

Управление Федеральной службы
по надзору
в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека
по Свердловской области
Территориальный отдел
в городе Каменск-Уральский, Каменском
районе, Сухоложском и Богдановичском
районах

адрес: 623418, Свердловская область,
г. Каменск-Уральский,
проспект Победы, дом 97
тел. (34329)34-03-84, E-

mail: mail_05@66.rospotrebnadzor.ru,
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565,
ИНН/КПП 6670083677/667001001

Законному представителю
Муниципального автономного дошкольного
образовательного учреждения «Детский сад № 20»
ОГРН 1026600706142 ИНН 6605006665

623505, Свердловская обл., Богдановичский район, с.
Троицкое, Ленина ул., 143

ПРЕДПИСАНИЕ

об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований
от 06.11.2019г. № 9/2019-222

При проведении плановой выездной проверки с 09.10.2019г. по 06.11.2019г.
в отношении

Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 20»

юридический адрес	623505, Свердловская обл., Богдановичский район, с. Троицкое, Ленина ул., 143
дата регистрации	06.11.2002
ИНН/ОГРН	6605006665/ 1026600706142

рассмотрении представленных документов: акта Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах от 06.11.2019г. № 9/2019-222

выявлены нарушения санитарно-эпидемиологических требований.

С целью устранения выявленных нарушений на основании п.2 ст.50 Федерального закона № 52 - ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 года, ч. 1 ст. 17 Федерального закона от 26.12.2008 N 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»

ПРЕДПИСЫВАЮ:

Муниципальному автономному дошкольному образовательному учреждению «Детский сад № 20»
623505, Свердловская обл., Богдановичский район, с. Троицкое, Ленина ул., 143

№ п/п	содержание мероприятия	№ нормативного документа	пункт НД	срок
1.	Обеспечить соблюдение требований санитарных правил к проведению производственного контроля, а именно: в «Программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МАДОУ «Детский сад № 20» включить контроль за рабочими растворами дезинфицирующих средств, с указанием кратности и места отбора проб.	3.1/3.2.3146-13 1.1.1058-01	2.1. 2.7.	23.10.2020 <i>В.П.Сидорова</i>
2.	Оборудовать территорию детского сада наружным электрическим освещением. Уровень искусственной освещенности во время пребывания детей на территории должен быть не менее 10 лк на уровне земли в темное время суток	2.4.1.3049-13	3.3.	23.10.2020 <i>И.В.Благоденко</i>
3.	На территории МАДОУ «Детский сад № 20» оборудовать хозяйственную зону. хозяйственная зона должна располагаться со стороны входа в производственные помещения столовой и иметь самостоятельный въезд.	2.4.1.3049-13	3.5. 3.16.	23.10.2020
4.	На территории МАДОУ «Детский сад № 20» оборудовать	2.4.1.3049-13	3.9.	23.10.2020

	<p>групповые площадки для каждой группы.</p> <p>Для защиты детей от солнца и осадков на территории каждой групповой площадки установить теневой навес площадью из расчета не менее 1 кв. м на одного ребенка. Для групп с численностью менее 15 человек площадь теневого навеса должна быть не менее 20 кв. м.</p> <p>Допускается устанавливать на прогулочной площадке сборно-разборные навесы, беседки для использования их в жаркое время года.</p>				<i>не выполнено</i>
5.	Обеспечить удовлетворительное состояние потолков, пола у имеющихся теневого навесов (веранд).	2.4.1.3049-13	3.10.	23.10.2020	<i>не выполнено</i>
6.	<p>Обеспечить ежегодную смену песка в весенний период.</p> <p>Вновь завозимый песок должен соответствовать гигиеническим нормативам по паразитологическим, микробиологическим, санитарно-химическим, радиологическим показателям.</p> <p>Оборудовать песочницы крышками, полимерными пленками или другими защитными приспособлениями во избежание загрязнения песка</p>	2.4.1.3049-13	3.15.	23.10.2020	<i>выполнено</i>
7.	<p>На территории детского сада в хозяйственной зоне на расстоянии не менее 15 м от здания оборудовать площадку с твердым покрытием для сбора мусора.</p> <p>Для сбора мусора и отходов использовать контейнеры с крышками. Размеры площадки должны превышать площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны.</p> <p>Конструктивные характеристики контейнеров должны обеспечивать возможность их очищения и (или) мойки и их защиту от проникновения в них животных</p>	2.4.1.3049-13 2.3.6.1079-01 ТР ТС 021/2011	3.18. 3.20. 2.6. п. 3 ст. 16 п. 4 ст. 16	23.10.2020	<i>не выполнено</i>
8.	<p>Обеспечить соблюдение требований санитарных правил к оборудованию территорий, а именно:</p> <p>Въезды и входы на территорию дошкольной образовательной организации, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к контейнерной площадке для сбора мусора покрываются асфальтом, бетоном или другим твердым покрытием.</p> <p>Обеспечить устранение дефектов фундамента вокруг здания детского сада, заасфальтировать (или покрыть другим твердым покрытием) отмостки вокруг здания детского сада.</p>	2.4.1.3049-13	3.21.	23.10.2020	<i>не выполнено</i>
9.	<p>Обеспечить соблюдение требований санитарных правил к помещениям, а именно:</p> <p>Оборудовать отдельные раздевальные (приемные) для детей старшей и средней группы.</p>	2.4.1.3049-13	4.9. 4.11.	23.10.2020	<i>не выполнено</i>
10.	В средней группе посуду, используемую для доставки пищи с пищеблока, промаркировать согласно групповой принадлежности.	2.4.1.3049-13	4.32	23.10.2020	<i>выполнено</i>
11.	Оборудовать отдельные входы (окна приема-выдачи) для сдачи грязного и получения чистого белья в прачечной.	2.4.1.3049-13	4.35	23.10.2020	<i>выполнено</i>
12.	<p>Обеспечить устранение дефектов отделки в помещениях детского сада, а именно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в коридоре дефекты покраски стен, потолков, - в приемной 1-ой младшей группы № 1 линолеум завести под плинтуса, - на пищеблоке в холодном цехе дефекты отделки на стене в углу за стояком, под раковиной и за ней, дефекты отделки на оконных откосах (отслоившаяся краска, трещины), - в прачечной дефекты покраски дверей, в гладильной на потолке трещина, на полу линолеум завести под плинтуса. <p>Обеспечить устранение дефектов отделки в отдельном хозяйственном помещении на 1 этаже, которое используется для хранения верхней одежды персонала, хранения уборочного инвентаря для прачечной, а также для сушки мокрого белья, а именно:</p> <p>Стены, пол, потолок помещения должны быть гладкими, без признаков поражений грибком и иметь отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию.</p>	2.4.1.3049-13	5.1. 5.2. 5.4. 5.5.	23.10.2020	<i>6 выполнено</i>
13.	<p>Оборудовать туалетные в группах в соответствии с требованиями санитарных правил</p> <p>В средней группе обеспечить наличие 4 унитазов для детей.</p>	2.4.1.3049-13	6.16.2. 6.16.3.	23.10.2020	<i>выполнено</i>

	В старшей группе обеспечить наличие умывальных раковин с подводкой горячей и холодной воды для детей из расчета 1 раковина на 5 детей, 1 умывальной раковины для взрослых, детских унитазов из расчета 1 унитаз на 5 детей.			6 Вознамено 23.10.2020
14.	Обеспечить хранение уборочного инвентаря в туалетных всех групповых в шкафах для уборочного инвентаря.	2.4.1.3049-13	6.21	23.10.2020
15.	Устранить дефекты отделки - кроватей в спальне первой младшей группы № 1. - стеллажа с буфетной средней группы.	2.4.1.3049-13	6.1. 17.1.	23.10.2020
16.	Обеспечить уровень искусственного освещения, соответствующий требованиям санитарных правил, в точках: - в группе ясельной в приемной - Р. м. воспитателя, центр помещения - в группе 1-я младшая №2 - Р. м. воспитателя, центр помещения - в группе 2-я младшая - Р. м. воспитателя, центр помещения. Представить в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах информацию по принятым мерам и данные о проведении производственного лабораторного контроля (после принятых мер) замеров освещенности в точках - в группе ясельной в приемной - Р. м. воспитателя, центр помещения - в группе 1-я младшая №2 - Р. м. воспитателя, центр помещения - в группе 2-я младшая - Р. м. воспитателя, центр помещения.	2.4.1.3049-13 2.2.1/2.1.1.1278 -03	7.1 4.2	23.10.2020 Вознамено 6
17.	Обеспечить соблюдение требований санитарных правил к освещению, а именно: Обеспечить исправное состояние всех источников искусственного освещения, в том числе на пищеблоке в помещении для хранения уборочного инвентаря, в буфетной первой младшей группы № 1, групповой средней группы, в спальне первой младшей группы № 2. Оборудовать защитной светорассеивающей арматурой светильники в спальне первой младшей группы № 2, в спальне и приемной подготовительной группы.	2.4.1.3049-13	7.8. 7.10.	23.10.2020 6 Вознамено
18.	Оборудовать батареи в приемной старшей и средней групп, в групповой и спальне средней группы ограждающими устройствами из материалов, не оказывающих вредного воздействия на человека.	2.4.1.3049-13	8.3.	23.10.2020 Вознамено Вознамено
19.	Обеспечить соблюдение требований санитарных правил к оборудованию и инвентарю пищеблока и буфетных, а именно: 1) на пищеблоке заменить деревянные столы на цельнометаллические - в цехе горячей продукции - в холодном цехе для обработки яиц. 2) в средней и 2-ой младшей группах количество одновременно используемой столовой посуды для питания и организации питьевого режима должно соответствовать списочному составу детей в группе. 3) промаркировать лопатку в буфетной первой младшей группы № 1 лопатка не промаркирована, не использовать кастрюлю «котлеты» с деформированным дном. 4) на пищеблоке в холодном цехе холодильник промаркировать и использовать согласно маркировке	2.4.1.3049-13	13.3. 13.13.	23.10.2020 Вознамено Вознамено Вознамено
20.	На пищеблоке все производственные и складские помещения на пищеблоке оборудовать отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.	2.4.1.3049-13 2.3.6.1079-01	13.4. 4.4. 4.5.	23.10.2020 ис Вознамено

	Моечную оборудовать локальной вытяжной системой с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.			
21.	В старшей группе и в первой младшей группе ножи, кухонный инвентарь (лопатки) хранить отдельно от столовых приборов для детей.	2.4.1.3049-13	п. 13.11	23.10.2020 <i>выполнено</i>
22.	Обеспечить соблюдение требований санитарных правил к мытью столовой и кухонной посуды: Моечную на пищеблоке и буфетные всех групп оборудовать термометрами для измерения температуры воды, используемой для мытья посуды. Разработать инструкцию по использованию моющего средства на основании инструкции производителя, обеспечить наличие мерных емкостей для разведения моющего средства. Обеспечить соблюдение инструкции по использованию моющего средства.	2.4.1.3049-13	13.10. 13.14.	23.10.2020 <i>выполнено</i>
23.	Обеспечить наличие промаркированных емкостей с крышкой для замачивания посуды в дезинфекционном растворе в каждой группе.	2.4.1.3049-13	13.15.	23.10.2020 <i>выполнено</i>
24.	Обеспечить соблюдение требований санитарных правил к санитарному состоянию пищеблока, а именно: Ежедневно проводить уборку в помещениях пищеблока: мытье полов, удаление пыли и паутины. Рабочие столы на пищеблоке мыть горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции промывать с использованием дезинфекционных средств. санитарную обработку технологического оборудования проводить по мере его загрязнения и по окончании работы.	2.4.1.3049-13 2.3.6.1079-01	13.19. 13.17. 5.11. 5.12. 6.4.	23.10.2020 <i>выполнено</i>
25.	Не допускать наличие насекомых в помещениях детского сада, в том числе на пищеблоке (мух, пауков и др.).	2.4.1.3049-13 2.3.6.1079-01	13.20. 12.1	23.10.2020 <i>выполнено</i>
26.	Для уборки мест хранения хлеба использовать 1% раствор столового уксуса.	2.4.1.3049-13	14.6.	23.10.2020 <i>выполнено</i>
27.	Обработку яиц осуществлять в специально-отведенном месте холодного цеха, используя специально выделенную рабочую одежду (фартук, косынку). Не допускать использование дезинфицирующих средств с истекшим сроком годности.	2.4.1.3049-13	14.12.	23.10.2020 <i>выполнено</i>
28.	Овощи очищать непосредственно перед приготовлением. Очищенные корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания хранить в холодной воде не более 2 часов.	2.4.1.3049-13	14.16.1. 14.16.3.	23.10.2020 <i>выполнено</i>
29.	Обеспечить соблюдение условий хранения суточной пробы: суточные пробы хранить в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуду с пробами маркировать с указанием наименования приема пищи и датой отбора.	2.4.1.3049-13	14.24.	23.10.2020 <i>выполнено</i>
30.	При использовании кипяченой воды для организации питьевого режима хранить ее не более 3 часов.	2.4.1.3049-13	14.26.	23.10.2020 <i>выполнено</i>
31.	Обеспечить достаточное количество свежих фруктов и сока в рационе детей.	2.4.1.3049-13	15.7. 15.8.	23.10.2020 <i>выполнено</i>
32.	Обеспечить ежедневное обеззараживания санитарно-технического оборудования (унитазов и др.) в средней группе.	2.4.1.3049-13	п. 17.5	23.10.2020 <i>выполнено</i>
33.	Обеспечить контроль за сменой постельного белья: смену белья проводить по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркировать у ножного края и использовать в соответствии с маркировкой. Обеспечить наличие 2 смен на матрасников на каждого ребенка.	2.4.1.3049-13	17.14.	23.10.2020 <i>выполнено</i>
34.	Обеспечить ежегодную обработку постельных принадлежностей в дезинфекционной камере.	2.4.1.3049-13	п. 17.16	23.10.2020 <i>не выполнено</i>

35.	Обеспечить ежегодное обследование всех детей на контактные гельминтозы и кишечные протозоозы.	2.4.1.3049-13 3.2.3110-13 3.2.3215-14	18.2. 18.2.1. 4.3.2. 4.3.3. 4.1.	23.10.2020 <i>выполнено</i>
36.	Обеспечить прохождение профессиональной гигиенической подготовки и аттестации у музыкального работника Поздеевой О.В. (лмк № 30941226), бухгалтера Деминой В.Ю. (лмк М № 0007991), дворника Пастухова В.А. (лмк № 26178315), дворника Головиной Е.Н. (лмк № 30941668).	2.4.1.3049-13 3.1/3.2.3146-13	19.2. 19.1. 8.2.	23.10.2020 <i>выполнено</i>
37.	<p>Обеспечить соблюдение правил личной гигиены персонала, а именно:</p> <p>1) На пищеблоке: - обеспечить наличие кожных антисептиков для дополнительной обработки рук, мыла для рук в достаточном количестве; одноразовые полотенца для сотрудников или тканевые с соответствующей маркировкой. - в моечной обеспечить использование раковины для мытья рук не используется, наличие мыла и полотенца.</p> <p>Не использовать для обработки рук растворы дезинфицирующих средств. Обеспечить наличие во всех буфетных групп мыла для обработки рук.</p> <p>2) В первой младшей группе № 1 личные вещи персонала хранить в индивидуальном шкафу для одежды или гардеробной.</p> <p>3) Разобраться в причинах несоответствия проб «смыв с рук помощника воспитателя Сайбель О.В.», смыв с фартука раздачи» в старшей группе требованиям по показателю БГКП (бактерии группы кишечной палочки)</p> <p>Принять все необходимые меры по устранению причины несоответствия проб «смыв с рук помощника воспитателя Сайбель О.В.», смыв с фартука раздачи» в старшей группе требованиям по показателю БГКП (бактерии группы кишечной палочки)</p> <p>Представить в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах информацию по принятым мерам и данные о проведении производственного лабораторного контроля (после принятых мер) проб «смыв с рук помощника воспитателя Сайбель О.В.», смыв с фартука раздачи» в старшей группе.</p>	2.4.1.3049-13 2.3.6.1079-01	19.4. 13.4.	23.10.2020 <i>выполнено</i>
38.	Не допускать прием пищи сотрудниками пищеблока на рабочем месте.	2.4.1.3049-13	19.5.	23.10.2020 <i>выполнено</i>
39.	Обеспечить наличие необходимой спецодежды у помощников воспитателей в старшей, средней группах, первой младшей группе № 2: фартука, колпака или косынки для раздачи пищи, фартука для мытья посуды и специального (темного) халата для уборки помещений. Обеспечить маркировку спецодежды персонала во всех группах.	2.4.1.3049-13	19.8.	23.10.2020 <i>выполнено</i>
40.	<p>Обеспечить соблюдение требований санитарных правил к профилактике инфекционных болезней, а именно:</p> <p>Не допускать сушку чистого белья рядом с верхней одеждой персонала и уборочным инвентарем. Обеспечить в данном помещении отделку, позволяющую проводить профилактические дезинфекционные мероприятия для обеспечения гибели возбудителей инфекционных и паразитарных заболеваний.</p>	3.1/3.2.3146-	4.3. 6.1.	23.10.2020 <i>выполнено</i> <i>8/10</i>

	Обеспечить использование бактерицидных ламп в средней и первой младшей группе № 2.			<i>Викторченко</i> 23.10.2020
41.	<p>Обеспечить соблюдение требований санитарных правил к проведению профилактической дезинфекции, а именно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечить контроль за проведением профилактической дезинфекции в детском саду: наличие расчета потребности дезинфицирующих средств, необходимого при благоприятной и неблагоприятной эпидемиологической ситуации, в целях предупреждения распространения инфекции, наличие журнала прихода-расхода дез.средств. - обеспечить контроль за ведением журнала движения дезинфицирующих средств. <p>Обеспечить проведение обучение персонала требованиям по проведению текущей дезинфекции, по действиям при неблагоприятной эпидемиологической ситуации в целях предупреждения распространения инфекции, по проведению дезинфекции при карантинных мероприятиях.</p> <p>Дезинфицирующие средства применять в соответствии с инструкцией по применению</p> <p>Растворы дезинфицирующих средств готовить и хранить в соответствии с требованиями: Все емкости с дезинфицирующими средствами должны иметь маркировку с указанием названия препарата, его концентрации, назначения, даты приготовления, предельного срока годности. Для разведения использовать мерные емкости. Емкости для растворов должны иметь разметку литража.</p> <p>Разобраться в причинах несоответствия проб «рабочий раствор «Део-хлор R» 0,015%» на пищеблоке и младшей группе № 2 требованиям по показателю Массовая доля активного хлора.</p> <p>Принять все необходимые меры по устранению причины несоответствия проб «рабочий раствор «Део-хлор R» 0,015%» на пищеблоке и младшей группе № 2 требованиям по показателю Массовая доля активного хлора.</p> <p>Представить в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах информацию по принятым мерам и данные о проведении производственного лабораторного контроля (после принятых мер) проб «рабочий раствор «Део-хлор R» 0,015%» на пищеблоке и младшей группе № 2 требованиям по показателю Массовая доля активного хлора.</p>	3.5.1378-03 3.1/3.2.3146-13	2.5. 2.7. 3.4. 4.2.1. 4.2.2. 8.3.	<i>Викторченко</i> 23.10.2020
42.	<p>Обеспечить приготовление и хранение рабочих растворов дезинфицирующих средств в отдельном помещении, оборудованном в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Не допускать хранение в этом помещении пищевых продуктов, прием пищи, курение.</p>	СП 3.5.1378-03	3.5.	<i>Викторченко</i> 23.10.2020
43.	Обеспечить наличие отдельного уборочного инвентаря для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений.	2.3.6.1079-01	5.13.	<i>Викторченко</i> 23.10.2020
44.	На пищеблоке и в буфетных для мытья посуды моющие и дезинфицирующие средства использовать в соответствии с инструкцией и хранить в таре изготовителя в специально отведенных местах.	2.3.6.1079-01	5.15.	<i>Викторченко</i> 23.10.2020

Информацию о выполнении предписания представить в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах в сроки согласно указанным предписаниям

В целях подтверждения выполнения требований, указанных в настоящем предписании, необходимо представить следующую документированную информацию:

1. письмо по выполнению предписания и документы подтверждающие выполнение данного предписания - в сроки согласно указанным предписанию

Невыполнение в установленный срок законного предписания органа, осуществляющего государственный надзор, влечет в соответствии с ч.1 ст.19.5 КоАП РФ привлечение к административной ответственности, назначение наказания в виде штрафа на юридическое лицо, штрафа на должностное лицо, либо дисквалификации должностного лица.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 20» (623505, Свердловская обл., Богдановичский район, с. Троицкое, Ленина ул., 143)

Руководителя Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 20» (623505, Свердловская обл., Богдановичский район, с. Троицкое, Ленина ул., 143)

должность, ФИО лица, на которое возлагается ответственность

Ведущий специалист-эксперт Территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в
городе Каменск-Уральский, Каменском районе,
Суходождском и Богдановичском районах

должность лица, уполномоченного осуществлять госнадзор

подпись

И.С. Углова

ФИО

Предписание получил:

Заведующий МАДОУ Детский сад № 20

полн. имя, ФИО

подпись

дата

Место выдачи предписания:

Свердловская обл., г. Сухой Лог, пр. Строителей 7А, кабинет № 10

либо в адрес территориального отдела, либо адрес объекта, либо иной адрес, где непосредственно произошло вручение предписания