



**Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека**

**УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ
ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ
ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА ПО КОСТРОМСКОЙ ОБЛАСТИ**

156005, г. Кострома,
бульвар Петровский, д. 5
телефон (факс): (4942) 426949
e-mail: central@44.rosпотребнадзор.ru
ИНН 4401050824, КПП 440101001
ОГРН 1054408611597, ОКПО 50103320

МКДОУ « Детский сад № 1 «
Солнышко» комбинированного вида
посёлка Красное-на-Волге»

8.08.2016 № 4038-01

На № _____

г. Кострома
8.08.2016

приложение к акту проверки от 8.08.2016

ПРЕДПИСАНИЕ

Управлением при проведении плановой выездной проверки с 12.07.2016 по 8.08.2016 года Муниципального казённого дошкольного образовательного учреждения « Детский сад № 1 « Солнышко» комбинированного вида посёлка Красное-на-Волге» , расположенного по адресу: Костромская область, Красносельский район, пгт. Красное-на-Волге, ул. Советская 24а выявлены нарушения требований санитарных норм и правил:

СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»:

- в п.3.9. указано, что для защиты детей от солнца и осадков на территории каждой групповой площадки должны быть установлены тентовые навесы. Фактически на момент проверки на прогулочных площадках 2-х логопедических групп отсутствуют тентовые навесы;
- в п.3.12. указано, что игровое и спортивное оборудование на площадках должно устанавливаться с учётом роста-возрастных особенностей детей, соответствовать возрасту детей и быть изготовлено из материалов не оказывающих вредного воздействия на человека. Фактически на момент проверки на прогулочной площадке средней группы № 2 детская горка сломана, на прогулочных и спортивной площадке в качестве игрового оборудования частично используются автошины;
- в п.3.21. указано, въезды и входы на территорию, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к контейнерным площадкам должны быть покрыты асфальтом, бетоном или другим твёрдым покрытием. Фактически на момент проверки на территории учреждения асфальтовое

покрытия имеет множественным повреждением со снятием твёрдого слоя покрытия;

- в п. 5.1. указано, что стены должны быть гладкими и иметь отделку, допускающую влажную уборку. Фактически на момент проверки на потолке и стенах в раздевалке, туалетной старшей группы № 1, около пищеблока видны следы протечек, в буфетной старшей группы № 1 стены (выше 1 м) выполнены побелкой, на потолке частично выпавшие швы, отверстия от креплений; в спальня 2 младшей группы видны следы протечек; в раздевалке старшей логопедической группы видны следы протечек и чёрные пятна (предположительно плесень), в буфетных подготовительной группы, старшей группы № 2, в коридоре пищеблока отслоилась краска; на лестничном марше стены выполнены выше 1,5 м побелкой;

- в п. 6.2. указано, что в раздевалках (или в отдельных помещениях) должны быть предусмотрены условия для сушки верхней одежды и обуви. Фактически на момент проверки условия для сушки верхней одежды не предусмотрены;

- в п. 6.16. указано, что в ранее построенных зданиях дошкольных образовательных учреждений допускается использование помещений туалетной в соответствии с проектом. Фактически на момент проверки в средней группе № 2 сломан слив 1 унитаза, разбита 1 крышка у бочка слива.

- в п. 6.19 указано, что унитазы должны быть оборудованы детскими сидениями. Фактически на момент проверки отсутствует детское сидение на 1 унитазе в старшей группе № 1

- в п. 6.6. указано, что подбор мебели для детей должен проводиться с учётом роста детей, фактически по результатам замеров мебели (протокол № 167-ГД от 18.07.2016) детская мебель не соответствует росту-возрастным показателям детей в старшей группе у 25 детей (100 %);

- в п. 7.1. указано, что уровни искусственного освещения должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к искусственному освещению жилых и общественных зданий. Фактически по результатам замеров искусственной освещённости (протокол № 165ГД от 14.07.2016) - из 15 замеров не соответствуют 3 замера в раздевалках групп: 1 младшая № 2, 2 младшая № 1, средняя группа № 1, искусственная освещённость составила 105 лк, 120 лк, 128 лк соответственно, при норме 200 лк.

- в п. 7.8. указано, что все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии. Фактически на момент проверки осветительный прибор в зоне обработки сырой продукции неисправен;

- в п. 8.3. указано, что ограждающие устройства отопительных приборов должны быть выполнены из материалов, не оказывающих вредного воздействия на человека. Фактически на момент проверки часть отопительных приборов во 2 младшей группе № 1, в 1 младшей группе

№ 1 в раздевалке подготовительной группы, в прачечной, на складе пищевых продуктов не имеет ограждения ;

- в п.13.13. указано, что не должно допускаться использование посуды с отбитой эмалью. Фактически на момент проверки в 1 средней группе для раздачи 2 блюда, в группе старшей логопедической используются кастрюли с отбитой эмалью;

- в п.14.1. указано, что не должны допускаться к приёму пищевые продукты без маркировочных ярлыков, результаты входного контроля поступающих продуктов должны регистрироваться в журнале бракеража скоропортящихся продуктов в соответствии с формой (приложение № 5). Фактически на момент проверки на складе находятся яблоки, яйцо без маркировочного ярлыка. В журнале бракеража скоропортящейся продукции не ставится час фактической реализации;

- в п. 14.2. указано, что пищевые продукты должны храниться в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием изготовителем в соответствии с нормативно- технической документацией. Фактически на момент проверки картофель, производства ИПГК(Ф)Х Денисова Е.С. хранится при температуре +23С, в соответствии с маркировочным ярлыком температура хранения должна быть от +4 до +12С, капуста, производства ИПГК(Ф)Х Амен Ж.А. Астраханская область хранится при +23С в соответствии с маркировочным ярлыком температура хранения должна быть от 0 до +10С; лук репчатый, производства г. Ахтюбинск хранится при +23С, в соответствии с маркировочным ярлыком температура хранения должна быть от 0 до +10С;

- в п.15.3. указано, что питание должно быть организовано с учётом среднесуточных норм продуктов по приложению 10. Фактически по анализу ведомости контроля за рационом питания в июне месяце 2016 года (экспертное заключение № 554к от 18.07.2016) выполнение норм питания для детей дошкольного возраста составило по молоку 85%, по творогу 0%, по рыбе 20%, по овощам 24%, по сокам 30%, при этом по мясу 143%, по крупам 166%, по макаронам 220%; в июле по мясу 61%, по молоку 86%, по творогу 40%, по сметане 7%, по рыбе 42%, по овощам 30%, по сокам 19%, при этом по крупам 133%, по макаронам 220%, что указывает на несбалансированность питания.

- в п.15.4. указано, что при составлении меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности в соответствии с таблицей № 4, в которой для 8-10 часовых детских садов на второй завтрак приходится 5% распределения калорийности. Фактически в пятницу первой и второй недели второй завтрак отсутствует;

-в п.15.5.указано, что примерное меню должно содержать информацию в соответствии с формой приложения 12, обязательно со ссылкой на рецептуры . Блюдо не должно повторяться в один и тот же день или последующие два дня. Фактический рацион питания должен соответствовать утверждённому примерному меню. Приготовление блюд должно осуществляться в соответствии с технологическими картами,

которые должны быть оформлены в соответствии с приложением 7. Фактически на момент проверки в примерном меню не указано содержание «С» витамина и номер рецептуры. Бутерброд с маслом повторяется в примерном меню первой недели во вторник, среду, четверг, на второй неделе в понедельник, вторник, среду. По анализу бракеражного журнала готовых блюд за период с 1.07.2016 по 12.07.2016 бутерброд с маслом выдавался 5.07, 6.07.2016, бутерброд с маслом и сыром, 7.07, 8.07.2016, яблоко выдавалось 5.07, 6.07.2016, омлет выдан 1.07.2016, в циклическом меню его нет. В технологической карте на салат «Витаминный» не указан выход порции, витамин С; в технологической карте на кисель из чёрной смородины данные по весу, пищевым веществам, витамину С указаны не на порцию, а на 1000 г;

- в п.15.6 указано, что в обед должна включаться закуска, второе блюдо должно включать гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы; что полдник должен включать напиток с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Фактически во вторник второй недели на обед предусмотрены макароны с сосиской, в полдник в среду первой недели блюдо картофельное пюре, в полдник в пятницу второй недели лапша молочная; По анализу бракеражного журнала готовых блюд за период с 1.07.2016 по 12.07.2016 в обед 7.07, 8.07, 11.07.2016 закуска не выдавалась (экспертное заключение № 554К от 18.07.2016);

- в п.15.7 указано, что в дошкольных образовательных организациях, функционирующих в режиме 8 и более часов кисломолочные напитки должны выдаваться ежедневно, сок, творог должен быть включён 2-3 раза в неделю. Фактически в утверждённом заведующей меню отсутствуют кисломолочные напитки во вторник, среду, пятницу на 1-й неделе, во вторник, среду, четверг на 2-й неделе, сок включен в циклическое меню 1 раз в неделю, творог включён 1 раз на второй неделе; По анализу бракеражного журнала готовых блюд за период с 1.07.2016 по 12.07.2016 кисломолочные напитки не выдавались 1.07, 6.07, 7.07, 8.07.2016

- в п. 18.1. указано, что медицинские осмотры детей (в том числе и на педикулёз) должны проводиться при поступлении детей в дошкольную организацию с целью выявления больных. Фактически на момент проверки осмотр детей на педикулёз проводится 1 раз в неделю;

- в п.18.2, в п.18.2.1. указано, что в целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолипедоза (карликовый цепень) должно проводиться одновременное однократное обследование всех детей дошкольной образовательной организации 1 раз в год. Фактически обследование на я/г детей не проводилось в 2015, 2016 годах; по результатам лабораторных исследований смывов на яйца гельминтов (протокол № 72 от 15.07.2016) в 1 смыве обнаружены яйца *enterobius vermicularis*.

- в п.20.1. указано, что руководитель дошкольной организации является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения данных санитарных правил. Фактически заведующий Баженова Ольга

Константиновна ослабила контроль, что привело к выявленным нарушениям.

Приказ МЗ и СР РФ № 302н от 12.04.2011г «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжёлых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

- в п.21 указано, что список контингентов, разработанный и утверждённый работодателем, в 10-дневный срок должен быть направлен в территориальный орган федерального органа исполнительной власти, уполномоченный на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора по фактическому месту нахождения работодателя. Фактически перечень контингентов не представлен;

ТРТС 034/2013 « Технический регламент таможенного союза « О безопасности мяса и мясной продукции»:

- в п.117 подпункте б) указано, что в товарносопроводительной документации на неупакованные продукты убоя должна указываться информация о дате изготовления, сроке годности и условиях хранения продукта убоя. Фактически на неупакованное мясо говядины, производства СПК Афанасовский, в сопроводительных документах отсутствует дата изготовления, срок годности и условия хранения.

С целью недопущения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, приведения учреждения в соответствие с требованиями СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» согласно ст.51 ФЗ № 52 « О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения» Вам необходимо устранить вышеперечисленные нарушения в срок до 3.08.2017 года. Информацию о проделанной работе представить в Управление в срок до 5.08.2017 года.

За невыполнение в установленные сроки предписания по устранению нарушений требований санитарного законодательства предусмотрена административная ответственность по ст. 19.5 ч.1 КоАП.

Предписание может быть обжаловано в порядке и сроки, установленные главой 24 АПК РФ

Руководитель управления



А.А. Кокоулин