



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 Свердловской области
Территориальный отдел
в городе Алапаевск, Алапаевском,
Артемовском и Режевском районах
адрес: 624605, Свердловская область,
г. Алапаевск, ул. Ленина, дом 125
тел. (34346)3-18-66, E-
mail: mail_02@66.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565,
ИНН/КПП 6670083677/667001001

заведующей
МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО
ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ
"ДЕТСКИЙ САД № 6 "ЖУРАВЛИК"
Кукарцевой Светлане Михайловне,

623736, Свердловская область, Режевской район, с.
Черемисское, ул. Матроса Кукарцева, 1а

ПРЕДПИСАНИЕ
об устранении выявленных нарушений
санитарно-эпидемиологических требований

от 11.10.2019

№ 66-02-01/30-4967-2019

При проведении проверки с 16.09.2019 по 11.10.2019
в отношении

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 6
"ЖУРАВЛИК"

название юридического лица, индивидуального предпринимателя	623736, Свердловская область, Режевской район, с. Черемисское, ул. Матроса Кукарцева, 1а
юридический адрес	623736, Свердловская область, Режевской район, с. Черемисское, ул. Матроса Кукарцева, 1а
дата регистрации	25.10.2002
ИНН/ОГРН	6628009824 / 1026601689113

МБДОУ "Детский сад №6" (623736, Свердловская область, Режевской район, с. Черемисское, ул. Кукарцева, 1а)
рассмотрении представленных документов: Акта плановой выездной проверки от 11.10.2019

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:

№ п/п	содержание мероприятия	№ нормативного документа	пункт НД	срок
1.	В программу производственного контроля включить перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор	СП 1.1.1058-01 (Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.)	3.3.	12.04.2020
2.	Хранение яйца осуществлять в складском помещении при температуре, согласно его условиям хранения	СанПиН 2.3.2.1324-03 (Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов)	3.3.2.	12.04.2020
3.	Производственное оборудование и моечные ванны присоединить к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от	СП 2.3.6.1079-01 (Санитарно-	5.6.	12.04.2020

	верха приемной воронки			
4.	Не нарушать требования к организации поточности технологических процессов: из складского помещения в пищеблок не вносить сырую продукцию через горячий цех в цеха обработки сырой продукции, нарезку сырых овощей не проводить в мясо-рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "Рыба".	эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья)	5.1.	12.04.2020
5.	Не нарушать требования к оборудованию пищеблока: обеспечить достаточное количество инвентаря для уборки, производственные столы и стены во всех производственных помещениях не убирать с использованием одной емкости с маркировкой "Кухня пыль".		5.13.	12.04.2020
6.	Расстановке кроватей в разновозрастной группе, средней группе обеспечить свободный проход детей между кроватями.	СанПиН 2.4.1.3049-13 (Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций.)	6.13.	12.04.2020
7.	Все источники искусственного освещения привести в исправное состояние: в разновозрастной и старшей группах лампы отремонтировать		7.8.	12.04.2020
8.	Не нарушать требования к оборудованию пищеблока: в овощном цехе (первичной и вторичной обработки) установить не один стол, а не менее двух.		13.1.	12.04.2020
9.	Не нарушать требования к оборудованию: нарезку сырых овощей не проводить в мясо-рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "Рыба". Разделочный инвентарь - доску разделочную "Сельдь" изготовленную из фанеры не использовать, а использовать доски твердых пород дерева.		13.2.	12.04.2020
10.	В месте присоединения производственных ванн к канализации организовать воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки.		13.3.	12.04.2020
11.	В моечной пищеблока и буфетных в вывешенных инструкциях о правилах мытья посуды и инвентаря исключить неверный расчет: "одну чайную ложку моющего средства "Ника" на 4 литра воды", при этом ванны имеют объемность 5 л, 10 л, 50 л. Не нарушать требования к посуде: в буфетной разновозрастной группы, старшей группы, чистые столовые приборы не хранить горизонтально на решетчатом стеллаже, а хранить в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.		13.14.	12.04.2020
12.	Пищевые отходы, в производственном помещении пищеблока не помещать в не закрывающуюся емкость (кастрюлю) с маркировкой "овощи сырые".		13.18.	12.04.2020
13.	Не нарушать требования к условиям хранения пищевых продуктов: яйцо не хранить при температуре +24 С при необходимости хранения при температуре от 0 до 20 С.		14.2.	12.04.2020
14.	Не нарушать требования по обработке яиц: дезинфекцию не проводить с нарушением инструкции дезинфицирующего средства с моющим эффектом "Ника-2" ООО "Научно-производственная фирма "Геникс" Россия, точно рассчитывать соотношения воды и дез. средства (использовать мерный стакан с точной отметкой).		14.12.	12.04.2020
15.	Не нарушать требования к ведению журнала бракеража готовой кулинарной продукции: результат органолептических показателей заносить не один раз в день для всех блюд одновременно, а для регистрации оценки для каждого блюда отдельно после проведения бракеража, в журнал включить графу о времени приготовления блюда.		14.23.	12.04.2020
16.	Суточную пробу отбирать в полном объеме-салат из капусты отбирать не в объеме 50 грамм, а должном количестве не менее 100 грамм. Посуду с пробами маркировать с указанием наименования приема пищи.		14.24.	12.04.2020
17.	Производство готовых блюд осуществлять в соответствии с технологическими картами В примерное меню включить информацию в соответствии с Приложением №12: добавить графы- выход блюда, пищевые вещества, энергетическая ценность, витамин С, номер рецептуры,		15.3.	12.04.2020

	включить расчеты по приемам пищи, средних значений за период, содержания белков, жиров, углеводов, в меню за период в % от калорийности. Фактический рацион привести в соответствие с утвержденным примерным меню.			
18.	Не нарушать требования к составлению примерного меню: на завтрак (3 день по меню) не включать блюда из курицы, включить яичное, творожное или крупяное блюдо. Суммарный выход полдника привести в соответствие к Приложению № 13: в 2,3,7,8,9,10 дни суммарный выход полдника привести при норме 250-350 г.		15.6.	12.04.2020
19.	Для мытья детей не использовать губки для посуды вместо мочалок.		17.17.	12.04.2020
20.	Специальную одежду хранить в отдельном шкафу, а не на вешалках.		19.5.	12.04.2020
21.	В образовательной организации, осуществляющей воспитание и обучение детей, обеспечивать условия, предупреждающие возникновение и распространение инфекционных болезней, в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями, а именно: в разновозрастной группе вывесить инструкции по дезинфекции санитарно-технического оборудования, а в подготовительной группе рабочий раствор для дезинфекции санитарно-технического оборудования дополнительно не разводить водой в различных соотношениях.	СП 2.1.3.2.3146-13 (Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней)	6.1	12.04.2020
22.	В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и профессиональных заболеваний работникам отдельных профессий, производств и организаций при выполнении своих трудовых обязанностей проходить предварительные при поступлении на работу и периодические профилактические медицинские осмотры (далее - медицинские осмотры): организовать обследования у стоматолога для Новоструевой Е.О (мед.сестра)		7.1	12.04.2020
23.	Для Рошиор М.А (повар) организовать прохождение анализа на брюшной тиф.	Приказ Минздравсоцразвития РФ 302п	прил.2	12.04.2020

Информацию о выполнении предписания представить в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в срок до 12.04.2020г.

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

1. отчет о выполнении предписания
2. Копия откорректированной программы производственного контроля
3. Копию примерного 10-дневного меню
4. Копии личных медицинских книжек сотрудников Рошиор М.А (повар) и Новоструевой Е.О (мед.сестра)
5. Копию инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря
6. Копию Журнала бракеража готовой кулинарной продукции
7. Копии технологических карт

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.

Настоящее предписание может быть обжаловано в Арбитражный суд Свердловской области в течение 3 (трех) месяцев со дня вручения или получения.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение " Детский сад № 6 "Журавлик" (623736, Свердловская область, Ревельской район, д. Черемисское, ул.Кукарцева, 1а) и на
Заведующую МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ "ДЕТСКИЙ САД № 6 "ЖУРАВЛИК" Кукарцеву Светлану Михайловну .

Заместитель начальника
Территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Свердловской
области в городе Алапаевск,
Алапаевском, Артемовском и Режевском
районах



Ирина Анатольевна
ФИО

должность лица, уполномоченного
осуществлять госнадзор

Предписание получил:

Заведующая
должность, ФИО

Ирина Анатольевна С.И.
подпись

Ирина Анатольевна

Место выдачи предписания:

либо адрес территориального отдела, либо адрес объекта либо иной адрес, где непосредственно происходит вручение предписания