



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 Качканар, городе Кушва, городе
Красноуральск, городе Нижняя Тура
адрес: 624300, Свердл.область, г.Кушва,
ул. Коммуны, д.78
тел.(34344) 2-53-00,

E-mail:mail_06@66.rosпотребнадzor.ru
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565,
ИНН/КПП 6670083677/667001001

Заведующему
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД "ЗОЛОТОЙ
ПЕТУШОК"

624220, Свердловская обл.,
г. Нижняя Тура, Ленина ул., 65

ПРЕДПИСАНИЕ

об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований

от 16.07.2019

№ 66-06-17/08-2518-2019

При проведении эпидемиологического расследования очага инфекционного заболевания с 19.06.2019 по 16.07.2019 (на основании приказа начальника Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Качканар, городе Кушва, городе Красноуральск, городе Нижняя Тура О.Б. Попова № 66-06-17/08-36-2019 от 18.06.2019г.)

в отношении

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД
"ЗОЛОТОЙ ПЕТУШОК"

название юридического лица, индивидуального предпринимателя	624220, Свердловская обл., г. Нижняя Тура, Ленина ул., 65
юридический адрес	624220, Свердловская обл., г. Нижняя Тура, Ленина ул., 65
дата регистрации	15.11.2002
ИНН/ОГРН	6624006910 / 1026601484293

МБДОУ детский сад "Золотой петушок" (624220, Свердловская обл., г. Нижняя Тура, Ленина ул., 65)

рассмотрении представленных документов: акта эпидемиологического расследования от 16.07.2019

выявлены нарушения санитарно-эпидемиологических требований: нарушаются требования к внутренней отделке помещений пищеблока, оборудованию пищеблока, хранению уборочного инвентаря на пищеблоке, дезинфекционным мероприятиям, организации питания детей, прохождению медицинских осмотров, гигиенического обучения, иммунизации сотрудников, что регламентировано СанПиН 2.4.1.3049-13 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций, СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, СП 3.1/3.2.3.146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней.

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.	Оборудовать раковины в горячем цехе, в туалете для сотрудников на первом этаже смесителями, которые исключают повторное загрязнение рук после мытья.	СП 2.3.6.1079-01	3.3.	До 17.03.2020 года
2.	Убрать из горячего цеха пищеблока зеркало (над раковиной для мытья рук рядом со столом для готовой продукции). Не допускать в производственных цехах хранения бьющихся предметов, зеркал, комнатных растений.	СП 2.3.6.1079-01	5.10.	До 17.03.2020 года
3.	Для уборки производственных помещений выделить отдельный промаркированный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки.	СП 2.3.6.1079-01	5.13.	До 17.03.2020 года

	По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте.			
4.	Обеспечить сервировку и порционирование блюд персоналом с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд.	СП 2.3.6.1079-01	9.7. изменен	До 17.03.2020 года
5.	Устранить дефекты внутренней отделки на пищеблоке (стены коридора, пол пищеблока, потолок в горячем цехе). Стены помещений должны быть гладкими, без признаков поражений грибок и иметь отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию. Для пола используются материалы, допускающие обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфекционных растворов. Потолки в помещениях с повышенной влажностью воздуха (производственные цеха пищеблока, душевые, построчные, умывальные, туалеты и другие) окрашиваются влагостойкими материалами.	СанПиН 2.4.1.3049-13	5.1. 5.4. 5.5.	До 17.03.2020 года
6.	Оборудовать пищеблок необходимым технологическим и холодильным оборудованием, а именно: в сыром цехе и моечной кухонной посуды установить раковину для мытья рук, в зоне готовой продукции бактерицидную установку для обеззараживания воздуха, оборудовать моечную оборотной тары, предусмотреть холодильное оборудование для хранения овощей в вакуумной упаковке.	СанПиН 2.4.1.3049-13	13.1.	До 17.03.2020 года
7.	Исключить возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов на пищеблоке (сырье - курица сырая, яйца, готовая продукция – овощи без термической обработки, зелень, фрукты).	СанПиН 2.4.1.3049-13	13.2.	До 17.03.2020 года
8.	Заменить на пищеблоке доски с многочисленными дефектами на новые, отвечающие требованиям санитарных правил. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других).	СанПиН 2.4.1.3049-13	13.3.	До 17.03.2020 года
9.	Оборудовать двугнездную ванну, в которой осуществляют мытье посуды сырой продукции, гибким шлангом с душевой насадкой.	СанПиН 2.4.1.3049-13	13.6.	До 17.03.2020 года
10.	Обеспечить в месте присоединения каждой производственной ванны к канализации воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.	СанПиН 2.4.1.3049-13	13.9.	До 17.03.2020 года
11.	Обеспечить соблюдение режима мытья кухонной посуды, а именно: обеспечить наличие полимерных пробок для моечных ванн (для замачивания посуды) и гибкого шланга с душевой насадкой.	СанПиН 2.4.1.3049-13	13.10.	До 17.03.2020 года
12.	Обеспечить хранение разделочных досок и ножей на рабочих местах отдельно в лотках или в подвешенном виде.	СанПиН 2.4.1.3049-13	13.11.	До 17.03.2020 года
13.	Обеспечить наличие на пищеблоке в моечной кухонной посуды инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфекционных средств.	СанПиН 2.4.1.3049-13	13.14.	До 17.03.2020 года
14.	Обеспечить на пищеблоке входной контроль поступающих продуктов. Результаты контроля регистрировать в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (приложение N 5).	СанПиН 2.4.1.3049-13	14.1.	До 17.03.2020 года
15.	Оборудовать складское помещение для хранения сухих сыпучих продуктов приборами для измерения температуры и влажности воздуха.	СанПиН 2.4.1.3049-13	14.4.	До 17.03.2020 года
16.	Обеспечить хранение сыра на пищеблоке в холодильнике в промаркированной емкости.	СанПиН 2.4.1.3049-13 СП 2.3.6.1079-01	14.5. 7.9.	До 17.03.2020 года
17.	Привести технологические карты в соответствие с санитарно-эпидемиологическими требованиями к технологическим процессам приготовления блюд, хранению и раздаче, а именно:	СанПиН 2.4.1.3049-13	14.11.	До 17.03.2020 года

	ТК №9/7 "биточки рыбные"; ТК №17 "пудинг из творога"; ТК №11 "салат из моркови с яблоками и растительным маслом"; ТК №17 "биточки из мяса говядины, запеченные со сметанным соусе".			
18.	Обеспечить питание детей в дошкольном учреждении в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (Приложение 10).	СанПиН 2.4.1.3049-13	15.3.	До 17.03.2020 года
19.	Обеспечить использование для технических целей на пищеблоке (уборка помещений) отдельного водопроводного крана.	СанПиН 2.4.1.3049-13	17.3.	До 17.03.2020 года
20.	Обеспечить приготовление дезинфицирующих средств строго в соответствии с инструкциями по применению. Не допускать использование дезинфицирующих средств заниженной или завышенной концентрации.	СанПиН 2.4.1.3049-13	18.1.	До 17.03.2020 года
21.	Обеспечить качественное проведение текущей дезинфекции в групповых при проведении карантинных мероприятий. Обеспечить контроль за проведением профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий; работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения.	СанПиН 2.4.1.3049-13	18.1.	До 17.03.2020 года
22.	Обеспечить прохождение медицинского обследования на туберкулез (флюорография органов грудной клетки) 2 сотрудников: 1) Амосова Е.В. – воспитатель, 2) Крот О.А. – младший воспитатель. Обеспечить прохождение медицинского обследования дерматовенеролога Фроленковой Н.В. – младший воспитатель.	СП 3.1/3.2.3146-13	7.1	До 17.03.2020 года
			7.4	
			7.6	
		СанПиН 2.4.1.3049-13	19.1.	
			19.2.	
			20.1.	
23.	Организовать и провести гигиеническое обучение сотрудников в количестве 25 человек: 1) Лубянова И.В. – воспитатель 2) Гунина О.Г. – повар 3) Калинина И.В. – дворник 4) Точилова С.Г. – воспитатель 5) Улыбина Г.В. – воспитатель 6) Астахова Н.С. – воспитатель 7) Амосова Е.В. – воспитатель 8) Кучкина И.В. – воспитатель 9) Кичигина К.И. – младший воспитатель 10) Лосева Т.А. – воспитатель 11) Клешнина М.А – кастелянша 12) Максимова Л.В – младший воспитатель 13) Печищева Е.В – воспитатель 14) Руденко Ю.Л. – воспитатель 15) Бурьлова Ю.В. – воспитатель 16) Плешкова Л.Г. – воспитатель 17) Мазорук М.И. – воспитатель 18) Фроленкова Н.А. – младший воспитатель 19) Плахтиенко Н.М. – младший воспитатель 20) Хомякова Е.Р. – младший воспитатель 21) Королькова Н.К. – шеф-повар 22) Варакина Л.А. – младший воспитатель 23) Букрей С.Н. – младший воспитатель 24) Панкратьева Ю.О. – младший воспитатель 25) Балакина М.А. – воспитатель	СП 3.1/3.2.3146-13	8.1	До 17.03.2020 года
			8.2	
			СанПиН 2.4.1.3049-13	
			20.1.	
24.	Обеспечить иммунизацию сотрудников: 1. Против дифтерии, столбняка: 1) Точилова СГ(49л) - зам зав по ВиМР 2) Лубянова И.В (33г) - воспитатель. 2. Против кори работают:	СП 3.1/3.2.3146-13	18.1	До 17.03.2020 года
			18.3	
		СанПиН 2.4.1.3049-13	19.2.	

<p>1) Фроленкова Н.В. (59л) – мл. воспитатель 2) Клешнина М.А. (61г) - кастелянша 3) Мочалова Н.Э. (62 г) - воспитатель 4) Макеева Е.В. (60 л) - воспитатель 5) Максимова Л.В. (65 л) - мл.воспитатель 6) Лубянова И.В (33г) - воспитатель 7) Шарлова О.К. (57 л) - повар 8) Думрова Г.В. (64 г) - кухонный работник 9) Королькова Н.К. (59л) - шеф-повар 10) Амосова Е.В. (62г) - музыкальный руководитель 11) Халиуллина З.Г. (68л) - уборщик сл. 12) Точилова С.Г. (49л) - зам. зав. по ВиМР 13) Криулина Ж.А. (49л) – воспитатель 14) Букрей С.Н. (43г) – мл. воспитатель 15) Лосева Т.А. (45л) – воспитатель.</p> <p>3. <u>Против вирусного гепатита В работает:</u> 1) Лубянова И.В (33г) - воспитатель</p> <p>4. <u>Против гепатита А (и/или проведение предвакцинального скрининга):</u> 1) Чашина А.А –учитель –логопед 2) Макеева Е.В.- воспитатель 3) Руденко Ю.Л- воспитатель 4) Лубянова И.В - воспитатель 5) Хомякова Е.Р мл.воспитатель 6) Деревяновская Г.В.- воспитатель 7) Крот О.А – мл.воспитатель 8) Гунина О.Г.-повар 9) Калинина И.В – дворник 10) Латышева И.А- кладовщик</p> <p>5. <u>Против дизентерии Зонне:</u> 1) Латышева И.А -кладовщик 2) Деревяновская Г.В.- воспитатель 3) Гунина О.Г.- повар</p> <p>6. <u>Против клещевого вирусного энцефалита:</u> 1) Печищева Е.И. - воспитатель 2) Клешнина М.А. - кастелянша 3) Багаева Н.М. - воспитатель 4) Мочалова Н.Э. - воспитатель 5) Криулина Ж.А. - воспитатель 6) Кичигина К.И. - воспитатель 7) Кулеманина А.Г. - воспитатель 8) Кучкина И.В. - воспитатель 9) Исаева Т.И. - воспитатель 10) Плешкова Л.Г. - мл воспитатель 11) Латышева Н.А. – кладовщик 12) Гайдук Е.О. – младший воспитатель 13) Полякова Е.Е. - педагог –психолог 14) Лубянова И.В. – воспитатель 15) Астахова Н.С. – воспитатель 16) Гунина О.Г. – повар 17) Слободнюк А.Ю. – младший воспитатель 18) Меркушина В.А. - секретарь 19) Штыкова Н.Б. - воспитатель 20) Крот О.А. - мл.воспитатель 21) Халиуллина З.Г. - уборщик служебных помещений 22) Деревяновская Г.В.- воспитатель 23) Фроленкова Н.В – мл. воспитатель 24) Варакина Л.А. – младший воспитатель 25) Плахтиенко Н.М –младший воспитатель 26) Хомякова Е.Р. – младший воспитатель</p>			
---	--	--	--

27) Калинина И.В. – дворник 28) Овсянкина С.В. - воспитатель 29) Хотенко В.А. - воспитатель 30) Улыбина Г.В. - зам заведующего АХР 31) Точилова С.Г. зам заведующего по ВиМР 32) Пустовит Е.А. - заведующий 33) Скрицкая Е.А. - инструктор физкультуры 34) Амосова Е.В. – воспитатель 35) Смирнова Н.Е. – младший воспитатель 36) Балакина М.А – воспитатель 37) Панкратьева Ю.О. – младший воспитатель 38) Букрей С.Н. – младший воспитатель 39) Королькова Н.К. – шеф-повар 40) Думрова Г.В. – кухонный работник 41) Шарлова О.К. – повар 42) Мазорук М.И. - воспитатель			
---	--	--	--

Информацию о выполнении предписания представить в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Качканар, городе Кушва, городе Красноуральск, городе Нижняя Тура в срок до 18.03.2020г.

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

1. Пояснительную записку по выполнению пунктов предписания.
2. Личные медицинские книжки сотрудников.
3. Копию журнала бракеража сырой продукции.
4. Протоколы лабораторных испытаний рабочих растворов дезинфицирующих средств, смывов с объектов внешней среды на БГКП за период с 08.2019г. по 02.2020г.
5. Откорректированные технологические карты ТК №9/7 "биточки рыбные"; ТК №17 "пудинг из творога"; ТК №11 "салат из моркови с яблоками и растительным маслом"; ТК №17 "биточки из мяса говядины, запеченные со сметанным соусом".
6. Фотоиллюстрации, акты выполненных работ и другие документы, подтверждающие выполнение предписания.

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.

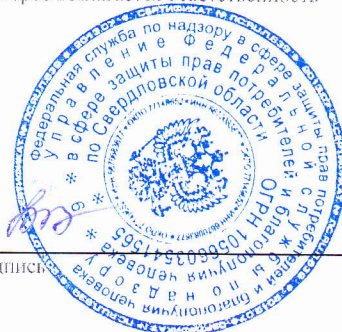
Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на юридическое лицо и заведующего МБДОУ детский сад "Золотой петушок"

должность, ФИО лица, на которое возлагается ответственность

Главный государственный санитарный врач в городе Качканар, городе Кушва, городе Красноуральск, городе Нижняя Тура, начальник Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Качканар, городе Кушва, городе Красноуральск, городе Нижняя Тура

должность лица, уполномоченного осуществлять госнадзор

подпись



О.Б. Попова
ФИО

Предписание получил:

должность, ФИО

подпись

дата

Место выдачи предписания:

624351, Свердл. область, г.Качканар, 5 микрорайон, 1Б

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

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575811

Владелец Пустовит Елена Александровна

Действителен с 31.03.2021 по 31.03.2022