



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 Ленинградской области

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере  
защиты прав потребителей и благополучия человека по Ленинградской области  
в Кингисеппском, Волосовском, Сланцевском районах

**ПРЕДПИСАНИЕ №56**

от 14 октября 2015.

ДОЛЖНОСТНОГО ЛИЦА, УПОЛНОМОЧЕННОГО ОСУЩЕСТВЛЯТЬ  
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНО - ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЙ НАДЗОР

Кому: МДОУ «Детский сад №27» Петренко Н.В.

(наименование юридического лица; Ф.И.О. должностного лица либо предпринимателя без образования ЮЛ)

При проведении мероприятий по надзору (контролю), рассмотрении представленных документов: Акта мероприятий по надзору №1063 от 14.10.2015, протокола об административном правонарушении в МДОУ «Детский сад №27».

указать наименование объекта, перечень рассмотренных документов

выявлены нарушения санитарного законодательства в сфере защиты прав потребителей, а также условия, создающие угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей, а именно: нарушения СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (приложение) п. 3.1., 3.15., 5.1., 5.2., 5.4., 5.5., 6.2., 8.2., 6.5., 6.13., 6.21., 7.5., 7.7., 8.4., 11.2., 11.7., 12.2., 12.6., 13.2., 13.3., 13.4., 13.13., 14.1., 14.2., 14.5., 14.8., 14.21., 17.5., 17.7., 19.1., 20.1.

- Зеленые насаждения для разделения групповых площадок друг от друга и отделения групповых площадок от хозяйственной зоны используются недостаточно.
- Полная смена песка проводится нерегулярно (последняя смена в 2014г.).
- В ряде помещений стены имеют трещины, высыпания штукатурки у дверных блоков, основания стен на стыке с полом, признаки поражений грибом. Отделка стен групповых помещений произведена бумажными обоями, не допускающими уборку влажным способом и дезинфекцию.
- Стены помещений пищеблока, буфетных, постирочной и туалетных имеют дефекты в облицовке кафельной или глазурованной плиткой.
- Потолки в помещениях с повышенной влажностью воздуха (производственные цеха пищеблока, постирочная, умывальные, туалеты и другие) из-за окраски невлажностойкими материалами, поражены грибковой плесенью, требуют систематического ремонта.
- Покрытие пола в ряде помещений изношено, имеет дефекты целостности, что не позволяет проведение качественной обработки влажным способом, с использованием моющих и дезинфицирующих растворов.
- В раздевальных допускается использование переносных обогревательных приборов, других условий для сушки верхней одежды и обуви детей не предусмотрено.
- Для детей старшей и подготовительной групп используются 4-х местные столы, конструктивно не имеющие крышки с изменяющимся наклоном до 30 градусов. Обеспечить правильную организацию всех рабочих мест при проведении образовательного процесса с направлением естественного светового потока слева не представляется возможным.
- Расстановка кроватей не обеспечивает свободный проход детей между кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами.
- В туалетных помещениях конструкция ячеек секционных вешалок и размеры лицевых полотенец не исключают контактный путь передачи инфекционных заболеваний. Секционные вешалки для ножных полотенец отсутствуют.
- Комнатные цветы в игровых ячейках размещены на стеллажах с игрушками, что травмоопасно для детей (стеллажи не зафиксированы).
- Искусственное освещение в одном из групповых помещений с использованием ламп накаливания мощностью 75Вт, что не может обеспечить достаточное освещение рабочих мест по



удельной мощности.

- Относительная влажность воздуха в производственных помещениях пищеблока (склады) более 70%.

- Отсутствуют условия для обработки термометров при проведении ежедневных утренних приемов детей.

- Продолжительность дневного сна для детей от 1,5 до 3 менее 3 часов.

- Не осуществляются закаливающие мероприятия, включающие водные, процедуры.

- Кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку, не указывающую, для какого вида продуктов - сырых или готовых, он используется. Доски и ножи для разделки свежих и вареных овощей промаркированы вместо "ВО" - вареные овощи", как «Овощи». Кружки для полоскания рта хранятся в буфетных групповых не на решетчатых полках и (или) стеллажах, а на разносах.

- Складские помещения не оборудованы отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением, что привело к выраженному развитию плесневого грибка на стенах помещения, где хранятся овощи и картофель.

- Допускается использование пластмассовой посуды.

- В журнал бракеража нерегулярно регистрируются результаты входного контроля поступающих на пищеблок скоропортящихся пищевых продуктов.

- Не соблюдаются условия хранения пищевых продуктов, установленные предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Влажностный режим в складских помещениях регистрируется от 80 до 90% и выше.

- Не все складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

- Картофель и корнеплоды хранятся в тамбуре с высокой влажностью вместе с капустными кочанами.

- Для обработки сырых и вареных продуктов недостаточно производственных столов, а имеющиеся установлены без учета дефицита площадей кухонного помещения, что не позволяет установить дополнительные столы. Имеются неиспользуемые и неудобные столешницы.

- Витаминизация блюд проводится бессистемно и только в дни выдачи компота или киселя без учета наличия витамина -С в продуктах и блюдах, представленных в перспективном меню.

- Из-за отсутствия памяток по ежедневному обеззараживанию санитарно-технического оборудования, сидений на унитазах, ручек сливных бачков и ручек дверей не представляется возможным проверить правильность обработки, в т.ч. в неблагоприятный эпидемиологический период, не соблюдается режим обработки производственного оборудования (в смывах с оборудования обнаружена кишечная палочка).

- Не пройдена аттестация на знание настоящих санитарных норм и правил Ежовой, сменившей должность делопроизводителя на должность младшего воспитателя, у которого кратность прохождения гигиенической аттестации согласно Приказа Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н, не реже 1 раза в год.

- Руководитель дошкольной образовательной организации не обеспечил выполнение требований санитарных правил всеми работниками учреждения и не создал необходимые условия для соблюдения санитарных правил, в т.ч. по допуску лиц, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, до работы; по организации мероприятий по дезинфекции, по исправной работе холодильного оборудования учреждения.

С целью устранения выявленных нарушений **ОБЯЗЫВАЮ** выполнить следующие мероприятия:

1. Обеспечить четкое разделение групповых площадок друг от друга зелеными насаждениями.

**Срок: 01.06.2016**

2. Ежегодно проводить полную смену песка в песочницах. Иметь сертификат на полученную партию.

**Срок: 01.06.2016**

3. Обеспечить проведение косметического ремонта в групповых и подсобных помещениях, в т.ч. на пищеблоке с затиркой стен, имеющих трещины, высыпания штукатурки, с признаками поражений грибком. Заменить отделку стен групповых



помещений с бумажными обоями, на отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию.

Срок: 01.06.2016

4. Ликвидировать дефекты в облицовке кафельной или глазурованной плиткой стен помещений пищеблока, буфетных, постирочной и туалетных.

Срок: 01.11.2016

5. Произвести окраску потолков в помещениях с повышенной влажностью воздуха (производственные цеха пищеблока, постирочная, умывальные, туалеты и другие) влагостойкими материалами.

Срок: 01.06.2016

6. Заменить покрытие пола в ряде помещений с дефектами целостности.

Срок: 01.11.2016

7. Обеспечить условия для сушки верхней одежды и обуви детей в групповых помещениях.

Срок: 01.11.2016

8. Для детей старшей и подготовительной групп приобрести столы с изменяющимся наклоном крышки до 30 градусов. Обеспечить правильную организацию всех рабочих мест при проведении образовательного процесса с направлением естественного светового потока слева.

Срок: 01.06.2017

9. Обеспечивает свободный проход детей между кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами при расстановке кроватей.

Срок: 01.06.2016

10. Исключить контактный путь передачи инфекционных заболеваний через лицевые полотенца, обеспечив их правильное хранение. Выделить всем детям ножные полотенца, создать условия для их хранения.

Срок: 01.06.2016

11. Запретить расстановку комнатных цветов в игровых ячейках на стеллажах с игрушками.

Срок: 01.06.2016

12. Заменить в групповом помещении лампы накаливания на энергосберегающие, эквивалентные по мощности 150Вт.

Срок: 01.12.2015

13. Обеспечить должный влажностный режим складских помещений пищеблока не более 70%.

Срок: 01.06.2016

14. Создать условия для обработки термометров при проведении ежедневных утренних приемов детей.

Срок: 01.12.2015

15. Обеспечить продолжительность дневного сна для детей от 1,5 до 3 не менее 3 часов.

Срок: 01.12.2015

16. Осуществлять закаливающие мероприятия с использованием водного фактора.

Срок: 01.12.2015

17. Доски и ножи для разделки свежих и вареных овощей промаркировать как "ВО" - вареные овощи".

Срок: 01.12.2015

18. Складские помещения оборудовать приточно-вытяжной вентиляцией с механическим и естественным побуждением, в т.ч. в помещения, где хранятся овощи и картофель.

Срок: 01.11.2016

19. Не допускать использование пластмассовой посуды.

Срок: 01.12.2015

20. В журнал бракеража регулярно регистрировать результаты входного контроля поступающих на пищеблок скоропортящихся пищевых продуктов.

Срок: 01.12.2015

21. Оборудовать все складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

**Срок: 01.12.2015**

22. Для обработки сырых и вареных продуктов приобрести дополнительный производственный стол, установить столы с учетом поточности обработки и вида сырья.

**Срок: 01.06.2016**

23. Витаминизацию блюд проводить систематически и с учетом наличия витамина –С в продуктах и блюдах, представленных в перспективном меню.

**Срок: 01.12.2015**

24. Иметь в санузлах памятки по ежедневному обеззараживанию санитарно-технического оборудования, сидений на унитазах, ручек сливных бачков и ручек дверей в т.ч. в неблагополучный эпидемиологический период по видам инфекций. Обеспечить контроль за соблюдением дез.режима на пищеблоке.

**Срок: 01.12.2015**

25. Пройти аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил Ежовой, сменившей должность делопроизводителя на должность младшего воспитателя, в дальнейшем проходить гигиеническую аттестацию согласно Приказа Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н, не реже 1 раза в год.

**Срок: 01.12.2015**

26. Руководителю дошкольной образовательной организации обеспечить выполнение требований санитарных правил всеми работниками учреждения и создать необходимые условия для соблюдения санитарных правил, в т.ч. по допуску лиц, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, до работы; по организации мероприятий по дезинфекции, по исправной работе холодильного оборудования учреждения.

**Срок: 01.12.2015**

Предложенные мероприятия являются обязательными для руководителей организаций, должностных лиц, граждан. При несогласии с предложенными мероприятиями или сроками их выполнения Вам предоставляется право обжаловать предписание в **10-дневный срок** со дня его вручения вышестоящему руководителю Роспотребнадзора.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на Заведующего МДОУ «Детский сад №27» Петренко Н.В.

Должность, ФИО лица, на которое возлагается ответственность

Ведущий специалист-эксперт территориального отдела  
Управления Федеральной службы по надзору  
в сфере защиты прав потребителей и благополучия  
человека по Ленинградской области  
в Кингисеппском, Волосовском, Сланцевском районах



Т.В. Смелова

**Расписка в получении Предписания**

Настоящее Предписание получил



2015-10-14

Заведующий МДОУ «Детский сад №27» Петренко Н.В.