

Вх № 522
25.03.2024



Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека по Мурманской области
(Управление Роспотребнадзора по Мурманской области)
Коммуны ул., д. 7, г. Мурманск, 183038. Телефон (8152) 47-26-72, факс (8152) 47-36-45
E-mail: adm@murmankpotrebnadzor.ru, <http://51.rospotrebnadzor.ru>

ОКПО 71899582 ОГРН 1055100189605 ИНН/КПП 5190135362/519001001

(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))



МБДОУ г. Мурманска №101
г. Мурманск, пр-кт. Кирова, 18

Предписание
об устранении выявленных нарушений
обязательных требований

№ 51240041000109804982-01 ул. Коммуны, 7 каб 505 « 25 » апреля 2024 г.
(место выдачи предписания)

Мною, ведущим специалистом – экспертом отдела санитарного надзора Майсак
Владиславом Александровичем

(фамилия, имя, отчество инспектора)

при проведении профилактического визита в отношении:

Муниципального Бюджетного Дошкольного Образовательного Учреждения Г.
Мурманска № 101, ИНН: 5190411630, ОГРН: 1025100849795, юридический адрес
Мурманская обл., г. Мурманск, пр-кт. Кирова, 18

(указывается наименование контролируемого лица, адрес места нахождения и места осуществления деятельности)

Выявлены следующие нарушения обязательных требований:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» п.8.1.2 таблица N 3 приложение N 9: суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей в возрасте от 1 до 3 лет с 12 часовым пребыванием согласно представленному 10-дневному меню занижены в II завтраках в 2 день, 5 день, 7 день - 95г., при нормативном значении не менее 100г.;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» п.8.1.2 таблица N 1 приложения N 9:

в десятидневном меню для детей от 3 до 7 лет не соблюдается масса порций: занижены массы порций на уплотнённый полдник 1-й день «кукуруза консервированная» 40г., по нормативным требованиям «Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.) 50 – 60 гр.»; на уплотнённый полдник в 4-й день «тефтели рыбные» 60г., по нормативным требованиям «Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) 70 – 80 гр.»; на уплотнённый полдник в 9-й день «запеканка из творога» 140г., по нормативным требованиям «каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо 150-200г»; завышены массы порций в обед в 2-й день «борщ с капустой и картофелем и мясом 200/10» 210г., в 9-й день «суп картофельный с мясными фрикадельками» 205г., по нормативным требованиям «Первое блюдо 180 – 200 гр.»; на уплотнённый полдник 5-й день «винегрет овощной» 150г., в 10-й день «салат картофельный с морковью и зеленым горошком» 130г., по нормативным требованиям «Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.) 50 – 60 гр.»;

в десятидневном меню для детей от 1 до 3 лет не соблюдается масса порций: завышены массы порций на завтрак в 1-й день «каша пшеничная молочная жидкая» 155г., в 3-й день «каша пшеничная молочная жидкая» 155г., в 7 день «каша ячневая молочная жидкая» 155г., по нормативным требованиям «Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо 130 – 150 гр.»; в обед в 1-й день «салат из свеклы с чесноком яс.» 50г., в обед в 2-й день «салат из соленых огурцов с луком яс.» 50г., в уплотнённый полдник в 5-й день «винегрет овощной» 140 г., в уплотнённый полдник в 10-й день «салат картофельный с морковью и зеленым горошком» 100г., по нормативным требованиям «Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.) 30 – 40 гр.»; в обед в 5 день «суфле куриное с рисом» 65г. по нормативным требованиям «Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) 50 – 60 гр.»;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» п.8.1.2. приложение N 7 таблица 1:

по меню-требованию на 15.03.2024г. в МБДОУ г. Мурманска №101, подлежит закладке сахара 1,0 кг на 30 человек (ясли 12 часов) что составляет 33,3г на 1 человека, подлежит закладке сахара 4,644 кг на 120 человек (сад 12 часов) что составляет 38,7г на 1 человека, следовательно, не укладывается в среднесуточное значение 25 г сахара для детей от 1-3 лет и 30г сахара для детей 3-7 лет;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 2.8 «Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом»:

согласно десятидневному меню для детей от 3 до 7 лет и технологической карте блюда обеда «Птица тушеная» (технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №7 (номер рецептуры 301) выход блюда составляет - 70г., тогда как согласно фактическому меню и меню-требованию на выдачу продуктов питания на 15.03.2024г. выход блюда составил 78 г., с увеличенным количеством вкладываемого сырья, в т.ч. цыпленок-бройлер 91,7г. (согласно ТТК №7 предусмотрено 80,46г.) - изготовление блюда производится не по технологическим документам;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям

воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» п. 1.8 «На объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов»:

отсутствуют протоколы лабораторных исследований (измерений), проведение которых предусмотрено программой производственного контроля – шума (уровни звука, звукового давления), аэроионного состава воздуха (химические вещества) смывов на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования), смывов на иерсинии, программа производственного контроля не выполняется;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» п.1.8 «На объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов»:

программа производственного контроля МБДОУ г. Мурманска № 101 не включает проведение лабораторных исследований на обнаружение возбудителей листериоза и возбудителей сальмонеллез, лабораторные исследования на обнаружение возбудителей листериоза и возбудителей сальмонеллез предусмотренные п.2125 и п.1998 СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» не выполняются;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» п.2.7.4 «Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет. При обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха»:

выполнены проверка работоспособности вентиляции (электрической части) и ревизия технического состояния системы вентиляции (акты от 09.01.2024 и от 01.08.2023г.), протоколы инструментальных измерений эффективности работы вентиляции (инструментальных измерений объемов вытяжки воздуха) отсутствуют;

СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда» 1.7 «По результатам проведения производственного контроля и специальной оценки условий труда хозяйствующим субъектом должен быть разработан и выполняться в установленные им сроки перечень мероприятий по улучшению условий труда, направленных на снижение рисков для здоровья человека в части профессиональных заболеваний, заболеваний (отравлений) и инфекционных заболеваний, связанных с условиями труда»:

перечень мероприятий по улучшению условий труда отсутствует;

- Федеральный закон от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ст. 34, п.8, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» п.1.5 «Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на

работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований...»: нет отметки о флюорографическом обследовании в ЛМК Соколовой И.В. (имеется справка поликлиники);

СП 2.4.3648-20 п.1.5. «Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе»:

сведения о прохождении гигиенического обучения Семаковой О.В. (инструктор по физической культуре), Никитиной О.А. (воспитатель) отсутствуют.

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» п.3.1.2 «...На территории групповых площадок устанавливают теневой навес...»:

на территории групповых площадок имеется 5 теневых навесов на 11 групп;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» п.2.8.5 «...Не допускается в одном помещении использовать разные типы ламп, а также лампы с разным световым излучением...»:

в игровых (групповых) всех 11-ти групп, в методическом кабинете, кабинете логопеда-психолога на 1-м этаже используются разные типы ламп, а также лампы с разным световым излучением;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» п.2.5.2 «Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию»:

полы имеют дефекты и повреждения в переходе между корпусами;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» п.2.5.3 «Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств»:

в 1-й группе раннего возраста в спальне, 2-й группе раннего возраста в игровой, физкультурном зале стены и потолки помещений имеют дефекты и повреждения, следы протеканий;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» п.2.4.9 «...Мебель должна иметь покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств...»:

в 1-й подготовительной группе и 2-й младшей группе кровати с дефектами и

повреждениями, в галерее имеется мягкая мебель (диван и два кресла) не имеющая покрытие допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» п. 2.4.6.3. «Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств», п.2.4.9: «...Мебель должна иметь покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств...»:

покрытие столовой мебели – столы и стулья в групповых помещениях имеют дефекты и повреждения в 1,2-й подготовительных группах, 2-й младшей группе, 2-й старшей группе, 1-й группе раннего возраста;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» п.2.4.11 «Санитарно-техническое оборудование должно гигиеническим нормативам, быть исправным и без дефектов»:

во 2-й подготовительной группе не работает один бачок;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» п. 2.4.12: «Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделяется помещение либо оборудуется место, исключающее доступ к нему детей»:

емкости для замачивания игрушек установлены в умывальных и туалете: в 1-й средней группе, 1,2 подготовительных группах, 1,2 младших группах, 1,2 старших группах, 2 логопедической группе, 1-й группе раннего возраста, шкафы для хранения моющих, дезинфицирующих средств, квачей, уборочного инвентаря не закрыты, что не исключает доступ детей;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» п.2.5 «Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции...», п.2.7 «При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность»:

поточность технологического процесса не соблюдается, расстановка оборудования не исключает пересечение потоков сырой продукции, полуфабрикатов и

готовой продукции - при входе в пищеблок справа установлено два стола для работы с тестом, а рядом стол «ГП» для приготовления холодных закусок и салатов;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» п. 2.4.6.2 «Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали»:

посуда для приготовления блюд не выполнена из нержавеющей стали (дуршлаг из алюминия);

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» п. 2.4.6.2: «Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха. При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» п.2.14. «Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации»:

на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, не используется (отсутствует) бактерицидная установка для обеззараживания воздуха;

(указать нарушения, а также структурную единицу нормативного правового акта, обязательные требования которого были нарушены)

На основании изложенного и руководствуясь абзацем 5 пункта 11(4) постановления Правительства Российской Федерации от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществлении государственного контроля (надзора), муниципального контроля» и с целью устранения выявленных нарушений предписываю:

по адресу осуществления деятельности: г.Мурманск, пр-кт. Кирова, 18

1) Обеспечить соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» п.8.1.2 таблица N 3 приложение N 9, так как в нарушение требований суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей в возрасте от 1 до 3 лет с 12 часовым пребыванием согласно представленному 10-дневному меню занижены в II завтраках в 2 день, 5 день, 7 день - 95г., при нормативном значении не менее 100г.;

2) Обеспечить соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» п.8.1.2 таблица N 1 приложения N 9, так как в нарушение требований в десятидневном меню для детей от 3 до 7 лет не соблюдается масса порций: занижены массы порций на уплотнённый полдник 1-й день «кукуруза консервированная» 40г., по нормативным требованиям «Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.) 50 – 60 гр.»; на уплотнённый полдник в 4-й день «тефтели рыбные» 60г., по нормативным

требованиям «Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) 70 – 80 гр.»; на уплотнённый полдник в 9-й день «запеканка из творога» 140г., по нормативным требованиям «каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо 150-200г»; завышены массы порций в обед в 2-й день «борщ с капустой и картофелем и мясом 200/10» 210г., в 9-й день «суп картофельный с мясными фрикадельками» 205г., по нормативным требованиям «Первое блюдо 180 – 200 гр.»; на уплотнённый полдник 5-й день «винегрет овощной» 150г., в 10-й день «салат картофельный с морковью и зеленым горошком» 130г., по нормативным требованиям «Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.) 50 – 60 гр.»;

в десятидневном меню для детей от 1 до 3 лет не соблюдается масса порций: завышены массы порций на завтрак в 1-й день «каша пшеничная молочная жидкая» 155г., в 3-й день «каша пшеничная молочная жидкая» 155г., в 7 день «каша ячневая молочная жидкая» 155г., по нормативным требованиям «Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо 130 – 150 гр.»; в обед в 1-й день «салат из свеклы с чесноком яс.» 50г., в обед в 2-й день «салат из соленых огурцов с луком яс.» 50г., в уплотнённый полдник в 5-й день «винегрет овощной» 140 г., в уплотнённый полдник в 10-й день «салат картофельный с морковью и зеленым горошком» 100г., по нормативным требованиям «Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.) 30 – 40 гр.»; в обед в 5 день «суфле куриное с рисом» 65г. по нормативным требованиям «Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) 50 – 60 гр.»;

3) Обеспечить соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» п.8.1.2. приложение N 7 таблица 1, так как в нарушение требований по меню-требованию на 15.03.2024г. в МБДОУ г. Мурманска №101, подлежит закладке сахара 1,0 кг на 30 человек (ясли 12 часов) что составляет 33,3г на 1 человека, подлежит закладке сахара 4,644 кг на 120 человек (сад 12 часов) что составляет 38,7г на 1 человека, следовательно, не укладывается в среднесуточное значение 25 г сахара для детей от 1-3 лет и 30г сахара для детей 3-7 лет;

4) Обеспечить соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 2.8, так как в нарушение требований согласно десятидневному меню для детей от 3 до 7 лет и технологической карте блюда обеда «Птица тушеная» (технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №7 (номер рецептуры 301) выход блюда составляет - 70г., тогда как согласно фактическому меню и меню-требованию на выдачу продуктов питания на 15.03.2024г. выход блюда составил 78 г., с увеличенным количеством вкладываемого сырья, в т.ч. цыпленок-бройлер 91,7г. (согласно ТТК №7 предусмотрено 80,46г.) - изготовление блюда производится не по технологическим документам;

5) Обеспечить соблюдение требований СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» п. 1.8 «На объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов», так как в нарушение требований отсутствуют протоколы лабораторных исследований (измерений), проведение которых предусмотрено программой производственного контроля – шума (уровни звука, звукового давления), аэроионного состава воздуха (химические вещества) смывов на санитарно-показательную

микрофлору (БГКП, паразитологические исследования), смывов на иерсинии, программа производственного контроля не выполняется;

6) Обеспечить соблюдение требований СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» п.1.8 «На объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов», так как в нарушение требований программа производственного контроля МБДОУ г. Мурманска № 101 не включает проведение лабораторных исследований на обнаружение возбудителей листериоза и возбудителей сальмонеллез, лабораторные исследования на обнаружение возбудителей листериоза и возбудителей сальмонеллез предусмотренные п.2125 и п.1998 СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» не выполняются;

7) Обеспечить соблюдение требований СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» п.2.7.4 «Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет. При обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха», так как в нарушение требований выполнена проверка работоспособности вентиляции (электрической части) и ревизия технического состояния системы вентиляции (акты от 09.01.2024 и от 01.08.2023г.), протоколы инструментальных измерений эффективности работы вентиляции (инструментальных измерений объемов вытяжки воздуха) отсутствуют;

8) Обеспечить соблюдение требований СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда» 1.7 «По результатам проведения производственного контроля и специальной оценки условий труда хозяйствующим субъектом должен быть разработан и выполняться в установленные им сроки перечень мероприятий по улучшению условий труда, направленных на снижение рисков для здоровья человека в части профессиональных заболеваний, заболеваний (отравлений) и инфекционных заболеваний, связанных с условиями труда», так как в нарушение требований перечень мероприятий по улучшению условий труда отсутствует;

9) Обеспечить соблюдение требований Федерального закона от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ст. 34, п.8, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» п.1.5 «Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований...», так как в нарушение требований нет отметки о

флюорографическом обследовании в ЛМК Соколовой И.В. (имеется справка поликлиники);

10) Обеспечить соблюдение требований СП 2.4.3648-20 п.1.5. «Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе», так как в нарушение требований сведения о прохождении гигиенического обучения Семаковой О.В. (инструктор по физической культуре), Никитиной О.А. (воспитатель) отсутствуют.

11) Принять меры в рамках компетенции в части соблюдения требований СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» п.3.1.2 «...На территории групповых площадок устанавливают теневой навес...», так как в нарушение требований на территории групповых площадок имеется 5 теневых навесов на 11 групп;

12) Обеспечить соблюдение требований СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» п.2.8.5 «...Не допускается в одном помещении использовать разные типы ламп, а также лампы с разным световым излучением...», так как в нарушение требований в игровых (групповых) всех 11-ти групп, в методическом кабинете, кабинете логопеда-психолога на 1-м этаже используются разные типы ламп, а также лампы с разным световым излучением;

13) Принять меры в рамках компетенции в части соблюдения требований СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» п.2.5.2 «Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию», так как в нарушение требований полы имеют дефекты и повреждения в переходе между корпусами;

14) Принять меры в рамках компетенции в части соблюдения требований СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» п.2.5.3 «Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств», так как в нарушение требований в 1-й группе раннего возраста в спальне, 2-й группе раннего возраста в игровой, физкультурном зале стены и потолки помещений имеют дефекты и повреждения, следы протеканий;

15) Обеспечить соблюдение требований СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» п.2.4.9 «...Мебель должна иметь покрытие,

допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств...», так как в нарушение требований в 1-й подготовительной группе и 2-й младшей группе кровати с дефектами и повреждениями, в галерее имеется мягкая мебель (диван и два кресла) не имеющая покрытие допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств;

16) Обеспечить соблюдение требований СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» п. 2.4.6.3. «Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств», п.2.4.9: «...Мебель должна иметь покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств...», так как в нарушение требований покрытие столовой мебели – столы и стулья в групповых помещениях имеют дефекты и повреждения в 1,2-й подготовительных группах, 2-й младшей группе, 2-й старшей группе, 1-й группе раннего возраста;

17) Обеспечить соблюдение требований СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» п.2.4.11 «Санитарно-техническое оборудование должно гигиеническим нормативам, быть исправным и без дефектов», так как в нарушение требований во 2-й подготовительной группе не работает один бачок;

18) Обеспечить соблюдение требований СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» п. 2.4.12: «Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделяется помещение либо оборудуется место, исключающее доступ к нему детей», так как в нарушение требований емкости для замачивания игрушек установлены в умывальных и туалете: в 1-й средней группе, 1,2 подготовительных группах, 1,2 младших группах, 1,2 старших группах, 2 логопедической группе, 1-й группе раннего возраста, шкафы для хранения моющих, дезинфицирующих средств, квачей, уборочного инвентаря не закрыты, что не исключает доступ детей;

19) Обеспечить соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» п.2.5 «Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции..», п.2.7 «При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих

химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность», так как в нарушение требований поточность технологического процесса не соблюдается, расстановка оборудования не исключает пересечение потоков сырой продукции, полуфабрикатов и готовой продукции - при входе в пищеблок справа установлено два стола для работы с тестом, а рядом стол «ГТ» для приготовления холодных закусок и салатов;

20) Обеспечить соблюдение требований СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» п. 2.4.6.2 «Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали», так как в нарушение требований посуда для приготовления блюд не выполнена из нержавеющей стали (дуршлаг из алюминия);

21) Обеспечить соблюдение требований СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» п. 2.4.6.2: «Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха. При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» п.2.14. «Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации», так как в нарушение требований на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, не используется (отсутствует) бактерицидная установка для обеззараживания воздуха;

(указать требования, подлежащие выполнению в целях устранения выявленных нарушений обязательных требований, срок устранения нарушений)

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на МБДОУ г.Мурманска №101, ИНН: 5190411630, ОГРН: 1025100849795, юридический адрес Мурманская обл., г Мурманск, пр-кт. Кирова, 18

(наименование и адрес место нахождения контролируемого лица)

Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить в Управление Роспотребнадзора по Мурманской области по адресу: г. Мурманск ул. Коммуны, д. 7 тел./факс 472672/473645, заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении или иным доступным способом

в срок до «25» апреля 2025г.

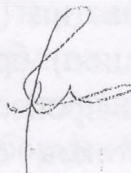
с приложением документов и сведений, подтверждающих исполнение предписания.

Настоящее предписание может быть обжаловано в течение десяти рабочих дней с момента его получения в досудебном порядке, предусмотренном Федеральным законом от 31.07.2021 г. № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации».

Предписание об устранении нарушений обязательных требований, выданное в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора может

быть обжаловано в судебном порядке только после прохождения процедуры досудебного обжалования.

Ведущий специалист-эксперт
отдела санитарного надзора



В.А.Майсак

(должность лица, составившего
предписание)

(подпись)

(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а) « 03 » мая 2024 г.

(подпись)

(инициалы и фамилия)

Предписание направлено по адресу:

МБДОУ г.Мурманска №101 г.Мурманск пр. Кирова, 18