

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

Управление Роспотребнадзора
по Пермскому краю

наименование субъекта Российской Федерации

Предписание № 331

должностного лица **Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю,**
уполномоченного проводить проверку

от «04» июня 2013 г.

г. Пермь

Мною, Мехоношиной Ириной Викторовной – ведущим специалистом-экспертом отдела надзора по гигиене детей и подростков Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю, по результатам проверки, проведенной в отношении Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 271» г. Перми, далее МБДОУ «Детский сад № 271» г. Перми (юридический адрес: 614066, г. Пермь, ул. Мира, 14а), осуществляющего деятельность по адресам: г. Пермь, ул. Мира, 14а; г. Пермь, ул. Советской Армии, 25а были выявлены следующие нарушения действующих нормативных правовых актов РФ, предусматривающих обязательные требования, а именно нарушения СанПиН 2.4.1.2660-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»:

1. п. 1.14. МБДОУ «Детский сад № 271» г. Перми функционирует без санитарно-эпидемиологического заключения, подтверждающего соответствие учреждения в целом и отдельных его корпусов по адресам: г. Пермь, ул. Мира, 14а и г. Пермь, ул. Советской Армии, 25а настоящим санитарным правилам, выданным органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

В корпусе № 1 МБДОУ «Детский сад № 271» г. Перми по адресу: г.Пермь, ул. Мира,14а:

п.3.10. Недостаточно малых игровых форм в соответствии с возрастом детей на игровых площадках.

п. 3.13. Весной текущего год не проведена полная смена песка на игровых площадках.

п.4.31. На случай отключения горячего водоснабжения в буфетных не установлены резервные электроводонагреватели с жесткой разводкой воды к моечным ваннам.

п.5.1. В гр. № 1 стены не гладкие, что не допускает уборку влажным способом и дезинфекцию.

п.5.2., п.5.4., п.5.5. имеются дефекты отделки: в кладовой пищеблока пол деревянный с неплотными стыками между досками; потолок в буфетных подвесной типа Байкал или побелен, на пищеблоке потолок побелен, частично имеются следы протекания кровли на лестничном марше, в групповых.

п.6.2. В раздевальных группах пп. № 5,2,6 не предусмотрены условия для сушки верхней одежды и обуви детей.

п.6.5. В группах №№ 2,5,6 мебель не соответствует антропометрическим данным, а именно недостаточно столов 0 и 1-ой ростовых групп.

п.6.15. В групповых групп № 5 и № 6, ввиду отсутствия спален по проекту, установлены выдвижные четырёхуровневые кровати,при наличии спален в групповых установлены 3-х уровневые выдвижные кровати: в группе № 2 в количестве 1 штуки, в группе № 4 - 2 штуки, в группе № 1 - 4 штуки, в группе № 3 – 3 штуки.

п.6.1. В ясельной группе раковина для мытья посуды с поврежденной эмалью.

п.14.1., п.14.14. В буфетных групп №№ 1-4 к моечным ваннам не присоединены гибкие шланги с душевыми насадками (отсутствуют).

п. 6.18.1. Не оборудован слив для обработки горшков.

п.6.21. Высота установки умывальных раковин для детей составляет более 0,5 м, при норме не более 0,4 м.

п.6.18.3. В туалетных группах № 1, № 2, № 3, № 4 отсутствуют умывальные раковины для взрослых.

п.9.5, п.18.3. Для технических целей в туалетных не оборудованы отдельные водопроводные краны со смесителями для отбора воды.

п.7.8. Приложение 2 В качестве источников освещения в помещении музыкального зала используются бытовые трёхрожковые люстры. Размещение светильников в спальнях помещений не может обеспечить достаточное равномерное освещение, так как искусственное освещение представлено одним настенным светильником, используемым как дежурный свет.

п.7.2. Уровни искусственной освещенности не соответствуют гигиеническим нормативам, а именно в группе № 1 (ясельная) в точках Т1-Т5 - 77 лк; 87 лк; 108 лк; 78 лк; 77 лк при норме не менее 200 лк; в группе № 3 (средняя) в точках Т1-Т2 - 160 лк; 180 лк, при норме не менее 200 лк; в музыкальном зале в точках Т1-Т5 – 106 лк; 82 лк; 90 лк; 65 лк; 105 лк, при норме не менее 200 лк.

п.7.11. В части помещений, осветительные приборы не имеют пылевлагодонепроницаемую защитную арматуру.

п. 8.4. Ограждение отопительных приборов выполнено термостойкими металлическими экранами, прессованной фанерой.

п.4.13. Согласно технического заключения, деревянные оконные проемы имеют перекосы, неплотный притвор, отслоение лакокрасочного покрытия, поражены гнилью, что делает невозможным проведения качественного проветривания помещений.

п.14.4. Не оборудована система механической приточно-вытяжной системы вентиляции с локальными вытяжными зонтами от источников тепловыделений и влаги на пищеблоке.

п.8.1. Оценка эффективности работы вентиляционной системы не проводилась.

п.14.9. В месте присоединения производственных ванн к канализации не оборудованы воздушные разрывы не менее 20 мм от верха приёмной воронки.

п.4.25. Пищеблок по набору помещений предусмотрен для работы на полуфабрикатах. Фактически работа пищеблока организована на сырых овощах и кусковых полуфабрикатах из мяса, рыбы, филе курицы.

п.4.23, п.14.1. Объёмно-планировочное решение помещений пищеблока и расстановка технологического оборудования не предусматривают последовательность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырой и готовой продукции (см. акт).

п. 14.8. В доготовочном цехе отсутствует умывальная раковина для персонала пищеблока.

п.14.1., Приложение 4 Имеющееся количество и объём умывальных раковин в доготовочном цехе не обеспечивает соблюдение гигиенических требований к обработке мяса, рыбы, курицы, яйца и овощей.

п.14.3. Допускается использование посуды с поврежденной эмалью.

п.16.2, п.16.11, Согласно накопительной ведомости нормы питания по картофелю за март выполнены на 84% по овощам на 70%, за апрель по картофелю на 76%, по овощам на 43% .

п. 16.1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд не соответствует набору помещений, а именно в меню включен винегрет, для приготовления которого нет необходимых условий.

п.16.2. При лабораторном контроле готовой продукции по химическим показателям установлено, что нарушается технология приготовления блюд и не удовлетворяются физиологические потребности детей в основных, пищевых веществах и энергии.

п.16.18. Суточная проба отбирается не в полном объеме, объем суточных проб 50 гр, емкости для суточных проб не обеспечены плотно закрывающимися крышками.

п.15.1. Сопроводительная документация, подтверждающая качество поступающих продуктов, имеющихся в наличии не представлена, документация по учету реализации скоропортящихся продуктов ведется не по установленной форме, а именно: не указывается дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням.

п.14.1. Для хранения особо скоропортящейся продукции холодильного оборудования не достаточно, отсутствует холодильное оборудование для хранения охлажденной мясо-рыбной продукции.

п. 15.8. Хранения овощей в кладовой сыпучих продуктов на подтоварниках (капуста).

п. 18.4. В учреждении в текущем 2012/2013 учебном году химическая чистка ковров не проводилась.

В корпусе № 2 МБДОУ «Детский сад № 271» по адресу: г. Пермь, ул. Советской Армии, 25а:

п. 3.9.1. На групповых площадках 5 групп установленные тентовые навесы не имеют ограждения с 3-х сторон.

п. 3.9. На групповой площадке группы № 3 тентовый навес имеет неровный деревянный пол с дефектами, местами проваливается, в стене трещина, что не обеспечивает безопасность детей.

п. 3.13. На момент проверки, весной текущего года не проведена полная смена песка на игровых площадках.

п. 4.13. Для осуществления проветривания окна в спальне групп № 1, № 3, в игровой групп № 3, № 5 не обеспечены откидными фрамугами и форточками.

п. 4.25., п. 4.27. По набору помещений пищеблок предусмотрен для работы на полуфабрикатах, фактически работа пищеблока при отсутствии необходимых условий организована на сырье (используются неочищенные овощи).

п. 5.1. Не соблюдаются санитарные требования к внутренней отделке стен в корпусе № 2 МБДОУ: в изоляторе стены негладкие, местами трещины красочного слоя, в туалетной средней группе № 1 местами отпала плитка, в моечной кухонной посуды у стены часть плитки сколота, что не позволяет проводить качественную уборку влажным способом и дезинфекцию.

п. 5.4. В игровой подготовительной группы № 4, в спальне старшей группы № 3 на потолке имеются дефекты (местами трещины, отслоение побелочного слоя); в игровой средней группы № 1, в спальне подготовительной группы № 2, в раздевалке и игровой второй младшей группы № 5 на потолке видны следы подтеков, местами грибок, отслоение штукатурного слоя; в туалетной средней группы № 1 на потолке плитка из синтетических материалов; документы, подтверждающие происхождение данного отделочного материала, качество и безопасность, в ходе проверки не представлены.

п.5.5. Полы в части помещений негладкие: линолеумное покрытие с дефектами (местами имеет разрывы, между стыками не проклеено по швам и не подогнано под плинтуса) при входе в игровую среднюю группы № 1, в раздевалке второй младшей группы № 5; имеются дефекты красочного слоя в буфетной средней группы № 1, второй младшей группы № 5; в туалетной второй младшей группы № 5 на полу местами отсутствует плитка; в спальнях двух групп №№ 1, 3 местами отсутствует краска (стерлась).

п. 6.5. В результате проведения гигиенической оценки детской дошкольной мебели в учреждении установлено, что недостаточно мебели в групповых, а именно:

- на момент проверки, 14.05.2013 г. с 10.15 часов до 13.30 часов, в группах №№ 1, 3, 5 недостаточно установлено столов 0-ой, 1-ой, 2-ой ростовых групп мебели, что подтверждается протоколом измерений мебели дошкольной ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 53-Г от 21.05.2013 г.

п. 6.1., п. 6.15. Для организации дневного сна детей используются трансформируемые (выдвижные) 4-х-уровневые кровати: в подготовительной группе № 2 – 7 штук, в старшей группе № 3 – 1 штука; 2 детей во второй младшей группе № 5 не обеспечены спальным местом в соответствии с гигиеническими требованиями (организация сна детей организована на крышке трансформируемых (выдвижных) 3-х-уровневых кроватей), документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность в ходе проверки не представлены.

п. 6.18. В туалетной подготовительной группы № 2 душевой поддон в соответствии с гигиеническими требованиями не оборудован (используется цементная чаша, облицованная плиткой).

п. 6.18.2., п. 6.18.3. Не соблюдены гигиенические требования к оборудованию туалетных, а именно:

- в туалетных 3-х групп установлено недостаточное количество санитарно-технических приборов с учетом фактического количества детей, а именно: в старшей группе № 3, подготовительных группах № 2, № 4 установлено из расчета 1 унитаз и 1 умывальная раковина на 7-8 детей, при норме в старшей и подготовительной группах из расчета 1 раковина на 5 детей и 1 детский унитаз на 5 детей; детские унитазы в туалетной старшей группы № 3 не оборудованы закрывающимися кабинками без запоров,

- умывальные раковины для взрослых отсутствуют в туалетных всех групп.

п. 7.8., п. 7.11. В качестве источников освещения используются бытовые рожковые люстры, не обеспечивающие достаточное равномерное освещение и без пылевлагонепроницаемой защитной арматуры в раздевальной и игровой средней группы № 1, в раздевальной, в туалетной подготовительной группы № 4, в музыкальном зале.

п. 8.4. Отопительные приборы в спальне и туалетной средней группы № 1, в раздевальной и спальне группы № 2 закрыты фанерными листами (при нормируемом - съемными решетками из дерева или термостойких материалов, разрешенных к применению в установленном порядке); в спальне и раздевальной подготовительной группы № 4, в спортивном зале ограждение отопительных приборов отсутствует.

п. 8.1, п. 14.4. В помещениях пищеблока механическая приточно-вытяжная система вентиляции находится в не рабочем состоянии (сгорел двигатель), что не обеспечивает достаточный воздухообмен в помещениях пищеблока согласно проекту.

п. 9.5. В горячем цехе установлен электроводонагреватель без обеспечения жесткой разводки к местам пользования; в помещениях буфетных групп №№ 1-4, в помещениях медицинского персонала, в туалетных не оборудованы резервные источники горячего водоснабжения с обеспечением жесткой разводки к местам пользования.

п. 14.1., приложения 4, п. 14.8., п. 15.18.1. Пищеблок в корпусе № 2 учреждения не обеспечен необходимым комплектом технологического оборудования, а именно: отсутствуют в сыром цехе раковина для мытья рук сотрудников, производственный стол для овощей, в горячем цехе - для работы с тестом контрольные весы, не оборудован участок с необходимым оборудованием для приготовления холодных закусок - производственный стол и моечная ванна, дуршлага, сетки для повторной обработки овощей, зелени и фруктов (на момент проверки повторная обработка овощей, фруктов организована в моечной ванне для мытья рук сотрудников), отсутствуют в кладовой для хранения продуктов - среднетемпературный холодильный шкаф для хранения мясной продукции, в моечной - раковина для мытья рук сотрудников.

п. 14.3. На момент проверки, для разделки сырых и готовых продуктов в пищеблоке используются доски из клееной фанеры.

п. 14.9. В месте присоединения производственных и моечных ванн к сетям канализации не оборудованы воздушные разрывы не менее 20 мм от верха приемной воронки.

20. п. 14.14. По результатам исследований, из 10 смывов, отобранных 14.05.2013 г. с 12-15 до 12-45 часов в учреждении в 1 смыве - «смыв с бокалов» обнаружены БГКП (бактерии группы кишечной палочки), что подтверждается протоколом лабораторных испытаний АИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 4055 от 20.05.2013 г., экспертным заключением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 692 от 20.05.2013 г. по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы протокола лабораторных испытаний № 4055 от 20.05.2013 г.

п. 14.14. В младшей группы № 5 для ополаскивания посуды отсутствует гибкий шланг с душевой насадкой.

п. 16.18. На момент проверки, 20.05.2013 г. с 9-45 до 13-00 часов, суточные пробы отобраны не в полном объеме: отсутствовала проба с завтрака (порционное масло) от 20.05.2013 г.

п. 15.23. (приложение 5) По состоянию на 20.05.2013 г. с 9-45 до 13-00 часов, допущен прием и использование в питании детей пищевого продукта, не допускающего использование в питании детей в дошкольных организациях, а именно: напиток кофейного «Старая мельница» нерастворимого с натуральным кофе «крепкий «народный» для варки, изготовитель ОАО «Русский продукт», Россия, г. Москва, ул. Пермская, влад. 1, даты выработки 22.02.2013 г.

п. 15.1., п. 17.6. По состоянию на 20.05.2013 г. с 9-45 до 13-00 часов, допущен прием пищевого продукта без отсутствия сопроводительных документов, оформленных в установленном законом порядке и подтверждающие качество и безопасность: горошка зеленого консервированного, ТУ 9161-013-25801132-04, изготовитель ООО «Гагаринский консервный комбинат», Россия, Смоленская область, г. Гагарин, дата изготовления 13.01.2013 г.

п. 17.7. По состоянию на 20.05.2013 г. с 9-45 до 13-00 часов, не обеспечено соблюдение условий хранения пищевого продукта, установленных заводом-изготовителем, а именно: повидло яблочно-грушевое (по информации на этикетке - производитель ООО Фирма «ТВТ», Россия, г. Пермь, ул. 1905 г., 35, даты выработки 17.04.2013 г., срок годности 6 месяцев, ГОСТ

Р 51934-2002, хранить при температуре от 2 до +10 гр.С) хранится на стеллаже в помещении кладовой при температуре воздуха + 24 гр.С по показаниям контрольного термометра, размещенного в помещении кладовой.

п. 15.1., п. 17.6 (приложение 14) По состоянию на 20.05.2013 г. с 9-45 до 13-00 часов, входной контроль (оценка качества) поступающих продуктов на пищеблок с занесением данных в «журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов» ведется только по группе особоскорпортящихся продуктов (молочные продукты, мясо, кура, рыба, печень, колбасные изделия, сыр, яйцо, масло сливочное) и не проводится по остальным продуктам (крупы, макаронные изделия, бакалейные и консервированные продукты, овощи, фрукты, сухофрукты, кондитерские изделия, сухое молоко, хлеб); при оценке качества поступающих особоскорпортящихся продуктов в журнале не указываются данные их результатов органолептической оценки и дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням,

п. 16.2. По результатам лабораторных исследований 2-х проб готовых блюд установлено несоблюдение норм физиологических потребностей основных пищевых веществ (см. акт).

п. 16.2. По данным накопительной ведомости в корпусе № 2 МБДОУ за апрель месяц 2013 г. не выполнены нормы по среднесуточному набору продуктов питания в граммах на 1 ребенка в общеразвивающих группах: по овощам на 17%, по сметане на 15%, по картофелю на 11 %, что не обеспечивает физиологические потребности детей.

п. 18.4. В учреждении в текущем 2012/2013 учебном году не проводилась химическая чистка ковров.

п. 6.17., п. 18.17. Корпус № 2 МБДОУ не обеспечен полным комплектом белья и матрасников (в наличии 2,1 комплекта полотенец для лица и ног и 1,7 комплекта матрасников на 1 ребенка).

п. 9.5., п. 18.3. Для забора воды для технических целей (уборки помещений групповой, туалета) в туалетных помещениях групп отсутствуют отдельные водопроводные краны.

п. 20.2. Согласно личной медицинской книжки отсутствуют данные о прохождении профилактической прививки против кори у 1 сотрудника из 3 подлежащих в возрасте до 35 лет (Кытмановой Л.О.) в соответствии с национальным календарем профилактических прививок (см. акт).

СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (далее - СП 2.3.6.1079-01):

п. 7.29. По состоянию на 20.05.2013 г. с 9-45 до 13-00 часов, допущен приём и хранение пищевых продуктов без маркировочных ярлыков с указанием изготовителя, даты изготовления и срока годности продукта: круп (гречневой, манной, пшеничной, гороха, пшена), киселя, сухофруктов, яблок, яйца, овощей (картофеля, лука репчатого, капусты, моркови, свеклы).

п. 7.26. По состоянию на 20.05.2013 г. с 9-45 до 13-00 часов, хранение хлеба организовано в алюминиевых бочках.

На основании ч.2.ст.50 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и ч.2 ст.40 Закона РФ «О защите прав потребителей», руководствуясь п.1 ч.1 ст.17 Федерального закона «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» № 294-ФЗ от 26.12.2008 г.

ПРЕДПИСЫВАЮ:

Муниципальному бюджетному дошкольному образовательному учреждению «Детский сад № 271» г. Перми, юридический адрес: г. Пермь, ул. Мира, 14а, фактические адреса: г. Пермь, ул. Мира, 14а; г. Пермь, ул. Советской Армии, 25а, ОГРН 1025901208629, ИНН 5905012121:

В корпусе № 1 МБДОУ «Детский сад № 271» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. Мира, 14а:

В срок с 05.06.2013 г. и постоянно:

1.п. 3.13. СанПиН 2.4.1.2660-10 Обеспечить смену песка на игровых площадках.

2.п.4.13 СанПиН 2.4.1.2660-10 Обеспечить проведение качественного проветривания помещений.(заменяв ветхие рамы)

3.п. 4.25. СанПиН 2.4.1.2660-10 Обеспечить работу пищеблока на полуфабрикатах высокой степени готовности.

4.п.14.1., Приложение 4 СанПиН 2.4.1.2660-10 Обеспечить достаточное количество производственных раковин достаточного объема в доготовочном для обработке мяса, рыбы, кури, яйца и овощей.

5. п. 14.3. СанПиН 2.4.1.2660-10 Не допускать использование посуды с поврежденной эмалью.

6. п. 16.2, п.16.11 СанПиН 2.4.1.2660-10 Обеспечить выполнение натуральных норм питания .

7. п. 16.1 СанПиН 2.4.1.2660-10 Обеспечить ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд набору помещений, исключив из меню блюда, для приготовления которых нет необходимых условий.

8. п. 16.2 СанПиН 2.4.1.2660-10 Обеспечить соблюдение технологии приготовления блюд, обеспечив удовлетворение физиологических потребности детей в основных, пищевых веществах и энергии.

9. п. 16.18 СанПиН 2.4.1.2660-10 Обеспечить отбор и хранение суточная пробы согласно гигиеническим требованиям.

10. п. 15.1 СанПиН 2.4.1.2660-10 Обеспечить наличие сопроводительной документации, подтверждающей качество поступающих продуктов, обеспечить наличие документации по учету реализации скоропортящихся продуктов ведется по установленной форме.

11. п. 14.1. СанПиН 2.4.1.2660-10 Обеспечить достаточное количество холодильного оборудования на пищеблоке (для хранения охлажденной мясо-рыбной продукции).

12. п. 15.8 СанПиН 2.4.1.2660-10 Обеспечить хранение овощей в соответствии с гигиеническими требованиями.

В срок до 01.10.2013 г.:

1. п.5.1 СанПиН 2.4.1.2660-10 Обеспечить внутреннюю отделку стен в соответствии с санитарными требованиями.

2. п.5.2., п.5.4., п.5.5. СанПиН 2.4.1.2660-10 Устранить дефекты отделки пола, потолка.

3. п.6.2. Обеспечить в раздевальных группах № 5,6 условий для сушки верхней одежды и обуви детей.

4. п.6.5. СанПиН 2.4.1.2660-10 Обеспечить каждого ребенка мебелью в соответствии антропометрическим данными.

5. п.6.1. СанПиН 2.4.1.2660-10 Заменить в ясельной группе раковину для мытья посуды с поврежденной эмалью.

6. п.14.1., п.14.14. СанПиН 2.4.1.2660-10 Обеспечить в буфетных групп №№ 1-4 моечные ванны гибкими шланги с душевыми насадками (отсутствуют).

7.п. 6.18.1. СанПиН 2.4.1.2660-10 Оборудовать слив для обработки горшков.

8. п.6.21. СанПиН 2.4.1.2660-10 Установить умывальные раковины для детей в соответствии с гигиеническими требованиями.

9. п.6.18.3. СанПиН 2.4.1.2660-10 Оборудовать в туалетных групп № 1, № 2, № 3, № 4 умывальные раковины для взрослых.

10. п.9.5, п.18.3 СанПиН 2.4.1.2660-10 Оборудовать для технических целей в туалетных отдельные водопроводные краны со смесителями для отбора воды.

11. п.7.8. СанПиН 2.4.1.2660-10 Оборудовать в музыкальном зале светильники в соответствии с гигиеническими нормативами.

12. п.7.8., Приложение 2. СанПиН 2.4.1.2660-10 Обеспечить равномерное и достаточное искусственное освещение в спальнях помещениях.

13. п.7.2. СанПиН 2.4.1.2660-10 Обеспечить уровни искусственной освещенности гигиеническим нормативам.

14. п.7.11. СанПиН 2.4.1.2660-10 Обеспечить осветительные приборы пылевлагонепроницаемой защитной арматурой

15. п.14.9. СанПиН 2.4.1.2660-10 Оборудовать систему канализации в месте присоединения производственных ванн канализации в соответствии с гигиеническими требованиями (оборудовать воздушные разрывы).

16. п.18.4. СанПиН 2.4.1.2660-10 Обеспечить химическую чистку ковров.

В срок до 01.09.2014 г.:

1.п.3.10. СанПиН 2.4.1.2660-10 Обеспечить достаточное количество малых игровых форм в соответствии с возрастом детей на игровых площадках.

2. п.4.31. СанПиН 2.4.1.2660-10 Обеспечить наличие резервных электроводонагреватели с жесткой разводкой воды к моечным ваннам на случай отключения горячего водоснабжения в буфетных.

3. п.6.15 СанПиН 2.4.1.2660-10 Обеспечить использование одно - трехуровневых кроватей в групповых групп № 5 и № 6, стационарных кроватей в гр. № 2,4,3,1 в соответствии с санитарными требованиями.

4. п.8.4. СанПиН 2.4.1.2660-10 Обеспечить ограждение отопительных приборов съемными решетками из дерева.

5. п.14.4., п.8.1. СанПиН 2.4.1.2660-10 Обеспечить работу системы механической приточно-вытяжной системы вентиляции с локальными вытяжными зонтами от источников тепловыделений и влаги на пищеблоке, провести замеры эффективности ее работы.

6. п.4.23,14.1. СанПиН 2.4.1.2660-10 Обеспечить соблюдение последовательности технологического процесса на пищеблоке, исключив встречные потоки сырой и готовой продукции, грязной и чистой посуды.

7. п. 14.8. СанПиН 2.4.1.2660-10 Оборудовать в доготовочном цехе умывальную раковину для персонала пищеблока.

В корпусе № 2 МБДОУ «Детский сад № 271» по адресу: г. Пермь, ул. Советской Армии, 25а:

В срок с 05.06.2013 г. и постоянно:

1. п. 3.13. СанПиН 2.4.1.2660-10 На игровых площадках обеспечить проведение полной смены песка в соответствии с санитарными требованиями.

2. п.14.3. СанПиН 2.4.1.2660-10 Обеспечить для разделки сырых и готовых продуктов в пищеблоке доски из твердых пород дерева.

3. п.14.14. СанПиН 2.4.1.2660-10 Обеспечить соблюдение в групповой правил мытья столовой посуды согласно санитарным требованиям.

4. п. 15.1., п. 17.6 (приложения 14) СанПиН 2.4.1.2660-10 Обеспечить прием пищевых продуктов на пищеблок при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность; обеспечить входной контроль на поступающие сырые продукты (крупы, макаронные изделия, бакалейные и консервированные продукты, овощи, фрукты, сухофрукты, кондитерские изделия, сухое молоко, хлеб) с занесением результатов контроля в журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов; обеспечить ведение журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов по установленной форме.

5. п. 15.23. (приложение 5) СанПиН 2.4.1.2660-10 Не допускать использование в питании детей дошкольной организации кофейного напитка с натуральным кофе.

6. п. 16.2. СанПиН 2.4.1.2660-10 Обеспечить выполнение норм по среднесуточному набору продуктов питания в граммах на 1 ребенка; обеспечить соблюдение рецептуры при приготовлении блюда, указанной технической документации (технологической карте), разработанной в установленном порядке.

7. п. 16.18. СанПиН 2.4.1.2660-10 Обеспечить отбор суточных проб в полном объеме в соответствии с санитарными требованиями.

8. п. 17.6. СанПиН 2.4.1.2660-10, п. 7.29. СП 2.3.6.1079-01 обеспечить прием пищевых продуктов в учреждение при наличии: маркировочных ярлыков с указанием срока годности данного вида продукции; маркировочные ярлыки на пищевые продукты сохранять до окончания их реализации.

9. п.17.7. СанПиН 2.4.1.2660-10 обеспечить соблюдение условий хранения пищевых продуктов, установленных заводом-изготовителем.

10. п.7.26. СП 2.3.6.1079-01 обеспечить хранение хлеба с учетом санитарных требований.

11. П. 20.2. СанПиН 2.4.1.2660-10 п. 2.1, п.18.1, п.18.3 СП 3.1/3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний», п. 6.1, п. 6.2, п. 6.4 СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита», п. 1 приложения 1 Приказа МЗ и СР РФ № 51н от 31.01.2011 г. «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», п. 12 Приказа правительства РФ от 15.07.1999 г. № 825 «Об утверждении перечня

работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок» обеспечить прохождения всеми сотрудниками профилактических прививок против кори в соответствии с санитарными требованиями.

В срок до 01.10.2013 г.:

1. п. 4.25., п. 4.27. СанПиН 2.4.1.2660-10 Обеспечить работу пищеблока на полуфабрикатах согласно санитарным требованиям.
2. п. 6.5. СанПиН 2.4.1.2660-10 обеспечить установку дошкольной мебели (столов) по количеству детей в группах №№ 1, 3, 5 согласно санитарным требованиям.
3. п. 6.1, п. 6.15 СанПиН 2.4.1.2660-10 для организации сна детей в групповых обеспечить использование одно-трехуровневых кроватей в соответствии с санитарными требованиями.
4. п. 6.17, п. 18.17 СанПиН 2.4.1.2660-10 обеспечить корпус 3 комплектами полотенец для лица и ног и 2 комплектами на матрасников на 1 ребенка.
5. п. 8.1, п. 14.4. СанПиН 2.4.1.2660-10 в помещениях пищеблока обеспечить работу механической приточно-вытяжной системы вентиляции в соответствии с санитарными требованиями.
6. п. 8.4. СанПиН 2.4.1.2660-10 оборудовать отопительные приборы съемными решетками из дерева или термостойких материалов, разрешенных к применению в установленном порядке в спальне и туалетной средней группы № 1, в раздевальной и спальне группы № 2, в спальне и раздевальной подготовительной группы № 4, в спортивном зале.
7. п. 9.5, п. 18.3 СанПиН 2.4.1.2660-10 Оборудовать для забора воды для технических целей (уборки помещений групповой, туалета) в туалетных помещениях групп отдельные водопроводные краны.
8. п. 14.9. СанПиН 2.4.1.2660-10 В месте присоединения производственных и моечных ванн к сетям канализации обеспечить воздушные разрывы не менее 20 мм от верха приемной воронки.
9. п. 14.14. СанПиН 2.4.1.2660-10 Обеспечить для ополаскивания посуды в младшей группе № 5 гибкий шланг с душевой насадкой.
10. п. 18.4. СанПиН 2.4.1.2660-10 Обеспечить один раз в год сухую химическую чистку ковров.

В срок до 01.09.2014 г.:

1. п. 3.9., п. 3.9.1. СанПиН 2.4.1.2660-10 Обеспечить на площадках теневые навесы ограждением с 3-х сторон; на групповой площадке № 3 теневой навес оборудовать в соответствии с санитарными требованиями.
2. п. 4.13. СанПиН 2.4.1.2660-10 Для осуществления проветривания окна в спальне групп № 1, № 3, в игровой групп № 3, № 5 обеспечить откидными фрамугами и форточками согласно санитарным требованиям.
3. п. 5.1. СанПиН 2.4.1.2660-10 Обеспечить внутреннюю отделку стен в соответствии с санитарными требованиями: в изоляторе, в туалетной средней группы № 1, в моечной кухонной посуды.
4. п. 5.4. СанПиН 2.4.1.2660-10 Устранить дефекты отделки потолка: в игровой подготовительной группы № 4, в спальне старшей группы № 3, в игровой средней группы № 1, в спальне подготовительной группы № 2, в раздевалке и игровой второй младшей группы № 5; обеспечить отделку потолка в туалетной средней группы № 1 согласно санитарным требованиям.
5. п. 5.5. СанПиН 2.4.1.2660-10 Обеспечить отделку пола в соответствии с санитарными требованиями, устранив дефекты в буфетной, спальне и при входе в игровую средней группы № 1, в раздевалке, буфетной и туалетной второй младшей группы № 5; в спальне группы № 3.
6. п. 6.18. СанПиН 2.4.1.2660-10 В туалетной подготовительной группы № 2 оборудовать душевой поддон в соответствии с гигиеническими требованиями.
7. п. 6.18.2, п. 6.18.3. СанПиН 2.4.1.2660-10 обеспечить оборудование туалетных в групповых в соответствии с действующими нормативами, а именно: оборудовать достаточное количество санитарно-технических приборов с учетом количества детей в группах №№ 2, 3, 4; в туалетных всех групп оборудовать умывальные раковины для взрослых; в старшей группе № 3 детские унитазы оборудовать в закрывающиеся кабины без запоров.

8. п. 14.1. (приложение 4), п. 14.8., п. 15.18.1. СанПиН 2.4.1.2660-10 Пищеблок в корпусе № 2 учреждения обеспечить необходимым комплектом технологического оборудования, а именно: в сыром цехе раковиной для мытья рук сотрудников, производственным столом для овощей, в горячем цехе - для работы с тестом контрольные весы, оборудовать участок с необходимым оборудованием для приготовления холодных закусок - производственным столом и моечной ванной, дуршлагами, сетками для повторной обработки овощей, зелени и фруктов, в кладовой для хранения продуктов - среднетемпературным холодильным шкафом для хранения мясной продукции, в моечной – раковиной для мытья рук сотрудников.

9. п. 7.8., п. 7.11 СанПиН 2.4.1.2660-10 Оборудовать в качестве источников освещения светильники, обеспечивающие достаточное равномерное освещение и имеющие пылевлагонепроницаемую защитную арматуру в раздевальной и игровой средней группы № 1, в раздевальной, в туалетной подготовительной группы № 4, в музыкальном зале.

10. п. 9.5. СанПиН 2.4.1.2660-10 обеспечить электроводонагреватель в горячем цехе с обеспечением жесткой разводки к местам пользования; в помещениях буфетных групп №№ 1-4, в помещениях медицинского персонала, в туалетных оборудовать резервные источники горячего водоснабжения с обеспечением жесткой разводки к местам пользования.

В срок до 01.09.2014 г.:

11. п. 1.14 СанПиН 2.4.1.2660-10 обеспечить функционирование учреждения при наличии заключения о соответствии настоящим санитарным правилам.

Выбор конкретного способа исполнения предписания предоставляется юридическому лицу, не исключая возможности реализации обязанности, установленной ч.2. ст.24 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», а именно не допускать осуществления деятельности, выполнения отдельных видов работ и оказания услуг в случаях, если при осуществлении деятельности, работ и услуг нарушаются санитарные правила.

Об исполнении настоящего предписания известить в письменной форме (допустимо использование факсимильной связи, в форме электронного документа, подписанного электронно-цифровой подписью законного представителя юридического лица, вид которой предусмотрен законодательством Российской Федерации), не позднее 5 календарных дней с момента истечения каждого установленного срока исполнения настоящего предписания по адресу: Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю, 614016, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50, факс 239-31-24.

Не предоставление информации об исполнении настоящего предписания влечет административную ответственность, предусмотренную ст.19.7. КоАП РФ.

Данное предписание может быть обжаловано юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями в Арбитражный суд Пермского края в порядке, предусмотренном нормами главы 24 АПК РФ, должностными лицами в суд общей юрисдикции в порядке, предусмотренном нормами главы 25 ГПК РФ, в срок, не превышающий 3 месяцев с момента получения настоящего предписания. Приостановление действия предписания возможно только в порядке, установленном законом.

Настоящее предписание подлежит безотлагательному рассмотрению и выполнению. Невыполнение предписания влечет административную ответственность, предусмотренную ч.1 ст.19.5. КоАП РФ по факту невыполнения предписания в установленный срок настоящего предписания.

Ведущий специалист-эксперт
(должность лица, уполномоченного осуществлять
госсанэпиднадзор)

(подпись)

И.В. Мехоношина
(фамилия, имя, отчество)

Копию предписания получил, об ответственности предупрежден: законный представитель юридического лица – заведующий Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 271» г. Перми

«04» июня 2013 года

(подпись)

Н.В. Мушкова
(фамилия и инициалы)