



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 Каменск-Уральский, Каменском районе,
Суходоложском и Богдановичском районах
адрес: 623418, Свердловская область, г. Каменск-
Уральский, проспект Победы, дом 97
тел. (3439)37-09-90, E-

mail:mail_05@66.rospotrebnadzor.ru

ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565,

ИНН/КПП 6670083677/667001001

Учетный № 66230041000105963027

Дата «02» мая 2023 года

карточки учета мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий

Заведующей Муниципального автономного
дошкольного образовательного учреждения

Детский сад № 22

Белоглазовой Любове Анатольевне

623509, Свердловская обл., Богдановичский район,
с. Бараба, Молодежная ул., 8 А



ПРЕДПИСАНИЕ

об устранении выявленных нарушений

от 30.05.2023

№ 87/2023-222

При проведении обязательного профилактического визита в отношении

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 22

название юридического лица, индивидуального предпринимателя

юридический адрес 623509, Свердловская обл., Богдановичский район, с. Бараба, Молодежная ул., 8 А

дата регистрации 25.09.2002

ИНН/ОГРН 6605006418 / 1026600705350

МАДОУ детский сад №22 (623509, Свердловская обл., Богдановичский район, с. Бараба, Молодежная ул., 8а)

Акта профилактического визита Территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Каменск-Уральский,
Каменском районе, Суходоложском и Богдановичском районах № 87/2023-222

рассмотрении представленных документов: от 29.05.2023

выявлены нарушения обязательных требований

С целью устранения выявленных нарушений на основании п.п. 11(4) п. 11 Постановления Правительства РФ от 10.03.2022 N 336 "Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля"

ПРЕДПИСЫВАЮ:

№ п/п	содержание мероприятия	№ нормативного документа	пункт НД	срок
1.	Обеспечить установку водонагревающих устройств и их надлежащую работу: - в помещении прачечной - в туалете для персонала на 1 этаже, где также осуществляется разведение дезинфицирующих средств, - в медицинском кабинете, - в сыром цехе у раковины, где осуществляется обработка яиц, мяса, рыбы, кури.	2.3/2.4.3590-20 2.4.3648-20 021/2011	2.15. 2.6.1. 2.6.5. ст. 14 п. 5 пп.1, 2, 3	30.10.2023г.
2.	Устранить дефекты у барашков смесителя у душевого поддона в туалетной первой младшей группы.	СП 2.4.3648-20	2.4.11.	30.10.2023г.
3.	Заменить окна с трещинами, с нарушением целостности во всех помещениях детского сада, в том числе на пищеблоке, в музыкальном зале, туалетной средне-старшей группы окна не из цельного стеклопакета.	СП 2.4.3648-20	2.8.3.	30.10.2023г.
4.	Обеспечить исправное состояние источников искусственного освещения в коридоре при входе на пищеблок.	СП 2.4.3648-20	2.8.9.	30.10.2023г.

5.	<p>Устранить дефекты отделки в помещениях детского сада:</p> <p>1) на пищеблоке:</p> <ul style="list-style-type: none"> - во всех помещениях пищеблока стены отделаны плиткой или покрашены масляной краской на высоту примерно 1,5 м, стены выше и потолок побелены, плитка на полу с дефектами, выбоинами, на стенах и потолке имеются дефекты отделки, трещины, дверные откосы с дефектами отделки, подоконник с трещиной, помещения пищеблока нуждаются в ремонте. - в помещении, где хранится уборочный инвентарь для пищеблока, на стенах на высоту примерно 1,5м бумажные обои с дефектами, выше и потолок побелка. <p>2) в первой младшей группе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в буфетной на стене за раковиной отслоилась краска, - в групповой на потолке отверстие после демонтированной полки, <p>3) в группе средне-старшей – в туалетной плитка на полу частично сбита, лежит под душевым поддоном,</p> <p>4) в музыкальном зале подоконники, оконные откосы с трещинами, дефектами покраски,</p> <p>5) в прачечной – в постирочной и гладильной стены отделаны плиткой на высоту примерно 1,5 м, стены выше и потолок побелены; на стенах и потолке имеются дефекты отделки, трещины, дверные откосы с дефектами отделки, помещение для сушки белья – пол бетонный, без отделки, на стенах и потолке имеются дефекты отделки, трещины, дверные откосы с дефектами отделки, прачечная нуждается в ремонте.</p> <p>6) помещение склада – стены на высоту примерно 1,5 м покрашены, выше побелены; в помещении, где хранится уборочный инвентарь, деревянный пол выщерблен, что не позволяет проводить качественную влажную обработку и дезинфекцию.</p>	<p>2.3/2.4.3590-20</p> <p>СП 2.4.3648-20</p> <p>021/2011</p>	<p>2.16.</p> <p>2.5.</p> <p>2.5.1</p> <p>2.5.2</p> <p>2.5.3.</p> <p>ст. 14 п. 5</p> <p>пп.1, 2, 3</p>	30.10.2023г.
6.	<p>Не допускать нарушение требований к поточности технологических процессов на пищеблоке, а именно:</p> <p>1) при обработке продовольственного сырья и изготовлении из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе обеспечить выделение отдельных зон (участков) и обеспечения отдельным оборудованием и инвентарем, в том числе обеспечить наличие отдельного стола, моечной ванны для обработки курицы,</p> <p>2) в помещении для хранения уборочного инвентаря, где также осуществляется хранение дезинфицирующих средств, хранение верхней одежды персонала, не допускать хранение пищевых продуктов.</p>	<p>2.4.3648-20</p> <p>2.3/2.4.3590-20</p> <p>021/2011</p> <p>1.2.3685-21</p>	<p>2.4.6.1</p> <p>2.3.3</p> <p>2.5.</p> <p>2.9.</p> <p>3.2.</p> <p>ст.10 п.3</p> <p>ст.14 п.1</p> <p>табл. 6.18</p>	30.10.2023г.
7.	<p>Оборудовать моечную на пищеблоке локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений.</p>	<p>2.3/2.4.3590-20</p> <p>2.4.3648-20</p> <p>021/2011</p>	<p>2.13</p> <p>2.7.4.</p> <p>ст.14 п.2</p> <p>ст.15 п.1</p> <p>пп.1, 2, 3</p> <p>ст.15 п. 3</p>	30.10.2023г.
8.	<p>Не допускать использование на пищеблоке инвентаря и оборудования с дефектами, которые не позволяют производить их мойку и (или) очищение и дезинфекцию:</p> <p>1) в сыром цехе заменить:</p> <ul style="list-style-type: none"> - доску «м.с.» с дефектами, - ёмкости для обработки яиц с дефектами, не цельным покрытием дна, - 2 не цельнометаллических стола (1 –я для обработки овощей, 2 – для обработки мяса/куры, яйца), столы деревянные, столешница обита металлом, <p>2) в моечной заменить:</p> <ul style="list-style-type: none"> - алюминиевую кастрюлю для варки яиц, - деформированный дуршлаг, - деревянную терку для капусты, что не исключает попадания посторонних частиц в пищевую продукцию, - промаркировать ковши, дуршлаг, деревянные веселки, скалка, кастрюли без маркировки, 	<p>2.4.3648-20</p> <p>021/2011</p> <p>2.3/2.4.3590-20</p>	<p>2.4.6.2.</p> <p>ст.15 п.1</p> <p>пп.1, 2, 3</p> <p>ст.15 п.3</p> <p>2.7.</p> <p>2.9.</p> <p>3.2</p>	30.10.2023г.

	<p>3) не допускать образование наледи в холодильном и морозильном оборудовании,</p> <p>4) в горячем цехе - жарочный шкаф очистить от нагара, ржавчины, - заменить стол для выдачи готовой продукции не цельнометаллический, деревянный, столешница покрыта металлом,</p> <p>5) сырой цех, где осуществляется обработка овощей, мяса, рыбы, куры, оборудовать бактерицидной установкой для обеззараживания воздуха.</p>			
9.	<p>Обеспечить соблюдение правил личной гигиены на пищеблоке и в группах:</p> <p>1) заменить фартуки для обработки мяса, куры, рыбы с дефектами, не допускать их совместное хранение и использование, обеспечить их своевременное очищение и стирку.</p> <p>2) в сыром цехе оборудовать раковину для мытья рук,</p> <p>3) в первой младшей, средне-старшей, подготовительной группах обеспечить наличие маркировки на емкостях с мылом с указанием наименования, даты перетаривания.</p> <p>4) во второй младшей группе в буфетной не допускать совместное хранение фартука для мытья посуды и для получения продукции.</p>	2.3/2.4.3590-20 021/2011	2.23 3.4. ст.10 п.3 пп.9 ст.14 п.2 пп. 4	30.10.2023г.
10.	<p>Обеспечить работу прачечной в соответствии с требованиями санитарных правил:</p> <p>1) не допускать пересечение грязного и чистого белья,</p> <p>2) смену белья производить по мере загрязнения, но не реже 1-го раза в 7 дней.</p> <p>3) обеспечить наличие пододеяльников у детей в количестве не менее 2 комплектов,</p> <p>4) обеспечить наличие 2 комплектов на матрасников на человека,</p> <p>5) обеспечить химическую чистку или дезинфекционную обработку постельных принадлежностей один раз в год.</p>	2.4.3648-20	2.4.8. 2.11.5.	30.10.2023г.
11.	<p>Обеспечить проведение дезинфекции и противозидемических мероприятий в детском саду в соответствии с требованиями санитарных правил, а именно:</p> <p>1) обеспечить - расчет потребности в дезинфицирующих средствах, в том числе при регистрации инфекционной заболеваемости, - наличие запаса дезинфицирующих средств,</p> <p>2) текущую дезинфекцию в ДОО проводить дезинфицирующими средствами, разрешёнными к использованию в детском саду,</p> <p>3) при использовании дезинфицирующего средства «Ника-хлор» обеспечить проведение влажной уборки после использования дез.средства согласно инструкции по применению дезинфицирующего средства;</p> <p>4) использовать и готовить дезинфицирующие средства согласно инструкции по применению,</p> <p>5) осуществлять контроль за использованием дезинфицирующих средств,</p> <p>6) обеспечить наличие маркировки на емкостях с растворами дезинфицирующих средств, в том числе с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством)</p> <p>7) дезинфицирующие средства хранить в таре производителя, 8) не использовать дезинфицирующие средства с истекшим сроком годности,</p> <p>9) для обработки яиц использовать разрешенные дезинфицирующие средства,</p> <p>10) обеспечить наличие маркировки литража на ёмкостях, где осуществляется разведение дезинфицирующих средств,</p> <p>11) на пищеблоке оборудовать место для приготовления дезинфицирующего средства, оборудованное поддоном с</p>	2.4.3648-20 2.3/2.4.3590-20 3.2.3686-21	2.9.5. 2.11.6. 2.4.12. 4.5. 4.6. 18 126 п.2 1885	30.10.2023г.

	холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения.			
12.	Обеспечить соблюдение требований санитарных правил к хранению уборочного инвентаря и использованию уборочного инвентаря, а именно: 1) на пищеблоке отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах 2) на пищеблоке, в группах, туалете, санитарной комнате не допускать хранение ветоши, в том числе мокрой, на швабрах: по окончании уборки весь инвентарь промывать с использованием моющих средств, ополаскивать проточной водой и просушивать. Инвентарь для туалетов после использования обрабатывается дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией по их применению.	2.3/2.4.3590-20 2.4.3648-20	2.19. 2.11.3.	30.10.2023г.
13.	Устранить дефекты отделки мебели, которые не позволяют проводить надлежащую уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств: 1) на пищеблоке: - стулья, стеллаж в помещении для хранения уборочного инвентаря, стол для хранения хлеба, стол, на котором хранится пароконвектомат, - стеллаж в постирочной.	2.4.3648-20	2.4.9.	30.10.2023г.
14.	Обеспечить проведение генеральных уборок с применением моющих и дезинфицирующих средств на пищеблоке.	2.4.3648-20	2.11.7.	30.10.2023г.
15.	Обеспечить соблюдение требований к обработке инвентаря и оборудования и мытью кухонной и столовой посуды, в том числе: - обеспечить регулярное мытье и обработку инвентаря на пищеблоке, - моющие средства для мытья посуды использовать согласно инструкции, заменить мерную емкость на пищеблоке с необходимой разметкой в мл, - в подготовительной группе промаркировать емкость с моющим средством для мытья посуды.	2.3/2.4.3590-20 021/2011	3.10 ст.10 п.3 пп.10	30.10.2023г.
16.	Обеспечить ежедневное проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств на пищеблоке.	2.3/2.4.3590-20 021/2011	2.18. ст.10 п.3 пп.8	30.10.2023г.
17.	Обеспечить регулярное удаление отходов на пищеблоке. Заменить неисправную емкость для сбора пищевых отходов в тамбуре пищеблока (не работает педаль открывания крышки).	2.3/2.4.3590-20 021/2011	2.17. ст.16 п.1 ст.16 п.3	30.10.2023г.
18.	Оборудовать на складе холодильник «кура», морозильная камера «рыба» контрольными термометрами. Обеспечить ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании исходя из фактических данных.	2.3/2.4.3590-20	3.8. 3.13.	30.10.2023г.
19.	Обеспечить прохождение обязательного медицинского осмотра и вакцинации персонала детского сада: 1) Кучкина Л.В., муз. руководитель, № ЛМК 53489551, 21644807 –отсутствует вакцинация против гриппа в 2022г, COVID-19. 2) Индерейкина Н.В., воспитатель, № ЛМК 16989616,53489552 - отсутствует вакцинация против COVID-19, последняя от 29.10.2021г., 3) Бурухина Н.В., мл.воспитатель, № ЛМК 15847858, 53489530 – отсутствуют сведения по обследованию на туберкулез, последняя флюорография от 23.04.2021г. 4) Кавардакова Н.Н., помощник воспитателя, № ЛМК 46898641 – отсутствует вакцинация против COVID-19, последняя от 18.11.2021г. 5) Белоглазова О.В., воспитатель, № ЛМК 46898644, отсутствует вакцинация против клещевого энцефалита, последняя вакцинация от 15.03.2018г. 6) Белоглазова Л.Г., завхоз, № ЛМК 46898636 - отсутствует вакцинация против COVID-19, последняя вакцинация от 27.12.2021г.,	2.3/2.4.3590-20 2.4.3648-20 3.3686-21	2.21 1.5. 58 64 66 799 808 810 2423	30.10.2023г.

<p>7) Азанов Ю.А., сторож, № ЛМК 48467659 - отсутствует вакцинация против COVID-19, последняя от 23.11.2021г., отсутствуют сведения об иммунизации против гепатита А.</p> <p>8) Горбунова Т.М., помощник воспитателя № ЛМК 38893311 - отсутствуют сведения о иммунизации против гепатита А,</p> <p>9) Осинцев А.А., сторож, № ЛМК 26172596 - отсутствуют сведения по обследованию на туберкулез, последняя флюорография от 03.08.2021г., отсутствует вакцинация против COVID-19, последняя от 17.03.2021г.</p> <p>10) Белоглазов С.Г., сторож, № ЛМК 31301659 - отсутствует вакцинация против COVID-19, последняя от 17.03.2021г.;</p> <p>11) Индерейкина Т.В., воспитатель, № ЛМК 35964087 - отсутствуют сведения по обследованию на туберкулез, последняя флюорография от 03.08.2021г., отсутствует вакцинация против COVID-19, последняя от 29.10.2021г.</p> <p>12) Тарасова Л.В., повар, № ЛМК 46898638 – отсутствует вторая вакцинация против COVID-19, V1 от 30.11.2022г.,</p> <p>13) Веснина Е.А., опер.стир.машин, № ЛМК 46898643 - отсутствует вакцинация против COVID-19, последняя от 16.06.2021г., отсутствуют сведения об иммунизации против гепатита А.</p> <p>14) Бирючева С.Г., бухгалтер, № ЛМК 26156350 - отсутствует вакцинация против COVID-19, последняя от 01.11.2021г., отсутствуют сведения об иммунизации против гепатита А.</p> <p>15) Белобородова Е.В., воспитатель, № ЛМК 53489553, 7604629 - отсутствуют сведения об иммунизации против гепатита А, отсутствует вторая вакцинация против COVID-19.</p> <p>16) Лапшина Т.В., пом. воспитателя, № ЛМК 0007361 – в 2022 году отсутствует вакцинация против гриппа, последняя от 08.09.2021г.; отсутствуют сведения об иммунизации против гепатита А.</p> <p>17) Костин С.В., дворник, № ЛМК 38885598 - отсутствует вакцинация против COVID-19, последняя от 13.01.2022г.;</p> <p>18) Лоскутова В.А., делопроизводитель, № ЛМК 45419213 - отсутствуют сведения об иммунизации против гепатита А.</p>			
<p>20. Обеспечить организацию и проведение производственного контроля в соответствии с требованиями санитарных правил:</p> <p>1) обеспечить проведение производственного лабораторного контроля в соответствии с программой производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий МАДОУ детский сад № 22, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - за уровнем шума 1 раз в год, - за параметрами микроклимата 2 раза в год, <p>2) при получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований обеспечить проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.</p> <p>3) исключить из перечня официально изданных санитарных норм и правил Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий МАДОУ детский сад № 22, утвержденной заведующей Л.А. Белоглазовой 09.01.2023г., наличие которых обязательно в МАДОУ нормативные документы, утратившие силу:</p> <ul style="list-style-type: none"> - СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений» - СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» - СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами» - СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» - СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии». 	<p>2.1.3678-20</p> <p>2.4.3648-20</p> <p>3.3686-21</p> <p>2.3/2.4.3590-20</p>	<p>2.1</p> <p>1.8.</p> <p>11</p> <p>82</p> <p>2.1</p> <p>4.6</p>	<p>30.10.2023г.</p>

<p>- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»</p> <p>- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».</p> <p>- СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита» и т.д.</p> <p>4) В Программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий МАДОУ детский сад № 22, утвержденной заведующей Л.А. Белоглазовой 09.01.2023г. включить санитарные правила: СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (covid-19)».</p>			
<p>21. Обеспечить наличие в десятидневном меню информации о возрастной категории детей, массе порций блюд, информацию об энергетической ценности, белках, жирах, углеводах блюд.</p> <p>В технологических картах указать температуру горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу.</p>	2.3/2.4.3590-20	5.2. 8.1.2 8.1.2.1 8.1.2.2 8.1.2.3 прил. 9 табл 1 прил. 10 табл 3	30.10.2023г.

Информацию о выполнении предписания представить в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в срок до 30.10.2023 г.

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

1. отчет о выполнении предписания
2. фотоматериалы

Настоящее предписание может быть обжаловано в течение десяти рабочих дней с момента его получения в досудебном порядке, предусмотренном Федеральным законом от 31.07.2020 N 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 после прохождения процедуры досудебного обжалования.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на

Руководителя Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Детский сад № 22

должность, ФИО лица, на которое возлагается ответственность

Ведущий специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах

должность лица, уполномоченного осуществлять госнадзор



подпись

Углова Ирина Сергеевна

ФИО

Предписание получил:

должность, ФИО

подпись

дата

Место выдачи предписания:

623418, Свердловская область, г. Каменск-Уральский, проспект Победы, дом 97

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

Копия предписания об устранении выявленных нарушений № 87/2023-222 направлена в орган, осуществляющий функции и полномочия учредителя контролируемого лица – Муниципальное казенное учреждение «Управление образования городского округа Богданович» (623530, Свердловская область, г. Богданович, ул. Гагарина, 32)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 313610560361790834405897087696873934965033578841

Владелец Белоглазова Ольга Валентиновна

Действителен с 15.01.2024 по 14.01.2025