

**ПРЕДПИСАНИЕ № 761**  
**об устранении выявленных нарушений**

15.12.2021

г.Ярославль

При обследовании объекта, рассмотрении представленных документов:  
**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение Детский сад №15 "Аленушка" ЯМР ОГРН 1027601594635, ИНН762701509, расположено по адресу:150510, Ярославская обл., Ярославский район, д. Кузнечиха, ул. Нефтяников,14**

выявлены нарушения законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, а также условия, создающие угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей.

**При проверке выявлены нарушения 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 <2>, 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 <3> и иметь личную медицинскую книжку <4> с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

Согласно сведений о количестве вакцинированных от Covid-19, 35 человек при выезде, 2 человека имеют постоянный медицинский отвод, 1 человек из числа сотрудников не имеет данных о вакцинации, на момент проверки отстранен от работы.

на момент проверки 24 человека не имеют данных о профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с декабря 2020.

у 10 человек персонала отсутствуют данные о ревакцинации АДСМ ( Балашова Я.А., Немькина А.С., Беликова Е. Г., Есикова Л.А., Шадричева Н.С., Павинова О.Н., Федоренко Л.П., Пытин М.А., Троицкая, И.М. Филиппова Ю.В.

п.2.4.3. Обучающиеся, воспитанники и отдыхающие обеспечиваются мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. Функциональные размеры мебели должны соответствовать обязательным требованиям, установленным техническим регламентом. Цветовая маркировка наносится на боковую наружную поверхность стола и стула.

На момент проверки в группе " Василек", согласно антропометрии детей дети имеют рост от 124 до 133 см, что соответствует маркировке 2 и 3. Вся мебель имеет маркировку одного уровня и имеет маркировку 1. При замере уровня мебели установлено что, столы имеют уровень 58 см, а стулья 34 см. что соответствует маркировки 3.

п.2.4.6.2 ...Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали.

Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

В нарушение данного пункта посуда для приготовления пищи вся выполнена из алюминия. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, на пищеблоке и в буфетных не имеют мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

В группе " Незабудки" и на пищеблоке имеется эмалированная посуда с дефектом эмали.

п. 2.7.2 и п.2.4.13. окна в туалете группы "Ромашка" из за ветхости полностью заклеены, проветривание не проводится.

П2.5.3.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 нарушение данного пункта требуется ремонт: в группе "Незабудка" осыпаются руствы в туалете, не заделаны откосы после замены двери, между игровой и приемной;

В подготовительной группе "Василек" и старшей "Колокольчик" из за течи кровли имеются протечки на потолке и стенах в приемной и буфете и умывальнике;

п.2.5.2. Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.

В нарушение данного пункта, напольное покрытие имеет дефекты целостности: в приемных групп "Василек" , "Колокольчик".

**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.

При обследовании технического состояния системы вентиляции не проводились инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха в помещениях где установлена вытяжная система и шахтная вентиляция.

**п.2.11.1.** ...При наличии на собственной территории песочниц ежегодно, в весенний период, в песочницах, на игровых площадках, проводится полная смена песка. Песок должен соответствовать гигиеническим нормативам. При обнаружении возбудителей паразитарных и инфекционных болезней проводится внеочередная замена песка.

на момент проверки установлено, что песок, в весенний период 2021г, в песочницах, на игровых площадках, не проводилась смена песка. Представлены документы на песок подтверждающие его соответствие гигиеническим нормативам только сертификат.

2.8.3. Остекление окон выполняется из цельного стекла. Не допускается наличие трещин и иное нарушение целостности стекла. Чистка оконных стекол проводится по мере их загрязнения.

В нарушение данного пункта в туалете группы "Ромашка" остекление окон выполнено не из цельного стекла.

п.3.1.2 Игровая зона включает групповые площадки, индивидуальные для каждой группы. Для отделения групповых площадок друг от друга, а также для отделения их от

хозяйственной зоны используют зеленые насаждения. На территории групповых площадок устанавливают теневой навес площадью из расчета не менее 1 м<sup>2</sup> на одного ребенка, но не менее 20 м<sup>2</sup>, песочницы, а также иные приспособления для игр. Теневые навесы оборудуют полами из дерева или иных строительных материалов в соответствии с областью применения.

В нарушение данного пункта 2 теневых навесов из 6 имеют нарушение деревянного покрытия (прогнил и провалился частично) группы " Колокольчик" "Василек"  
п.3.1.7...В туалетной умывальной зоне дошкольной, средней, старшей и подготовительной групп устанавливаются умывальные раковины для детей, раковину и унитаз (в отдельной кабине) для персонала, а также детские унитазы. В старших и подготовительных группах туалетные комнаты (отдельные кабинки) оборудуются отдельно для мальчиков и девочек.

В нарушение данного пункта на момент проверки в старшей и подготовительной группах туалетные комнаты не оборудованы отдельными кабинками для мальчиков и девочек.

т п.2.7.1. Здания оборудуются системами отопления и вентиляции в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха в общественных зданиях и сооружениях согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений.

В помещениях обеспечиваются параметры микроклимата, воздухообмена, определенные требованиями гигиенических нормативов. СанПин 1.2.3685-21 " Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания " п.98 таблица 5.34

По результатам расследования установлено что температурный режим не соблюдается во всех группах температура воздуха ниже нормы всего 14-16 гр.С при норме от 19 до 24 гр.С ( Акт проверки по эпид.показаниям от 14.12.2021г ФБУЗ центр гигиены и эпидемиологии в Ярославс кой области)

**СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:**

п.3.10 Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

В нарушение данного пункта в конце рабочего дня не проводится мойка всей посуды. столовых приборов использованием дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению.

не во всех группах проводится просушивание посуды предназначенной для получения пищи с пищеблока.

7.1.3. Выдача готовой пищевой продукции в медицинских организациях должна осуществляться только после снятия пробы ответственным лицом или комиссией (при наличии), независимо от способа организации обеспечения питания (самой медицинской

организацией или сторонней организацией по договору).

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 4 и 5 к настоящим Правилам) с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

на момент проверки 02.12.2021г выдача готовой пищевой продукции проводилась без снятия пробы ответственными лицами . результаты бракеража не регистрировались в журнале бракеража готовой продукции (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 4 и 5 к настоящим Правилам)

7.1.4. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках медицинской организации должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен проводиться назначенным ответственным лицом медицинской организации в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные кулинарные изделия должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике либо специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2 °С до +6 °С.

В нарушении данного пункта отсутствует суточная проба " манник " полдник от 01.12.2021г и суточная проба завтрака каша геркулесовая отобрана в количестве менее 100 гр. ( 60 грамм).

8.1.4. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении N 8 к настоящим Правилам). В палаточных лагерях для детей допускается разработка меню на период до 7 дней.

Меню для дошкольных групп не соответствует требуемой формы указанной в приложении 8. Без учета возраста воспитанников, пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

**С целью устранения выявленных административных правонарушений, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей предлагаю устранить выявлены нарушения СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»:**

п.1.5. Обеспечить прохождение сотрудниками учреждения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (24 человека). **Срок исполнения 11.01.2022г**

п.2.4.3. Обеспечить воспитанников мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. Обучающиеся, воспитанники и отдыхающие обеспечиваются мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. Функциональные размеры мебели должны соответствовать обязательным требованиям, установленным техническим регламентом. Цветовая маркировка наносится на боковую наружную поверхность стола и стула. **Срок исполнения 11.01.2022г**

п.2.4.6.2 ...Обеспечить посудой из нержавеющей стали, для приготовления блюд.**Срок исполнения 11.01.2023г**

На нести на инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, на пищеблоке и в буфетных мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.**Срок исполнения 11.01.2022г**

Заменить в группе " Незабудки" и на пищеблоке эмалированную посуду с дефектом эмали.

**Срок исполнения 11.01.2023г**

п. 2.7.2 и п.2.4.13. Провести замену ветхих оконных рам в туалете группы "Ромашка". **Срок исполнения 11.01.2023г**

П2.5.3. Провести ремонт: в группе "Незабудка" осыпаются русты в туалете, не заделаны откосы после замены двери, между игровой и приемной;

В подготовительной группе "Василек" и старшей "Колокольчик" из за течи кровли имеются протечки на потолке и стенах в приемной и буфете и умывальнике; **Срок исполнения 11.01.2023г**

п.2.5.2. Провести замену напольного покрытия имеющие дефекты целостности: в приемных групп "Василек" , "Колокольчик".**Срок исполнения 11.01.2023г**

п.2.7.4 Провести обследование технического состояния системы вентиляции учреждения инструментальными измерениями объемов вытяжки воздуха в помещениях где установлена вытяжная система и шахтная вентиляция.**Срок исполнения 11.01.2023г**

п.2.11.1. Смену песка, в песочницах, на игровых площадках, проводить в соответствии с санитарными требованиями: ежегодно, в весенний период, иметь документы на песок подтверждающие его соответствие гигиеническим нормативам. **Срок исполнения 15.04.2022г**

...2.8.3. Провести остекление окна в туалете группы "Ромашка" из цельного стекла.**Срок исполнения 11.01.2022г**

п.3.1.2 Провести ремонтные работы по восстановлению целостности полов в теневых навесах групп " Колокольчик", "Василек"( деревянный пол прогнил и провалился частично). **Срок исполнения 15.04.2022г**

п.3.1.7 Оборудовать туалеты в старших и подготовительных группах отдельными кабинками.**Срок исполнения 11.01.2023г**

Оборудовать все унитазы сиденьями в группе " Колокольчик"**Срок исполнения 11.01.2022г**

п.2.7.1 Обеспечить температурный режим в учреждении в соответствии санитарным требованиям в помещениях для детей до 3-х лет 22-24 гр.С, в помещения детей до 7 лет - спальня 19-21 гр.С, игровые 21-24 гр.С. **Срок исполнения немедленно и постоянно.**

**СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:**

п.3.10 Обеспечить в конце рабочего дня мойку всей посуды и столовых приборов с

использованием дезинфицирующих средств с соответствии с инструкциями по их применению.

Обеспечить во всех группах просушивание посуды предназначенной для получения пищи с пищеблока. **Срок исполнения немедленно и постоянно.**

7.1.3. обеспечить выдачу готовой пищевой продукции только после проведения снятия пробы ответственными лицами, и результаты бракеража регистрировать в журнале бракеража готовой продукции. **Срок исполнения немедленно и постоянно.**

7.1.4. Обеспечить наличие и хранение суточных проб в соответствии с санитарными требованиями. **Срок исполнения немедленно и постоянно.**

8.1.4. разработать двухнедельное меню в соответствии с санитарными требованиями для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении N 8 к настоящим Правилам) с учетом возраста воспитанников, пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. **Срок исполнения 01.02.2022г**

Ответственность за выполнение мероприятий возлагаю на **Муниципальное дошкольное образовательное учреждение Детский сад №15 "Аленушка" ЯМР ОГРН 1027601594635, ИНН762701509, 150510, Ярославская обл., Ярославский район, д. Кузнечиха, ул. Нефтяников,14**

Документы, подтверждающие выполнения предписания предоставить в срок до « 11 » января 2023 года

Предписание может быть обжаловано в порядке, установленном действующим законодательством.

Невыполнение предписания влечет административную ответственность, предусмотренную ч.1 ст 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Главный государственный  
санитарный врач по  
Ярославской области  
(заместитель)  
М.П.



Звягин Александр Михайлович

Копию настоящего предписания получил:

« 15 » 12 2021 г.

Ф.И.О