

ПРЕДПИСАНИЕ № 1075
об устранении выявленных нарушений

28.07.2016г

г. Ярославль

При плановой проверке Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сада № 195» города Ярославля, расположенного по адресу: Ярославская область, г. Ярославль, ул. Красноборская, д. 7 Б и рассмотрении представленных документов: акта санитарно-гигиенического обследования № 1199 от 28.09.2016 МДОУ д/с № 195.

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

СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"

П.5.1.; П.5.4. На потолке в буфетной группы № 2 отслаивается краска и штукатурка..

П.6.7. В групповых используются для детей мягкая мебель, которая не входит в оборудование групп и которую невозможно подвергнуть влажной обработке горячей водой с мылом после использования (17.2)

П.6.21 В туалетной комнате гр. № 6 отсутствует шкаф для хранения уборочного инвентаря. *кут.*

П. 7.3. В группе № 1 шторы в спальном помещении закрыты не во время тихого часа.

П 8.1. В раздевальной комнате гр. № 2 отсутствует вентиляционный канал естественной вентиляции. *+*

П.9.4. В группе № 1, 2 отсутствует подводка горячей воды через смеситель к сливу для мытья горшков и к умывальной раковине для мытья рук персонала. *+*

П 13.2. Отсутствует маркировка на алюминиевых лотках.

П.13.8. Пищевые отходы в группе № 6 после завтрака помощник воспитателя собрала в кастрюлю для 2 блюда.

П.13.9. Воздушный разрыв от моек для мытья столовой посуды в группах № 6, 5 выполнен ниже сифона. *+*

П.14.2. Молоко пакетированное хранилось в холодильнике при температуре + 15 гр. С., установленная температура производителем до + 6 гр. С

П.17.1. Некачественно проведена влажная уборка пыли в группе № 1 (подоконник)

П.17.3. Для технических целей в туалетных комнатах в двух группах отсутствуют отдельные краны для забора воды.

П.17.14. В группе № 6 маркировка полотенец не соответствует заявленным спискам.

П.14.11. Не изменена технология приготовления формованных изделий из сырого фарша, которые должны готовиться на пару или запекаться в соусе.

П.14.1., Приложение № 5. В журнале бракеража скоропортящейся продукции не фиксируются реализации продуктов (сыр, яйцо, масло сливочное) по дням.

П.14.2. Температурный режим холодильника, для хранения курицы охлажденной, не соответствует требованиям установленным производителем от 0 до + 2 гр. С при хранении курицы и составляет + 5 гр.

П.15.3., приложение № 10. При анализе выполнения суточных норм, белков, жиров, углеводов и калорийности используется компьютерная программа, которая не дает результатов: по выполнению норм питания на одного ребенка в день по набору продуктов, белкам, жирам, углеводам и калорийности, что не дает возможность оценить результаты питания ребенка за месяц.

С целью устранения выявленных административных правонарушений, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний,

массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей предлагаю:

- П.5.1.; П.5.4. Выполнить ремонт потолка буфетной гр. № 2.
- П.6.7. В групповых не использовать для детей мебель, которая не может быть подвергнута ежедневному мытью и дезинфекции при осложнении эпидситуации. (17.2)
- П.6.21 В туалетную комнату гр. № 6 приобрести шкаф для хранения уборочного инвентаря.
- П. 7.3. В группе № 1 шторы в спальном помещении закрывать только во время сна..
- П 8.1. В раздевальной комнате гр. № 2 восстановить вентиляционный канал естественной вентиляции.
- П.9.4. В группе № 1, 2 обеспечить подводку горячей воды через смеситель к сливу для мытья горшков и к умывальной раковине для мытья рук персонала.
- П 13.2. Промаркировать весь кухонный инвентарь и посуду .
- П.13.8. Пищевые отходы складывать в специально маркированную посуду.
- П.13.9. Воздушный разрыв от моек для мытья столовой посуды в группах № 6, 5
- Выполнить выше сифонов.
- П.14.1., Приложение № 5. В журнале бракеража скоропортящейся продукции Фиксировать реализацию продуктов (сыр, яйцо, масло сливочное) по дням.
- П.14.2. Обеспечить хранение курицы охлажденной в условиях температурного режима, установленного производителем, не выше чем от 0 до + 2 гр. С ..
- П.14.2. Обеспечить температурные режимы хранения молочно-гастрономической продукции в холодильнике в соответствии с требованиями производителя.
- П.17.1. Качественно проводить влажную уборку пыли в группе № 1. (подоконник)
- П.17.3. Для технических целей в туалетных комнатах оборудовать отдельные краны для забора воды.
- П.17.14. В группе № 6 маркировку полотенец проводить в соответствии со списками детей
- П.14.11. Изменить технология приготовления фарша, которые должны готовиться на пару или запекаться в соусе.
- П.15.3., приложение № 10. При анализе выполнения суточных норм, белков, жиров, углеводов и калорийности и норм питания расчеты проводить на одного ребенка в сутки.
- Ответственность за соблюдение требований санитарных правил в соответствии с требованиями П.20.1. выше указанных правил возлагается на заведующую дошкольного учреждения – Крекову Н.А.

Срок исполнения 30 августа 2016г

Ответственность за выполнение мероприятий возлагаю на муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 195», расположенного по адресу: Ярославская область, г. Ярославль, ул. Красноборская, д. 7Б, ОГРН 1027600622092, ИНН 7603016211

Документы, подтверждающие выполнения предписания предоставить в срок до 30 августа 2016

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 специалист

Руководитель

Предписания получила:

Смирнова Н. А.

Александр Михайлович Звягин

Заведующая МДОУ
д/с № 195 Крекова Н.Н..