

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области
территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучию человека по Смоленской области в Рославльском, Ершичском, Монастырщинском, Хиславичском, Шумячском районах
316500, Смоленская область, г.Рославль, ул. Каляева, д.70; т.4-17-38

ПРЕДПИСАНИЕ ОБ УСТРАНЕНИИ ВЫЯВЛЕННЫХ НАРУШЕНИЙ

от « 31 » января 2022 г. № 12-31
по результатам плановой выездной проверки
(плановой/внеплановой, документарной/выездной)
юридического лица, индивидуального предпринимателя

216501, Смоленская область, Рославльский район, г.Рославль, 1-й Пролетарский, д.2
(место составления акта)

« 31 » января 2022 г.
(дата составления акта)

Должностное лицо территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучию человека по Смоленской области в Рославльском, Ершичском, Монастырщинском, Хиславичском, Шумячском районах: специалист-эксперт - Шлюшеникова Людмила Васильевна
(фамилия, имя, отчество (при наличии), должность должностного лица Управления, выдавшего предписание)

при проведении плановой выездной проверки *в отношении*
МБДОУ «Детский сад «Аустенок»

Юридический адрес: 216501, Смоленская область, Рославльский район, г.Рославль, 1-й Пролетарский, д.2

Фактическое осуществление деятельности: 216501, Смоленская область, Рославльский район, г.Рославль, 1-й Пролетарский, д.2
(адрес места осуществления деятельности, филиала, представительства):

ИНН: 6725030010

ОГРН: 1156733000423

КПП: 672501001

Зарегистрирован в: Межрайонной инспекции Федеральной налоговой службы №5 по Смоленской области.

Законный представитель: **Заведующий МБДОУ «Детский сад «Аустенок» Асмолкова Валентина Михайловна**

В ходе проведения проверки установлены нарушения положений, действующих нормативных правовых актов Российской Федерации, предусматривающих обязательные требования (с указанием характера нарушений и нарушаемых положений (нормативных правовых актов), а именно:

Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения»

Статья 28. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям воспитания и обучения

1. В организациях отдыха и оздоровления детей, дошкольных и других образовательных учреждениях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства.

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 грибок, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

– В средней группе нарушено покрытие потолка в туалетной комнате.

В подготовительной группе стена около туалетной комнаты в трещинах, что не позволяет качественному проведению текущих и генеральных уборок с применением моющих и дезинфицирующих средств. Крыша над игровой комнатой, течёт, о чем свидетельствует присутствие следов протеканий на потолке.

п.2.7.4. - помещения, где установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги дополнительно обеспечиваются местной системой вытяжной вентиляции.

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением.

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 – *оценка технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) в детском саду не проводилась с момента ввода здания в эксплуатацию, в программе производственного контроля данные исследования не предусмотрены.*

п.2.8.1, п.2.8.5. - Уровни естественного и искусственного освещения в помещениях хозяйствующих субъектов должны соответствовать гигиеническим нормативам. Искусственное освещение для детей дошкольного возраста в групповых (игровых) должна быть - не менее 400 люкс.....

п.2.8.9. Все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии и не должны содержать следы загрязнений.

- В подготовительной группе «Знайка» МБДОУ «Детский сад «Аистенок» 50% люминесцентных ламп находятся в неисправном состоянии.

Показатели искусственной освещенности в точках измерения (т.1- т.20), при общем освещении, с использованием светильников с люминесцентными лампами, измеренные в младшей группе «Зайка», в средней группе «Улыбка», в старшей группе «Буратино», в подготовительной группе «Знайка» не соответствуют действующим государственным санитарным нормам и гигиеническим нормативам: СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (таб. №5.54), а также показатели коэффициента пульсации в точках: т.10-т.11, измеренные в старшей группе «Буратино» и в группе раннего возраста «Солнышко» в т.13-т.16, что подтверждают результаты экспертного заключения № 37 от 26.01.2022

Из протокола лабораторных испытаний №пр.22Р от 24.01.2022 установлено, что искусственная освещенность по показателю средняя освещенность при общем освещении во всех игровых комнатах групп составляет от 125±12 лк до 280±26 лк, при нормированном показателе не менее 400лк.

п.2.8.6. Осветительные приборы должны иметь светорассеивающую конструкцию: в помещениях, предназначенных для занятий физкультурой и спортом - защитную, в помещениях пищеблока, душевых и в прачечной – пылевлагодонепроницаемую.

– В ясельной группе осветительный прибор, размещенный в буфетно-раздаточной, не имеет светорассеивающую конструкцию.

п. 2.9.5. В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений в хозяйствующем субъектом проводятся: ...

- работа по организации и проведению мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации, противоклещевых (акарицидных) обработок и контроль за их проведением;

- Не проводится администрацией детского сада ежегодная работа по проведению мероприятий противоклещевых (акарицидных) обработок.

п.2.11.5. ...Постельные принадлежности (матрацы, подушки, спальные мешки) проветриваются непосредственно в спальнях во время каждой генеральной уборки, а также на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны. Постельные принадлежности подвергаются химической чистке или дезинфекционной обработке один раз в год – *не заключен договор с организацией на проведение ежегодной обработки постельных принадлежностей путем химической чистки или дезинфекционной обработки.*

п.2.11.6. Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением, а также СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"

Раздел 2 п.2.3. В Организации должны проводиться противоэпидемические мероприятия, включающие: ...

- ежедневную влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;

- генеральную уборку не реже одного раза в неделю;

- регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с графиком учебного, тренировочного, иных организационных процессов и режима работы Организаций;

- организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению ...

Имеет место несоблюдение противоэпидемических мероприятий против COVID-19. Дезинфицирующие растворы готовятся без учета инструкции от производителей.

Для ежедневной обработки жестких поверхностей в старшей группе «Буратино», в пищеблоке используется дезинфицирующий раствор 0,015% «ДИ-ХЛОР-Экстра». Из протоколов лабораторных испытаний от 21 января 2022 в старшей группе (№82Р), на пищеблоке (№84Р) дезинфицирующие растворы не соответствуют допустимой концентрации 0,011-0,018 (%) и составили $0,029 \pm 0,007(\%)$ и $0,00074 \pm 0,00019(\%)$ соответственно.

Учитывая, что эпидемиологическая обстановка складывается не благополучно по COVID-19, а также вирусами вызываемые другие инфекции, не соблюдена работниками пищеблока концентрация раствора для обработки использованного уборочного инвентаря. Из протокола лабораторных испытаний №83Р от 21 января 2022 установлено, что вместо 0,2% «ДИ-ХЛОР-Экстра» фактически концентрация составила $0,036 \pm 0,009$ (%).

Оборудование (рециркуляторы «Armed») для обеззараживания воздуха в течение дня задействовано не более 2-х часов, о чем свидетельствуют записи в журналах учета работы кварцевых установок. Рециркуляторы размещены в помещениях 4-ой категории опасности. По данным из паспорта от производителя время обработки помещений зависит от марки оборудования и от объёма помещений, поэтому для поддержания достигнутого уровня бактерицидной эффективности рециркуляторы должны работать непрерывно в течение всего времени пребывания людей в помещении.

СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи

2.11.4. ... Санитарно-техническое оборудование ежедневно должно обеззараживаться. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются ежедневно теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека. Горшки моются после каждого использования при помощи щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день или по мере загрязнения щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

- Не соблюдается режим обеззараживания санитарно-технического оборудования помощниками воспитателей в ясельной, младшей группах. Для обеззараживания раковин в ясельной группе используется раствор, приготовленный из дезинфицирующего средства «ДИ-ХЛОР ЭКСТРА» с заниженной концентрацией, вместо 0,06% используется 0,015%, который предназначен для обработки поверхностей помещений, мебели и т.д. Не соблюдена методика обработки оборудования изложенной в инструкции от производителя по применению «Ди-Хлор-Экстра» фирмы ООО «Дезнаб-Трейд», Росси; согласно инструкции, двукратное протирание или двукратное орошение 0,06% раствором с интервалом 15 минут с последующим обеззараживанием в течение 60 минут раствор фактически наносится 0,015% на 60 минут с последующим ополаскиванием.

В младшей группе помощник воспитателя для обработки унитазов использует 0,015% дезинфицирующий раствор «Ди-Хлор-Экстра» вместо 0,06%, а сидения на унитазах, ручки сливных бачков обрабатывает не теплой водой с мылом или иным моющим средством, а подвергает дезинфекции, что является нарушением данных санитарных правил.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

п.2.1. Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP -

(включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания

- Производственный контроль, основанный на принципах ХАССП в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), организован, протоколы лабораторных испытаний за 2020-2021г.г. предоставлены. В представленной программе производственного контроля, основанный на принципах ХАССП, описаны требования законодательства, но не отражены реальные принципы технологии приготовления блюд в условиях отсутствия цехового деления, необходимого инвентаря, оборудования и т.д., что подтверждается следующими нарушениями:

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»:

п. 2.3.3 - помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Не допускается использование пищевого сырья в столовых, работающих на полуфабрикатах

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

п.2.4.6. - при организации питания хозяйствующими субъектами должны соблюдаться следующие требования:

п.2.4.6.1 – в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясорыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием....

п. 2.4.6.2. - помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции. ...

- На пищеблоке в МБДОУ «Детский сад «Аистенок» работа осуществляется на сырье, помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер не обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи не предусмотрены следующие помещения: холодный цех, мясорыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех первичной и вторичной обработки овощей. Из-за отсутствия цехов все сырье проходит обработку в горячем цехе, что не обеспечивает требования последовательности и поточности технологических процессов при приготовлении блюд обеспечивающих химическую, биологическую и физическую безопасность при изготовлении блюд и кулинарных изделий.

В горячем цехе выделена зона для мытья кухонной посуды, где установлено 2 ванны; установлена одна раковина для мытья рук. Выделены зона для обработки мяса и рыбы, яиц и др., зона для приготовления блюд, зона готовой продукции. Зоны оснащены рециркулятором (УФ - бактерицидный двухламповый с принудительной циркуляцией

воздушного потока для обеззараживания воздуха помещений РБ-18-«Я-ФП»), предназначенный для использования в помещениях до 50 кубических метров в присутствии людей; бактерицидная эффективность обработки помещения (паспорт, таб. 7) достигается через 60 минут.

Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд в группах, а также частично на пищеблоке не имеет мерные метки объема в литрах и (или) миллилитрах.

Медосмотр сотрудниками пройден, из 25 человек привито от коронавирусной инфекции 24 или 96%. Один сотрудник не привит (медотвод).

В целях устранения выявленных нарушений обязательных требований законодательства предписываю:

1. Запланировать и провести ремонт кровли детского сада, а также восстановить в туалетной комнате в средней группе целостное покрытие потолка, в игровой подгруппе подготовительной группы поверхность стены.

2. Заменить в подготовительной группе «Знайка» перегоревшие лампы, а также довести параметры искусственного освещения до нормы во всех группах сада, в том числе показатель коэффициента пульсации в старшей группе «Буратино» и в группе раннего возраста «Солнышко». По итогам принятых мер провести повторные замеры в рамках производственного контроля.

3. Оснастить в ясельной группе буфетно-раздаточный осветительный прибор светорассеивающей конструкцией.

4. Провести обследование (ревизию, очистку и контроль эффективности) и дать оценку технического состояния системы вентиляции детского сада.

5. Заключить договор со специализированной организацией на проведение ежегодных мероприятий противоклещевых (акарицидных) обработок.

6. Организовать (с кратностью 1 раз в год) и провести обработку постельных принадлежностей путем химической чистки или дезинфекционной обработки.

7. Обеспечить проведение всех противоэпидемических мероприятий, направленные на недопущение заноса и распространения инфекционных заболеваний, вызванных вирусами гриппа, COVID-19 и др. Провести повторные занятия по приготовлению дезинфицирующих растворов и методики их применения с учетом инструкций от производителей по вирусной этиологии. По итогам принятых мер провести зачет среди помощников воспитателей, работников пищеблока и повторные исследования дезинфицирующих растворов в рамках производственного контроля.

8. Оборудовать спортивный и музыкальный зал оборудованием для обеззараживания воздуха. Режим работы обеспечить с учетом паспорта от производителя.

9. Обеспечить работу пищеблока в соответствии с условиями и набором помещений, оборудования, обеспечивающего соблюдение технологических процессов в ходе приготовления пищи, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также химическую, биологическую и физическую безопасность.

10. Приобрести инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, с мерной меткой объема в литрах и (или) миллилитрах.

(указать конкретные действия необходимые к выполнению для исполнения требований законодательства)

Установить срок для исполнения: 25 февраля 2023 года

(указывается единый срок)

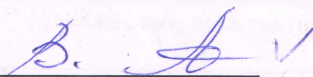
Разъясняется право гражданина, юридического лица, индивидуального предпринимателя, проверка которых проводилась, в случае несогласия с фактами, выводами, предложениями, изложенными в акте проверки, либо с выданным предписанием об устранении выявленных нарушений в течение пятнадцати дней с даты получения акта проверки вправе представить в Управление Роспотребнадзора в письменной форме возражения в отношении акта проверки и (или) выданного предписания об устранении выявленных нарушений в целом или его отдельных положений.

К возражениям могут быть приложены документы, подтверждающие обоснованность возражений, или их заверенные копии, а также направлены дополнительно.

В соответствии со **ст. 19.5 ч.1 КоАП РФ** невыполнение в установленный срок законного предписания органа (должностного лица), осуществляющего государственный надзор (контроль), об устранении нарушений законодательства влечет наложение административного штрафа на граждан в размере от трехсот до пятисот рублей; на должностных лиц - от одной тысячи до двух тысяч рублей или дисквалификацию на срок до трех лет; на юридических лиц - от десяти тысяч до двадцати тысяч рублей.

С предоставленными правами ознакомлен; об обязанности выполнения предписания предупрежден:

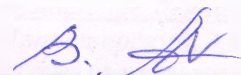
Заведующая МБДОУ «Детский сад «АИСТЕНОК» Асмолкова Валентина Михайловна
(Ф.И.О. должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя), подпись с расшифровкой)



Копию предписания получил(а):

Заведующая МБДОУ «Детский сад «АИСТЕНОК» Асмолкова Валентина Михайловна

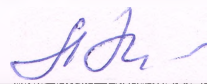
(Ф.И.О. должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя), подпись с расшифровкой)

 (подпись)

“ 31 ” января 20 22 г.

Должностное лицо:

специалист-эксперт - Шлюшенкова Людмила Васильевна



31.01.2022