

Сивожелезова Е.Л. (отсутствует информация о профилактических прививках), Гуренкова Л.В. (младший воспитатель, обследование на стафилококк);

- п. 1.8 СП 2.4.3648-20, п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.4 «г», «е» СП 1.1.1058-01 – не организовано проведение производственного контроля в соответствии с объемом и периодичностью, определенными Программой производственного контроля, утвержденной руководителем, соответствующий объем лабораторных исследований по Программе производственного контроля представлен частично;

- п.п. 2.3.3, 2.4.6, 2.4.6.1, 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п. 2.5, 8.7.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – приспособленное помещение и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер не обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов: в производственном цеху отмечается наличие моек для обработки фруктов, что не исключает возможность пересечения встречных потоков сырья и готовой продукции;

- п.п. 2.4.6, 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 – инвентарь, используемый для приготовления блюд, выполнен не из нержавеющей стали: на момент осмотра отмечается приготовление блюд в алюминиевых кастрюлях;

- п.п. 2.4.6.2, 2.5.3, 2.11.2, 2.11.7 СП 2.4.3648-20, п.п. 2.9, 2.16, 2.18, 3.1, 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – на момент проверки, а также по информации, отмеченной в представленном законным представителем журнале учета температуры и влажности в складском помещении, температурный режим, необходимый для хранения продуктов в соответствии с информацией, размещенной на этикетках (проверена выборочно), не соответствует нормам, установленным для условий хранения продуктов (25°C при норме, например, не более 20°C для круп); хранение овощей осуществляется в помещении сарая, где также не созданы условия для хранения: на момент осмотра отмечается хранение овощей в таре производителя непосредственно на полу, температурный режим не соблюден (температура, согласно представленным журналам учета, выше 20°C); в помещении сарая также отмечается хранение неиспользуемого оборудования, транспортной тары, что также исключает возможность качественной влажной обработки помещения с применением моющих и дезинфицирующих средств; ежедневная уборка помещений учреждения осуществляется с применением мыльно-содового раствора (с применением дезинфицирующего средства осуществляется только генеральная уборка);

- п.п. 2.4, 2.4.9, 2.9.5 СП 2.4.3648-20 – покрытие мебели частично имеет дефекты и повреждения и выполнено из материалов, не позволяющих проводить влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств: столы в игровой группы №7 с дефектами покрытия, кабинки в раздевальной группы №6 с дефектами отделки;

- п. 1.8, 2.4.8, 3.1, 3.11 СП 2.4.3648-20, раздел VI таблица 6.1, 6.2 СанПиН 1.2.3685-21 – согласно анализу информации, представленной законным представителем, о проектных площадях групп и их списочном составе, нормируемые площади игровых, спальных комнат в расчете на одного ребенка, не соблюдены (например, площади игровой, спальной комнат группы №5 48,8 м², 47,9 м² соответственно, при этом списочный состав группы 29 человек; площади игровой, спальной комнат группы №7 49,7 м², 49 м² соответственно, при этом списочный состав группы 28 человек; площади игровой, спальной комнат группы №8 48,6 м², 48,7 м² соответственно, при этом списочный состав группы 29 человек); при этом на момент осмотра в группе №1 фактический состав детей – 18 человек при списочном составе группы 15 человек и площадях игровой, спальной комнат 39,9 м², 38,8 м² соответственно (для детей от 1,5 до 3-х лет); также на момент осмотра частично в группах (например, группы №2, №5, №6) отмечается размещение кроватей с несоблюдением нормируемого расстояния между кроватями, от стен и отопительных приборов;

- п. 2.8.9 СП 2.4.3648-20 – на момент осмотра в игровой группы №6, игровой группы №2 отмечается наличие ламп освещения в неисправном состоянии;

- п. 2.4.12 СП 2.4.3648-20 – хранение уборочного инвентаря в группах осуществляется в открытом виде, не исключая доступ к нему детей;

- п.п. 2.6.1, 2.6.3, 2.6.5, 2.4.11 СП 2.4.3648-20 – на момент осмотра в туалетной группы №8 отмечается наличие неисправного унитаза; в умывальниках группы №7 на момент осмотра отсутствует горячее водоснабжение;

- п. 2.11.1 СП 2.4.3648-20 – на момент осмотра на собственной территории учреждения отмечается скопление бытового мусора вне контейнерной площадки и контейнеров для сбора мусора (у сарая);

- п. 2.11.6 СП 2.4.3648-20, п. 4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – согласно протоколу лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» № 9844 от 19 августа 2022 г., массовая доля активного хлора в отобранном дезинфицирующем средстве дезинфицирующем растворе «Ди-Хлор Экстра» ниже заявленной (0,2%), что свидетельствует об использовании средства не в соответствии с инструкцией по его применению ($0,13 \pm 0,03$ при величине допустимого уровня $0,15-0,25$);

- п. 1.8 СП 2.4.3648-20, п.п. 2.8, 8.1.2, 8.1.2.3, приложение 7, таблица 1, приложение 11, приложение 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – недостаточный контроль со стороны лица, ответственного за организацию питания детей, о чем свидетельствуют следующие факты:

- представленное ежедневное меню частично не соответствует примерному (в т.ч. технологическим картам) в части химического состава блюд по макронутриентам, калорийности отдельных блюд (например, блюда «салат из капусты», «суп гороховый на м/б», «тефтели из говядины в сметанном соусе», «перловка отварная», «каша манная молочная с яблоком» меню для детей от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет);

- согласно анализу представленной ведомости за фактическим рационом питания детей, анализ в части фактического питания детей (по нетто) не ведется, учет потребления продуктов осуществляется по брутто.

(с указанием характера нарушений и нарушаемых положений (нормативных) правовых актов)

В целях устранения выявленных нарушений обязательных требований законодательства, которые могут повлечь непосредственную угрозу причинения вреда жизни и тяжкого вреда здоровью воспитанников в части части ст.ст. 17, 28, 32, 34, 35, 39 Закона РФ от 30.03.99 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», выразившиеся в нарушении требований, предписываю **Муниципальному бюджетному дошкольному образовательному учреждению «Детский Сад № 26 «Жемчужинка» города Смоленска**, выполнить мероприятия по соблюдению требований:

П. 1. В части п. 1.5 СП 2.4.3648-20 – обеспечить соответствие всех работников учреждения требованиям, касающимся прохождения ими вакцинации, медицинских обследований и лабораторных исследований: обеспечить наличие соответствующей информации в медицинских книжках следующих сотрудников – Михалева Т.М. (младший воспитатель, обследование на стафилококк), Тимофеева В.Н. (младший воспитатель, обследование на кишечные инфекции и стафилококк), Минченкова С.В. (младший воспитатель, обследование на стафилококк), Башкирова Л.Н. (кладовщик, обследование на стафилококк), Сивожелезова Е.Л. (информация о профилактических прививках), Гуренкова Л.В. (младший воспитатель, обследование на стафилококк);

П. 2. В части п. 1.8 СП 2.4.3648-20, п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.4 «г», «е» СП 1.1.1058-01 – организовать проведение производственного контроля в соответствии с объемом и периодичностью, определенными Программой производственного контроля, утвержденной руководителем, подтвердить соответствующей документацией (копия Производственного контроля, экспертных заключений, протоколов лабораторных испытаний);

П. 3. В части п.п. 2.3.3, 2.4.6, 2.4.6.1, 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п. 2.5, 8.7.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – обеспечить последовательность (поточность) технологических процессов в производственном цеху пищеблока, исключить возможность пересечения встречных потоков сырья и готовой продукции;

П. 4. В части п.п. 2.4.6, 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 – для приготовления блюд использовать инвентарь, выполненный из нержавеющей стали;

П. 5. В части п.п. 2.4.6.2, 2.5.3, 2.11.2, 2.11.7 СП 2.4.3648-20, п.п. 2.9, 2.16, 2.18, 3.1, 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – обеспечить возможность соблюдения условий хранения продукции в складском помещении пищеблока, в сарае, задействованном под овощехранилище (при использовании); при дальнейшей эксплуатации сарая в качестве овощехранилища также предусмотреть возможность хранения сырья в соответствии с требованиями (на стеллажах), проведения качественной влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств (обеспечить соответствующую отделку, исключить захламление помещения); ежедневную уборку в помещениях учреждения осуществлять с применением дезинфицирующего средства;

П. 6. В части п.п. 2.4, 2.4.9, 2.9.5 СП 2.4.3648-20 – покрытие мебели обеспечить без дефектов и повреждений материалами, позволяющими проводить влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств: столы в игровой группы №7 (устранить дефекты покрытия), кабинки в раздевальной группы №6 (устранить дефекты покрытия);

П. 7. В части п. 1.8, 2.4.8, 3.1, 3.11 СП 2.4.3648-20, раздел VI таблица 6.1, 6.2 СанПиН 1.2.3685-21 – обеспечить соблюдение нормируемой площади игровых (спальных) комнат в расчете на одного ребенка (площади игровых для групп дошкольного возраста до 3-х лет не менее 2,5м² на одного ребенка, от 3 до 7 лет – не менее 2м² на одного ребенка; площади спальных для детей до 3-х лет не менее 1,8м² на одного ребенка, от 3 до 7 лет – не менее 2м² на ребенка), подтвердить соответствующей документацией (списочные составы групп, проектные площади помещений); размещение спальных мест (кроватей) предусмотреть с соблюдением минимального нормируемого расстояния (от наружных стен – 60 см, от отопительных приборов – 20 см, ширина прохода между кроватями – 50 см, между изголовьями двух кроватей – 30 см);

П. 8. В части - п. 2.8.9 СП 2.4.3648-20 – все источники искусственного освещения содержать в исправном состоянии (в игровой группы №6, игровой группы №2);

П. 9. В части п. 2.4.12 СП 2.4.3648-20 – хранение уборочного инвентаря в группах осуществлять в отдельном помещении или месте, исключая доступ к нему детей;

П. 10. В части п.п. 2.6.1, 2.6.3, 2.6.5, 2.4.11 СП 2.4.3648-20 – обеспечить эксплуатацию исправного сантехнического оборудования в туалетной группы №8 (унитаз); предусмотреть наличие горячего водоснабжения в умывальниках группы №7;

П. 11. В части п. 2.11.1 СП 2.4.3648-20 – исключить на собственной территории учреждения скопление бытового мусора вне контейнерной площадки и контейнеров для сбора мусора;

П. 12. В части п. 2.11.6 СП 2.4.3648-20, п. 4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – обеспечить приготовление дезинфицирующего раствора в соответствии с инструкцией производителя, подтвердить лабораторно, представить соответствующую документацию;

П. 13. В части - п. 1.8 СП 2.4.3648-20, п.п. 2.8, 8.1.2, 8.1.2.3, приложение 7, таблица 1, приложение 11, приложение 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – обеспечить соответствующий контроль со стороны лица, ответственного за организацию питания детей, в части соответствия ежедневного меню примерному, технологическим картам (по макронутриентам, калорийности); ведомость контроля за фактическим рационом питания детей осуществлять по нетто в соответствии с установленной формой, представить копии ведомостей.

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

Установить срок для исполнения: **25 марта 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 так же направлены дополнительно.

