

Управление  
Федеральной службы по надзору  
в сфере защиты прав потребителей  
и благополучию человека  
по Самарской области

**Предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять  
государственный санитарно – эпидемиологический надзор  
№ 05/488**

Составлено в Управлении Роспотребнадзора по Самарской области 05.09.2014 г., 14-30

При обследовании объекта, рассмотрении представленных документов: МБДОУ детский сад № 340 г. о. Самара; 443066 г. Самара, ул. Георгия Ратнера, 17 А; акта по результатам внеплановых мероприятий по контролю (надзору) № 05/488 от 05.09.2014 г., выявлены нарушения законодательства в области обеспечения санитарно - эпидемиологического благополучия населения.

С целью устранения выявленных нарушений предлагаю:


№ п/п	Наименование мероприятий
1	Обеспечить соблюдение нормы площади не менее 2,0 кв. м на 1 ребёнка в средних группах «Лучик» и «Солнышко» (п. 1.9. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»).
2	Обеспечить наличие документов, подтверждающих соответствие гигиеническим нормативам по паразитологическим, микробиологическим, санитарно-химическим, радиологическим показателям, на вновь завезённый песок (п. 3.15. СанПиН 2.4.1.3049-13).
3	Раздевальные оборудовать шкафами для верхней одежды для персонала (п. 6.2. СанПиН 2.4.1.3049-13).
4	Во 2 младшей/средней группе провести цифровую маркировку мебели; в старшей и средней группах маркировку мебели провести в соответствии с имеющимися размерами (п. 6.6. СанПиН 2.4.1.3049-13).
5	В группах учебные доски обеспечить равномерным искусственным освещением (п. 6.9. СанПиН 2.4.1.3049-13).
6	Расстановку кроватей в спальнях групп провести с обеспечением свободного прохода детей между кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами (п. 6.13. СанПиН 2.4.1.3049-13).
7	Обеспечить наличие не менее 3 комплектов постельного белья и полотенец, не менее 2 комплектов наматрасников из расчёта на 1 ребёнка; постельное бельё промаркировать индивидуально для каждого ребёнка (п. п. 6.15., 17.14. СанПиН 2.4.1.3049-13).
8	Обеспечить высоту установки умывальников во 2 младшей, в старшей/подготовительной, в старшей группах - 0,5 м (п. 6.18. СанПиН 2.4.1.3049-13).
9	Обеспечить наличие полотенец для ног для всех детей во 2 младшей группе, во 2 младшей группе на 2 этаже и в средней группе (п. 6.21. СанПиН 2.4.1.3049-13).
10	Светопроемы во 2 младшей группе и во 2 младшей группе на 2 этаже оборудовать регулируемыми солнцезащитными устройствами (п. 7.3. СанПиН 2.4.1.3049-13).
11	Обеспечить исправность источников искусственного освещения в туалетной 2 младшей группы на 2 этаже и старшей/подготовительной группы (п. 7.8. СанПиН 2.4.1.3049-13).
12	Обеспечить максимально допустимый объём образовательной нагрузки в первой половине дня в младшей группе 30 минут; в средней группе 40 минут; в старшей группе 45 минут (п. 11.11. СанПиН 2.4.1.3049-13).
13	Оборудовать стеллаж для хранения кухонной посуды на пищеблоке (п. 13.10. СанПиН 2.4.1.3049-13).
14	В инструкции по мытью столовой посуды во 2 младшей/средней группе указать моющее средство которое фактически используется; в остальных группах указать концентрацию

	моющего средства в соответствии с инструкцией на используемом моющем средстве (п. 13.14. СанПиН 2.4.1.3049-13).
15	Во 2 младшей/средней группе обеспечить наличие ветоши и ёмкости для обработки столов (п.п. 13.17., 17.2. СанПиН 2.4.1.3049-13).
16	В журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, внести запись об условиях хранения; не принимать какао порошок без указания состава (п. 14.1. СанПиН 2.4.1.3049-13).
17	В накладных указывать условия хранения или обеспечить наличие ГОСТов, в учреждении, на которые идёт ссылка в накладных (п.14.2. СанПиН 2.4.1.3049-13).
18	При приготовлении блюда «рыба, запечённая в омлете» не применять жарку (технологическая карта № Д0233) (п. 14.10. СанПиН 2.4.1.3049-13).
19	В технологической карте № Ф00452 «котлеты, биточки, шницели рубленые» указать температуру приготовления 250-280 град. С и время приготовления 20-25 мин.; в технологической карте № Д0233 «рыба, запечённая в омлете» указать время приготовления 20-25 мин.; в технологической карте № 0249 «рыба, запечённая в омлете» указать температуру и время приготовления в жарочном шкафу; в технологической карте № Д0210 «запеканка из творога» указать температуру приготовления 220-280 180-200 град. С и время 20-30 мин. (п. 14.11. СанПиН 2.4.1.3049-13).
20	Искусственную С-витаминизацию осуществлять из расчёта 50,0 мг на порцию (п. 14.21. СанПиН 2.4.1.3049-13).
21	В журнале бракеража готовой продукции обеспечить наличие подписей всех членов бракеражной комиссии (п. 14.23. СанПиН 2.4.1.3049-13).
22	При использовании бутилированной воды соблюдать сроки использования воды после вскрытия бутыли – не более 2-х недель (в средней группе); обеспечить проведение обработки дозирующих устройств в соответствии с инструкцией изготовителя во всех группах (п. 14.26. СанПиН 2.4.1.3049-13).
23	Суммарные объёмы блюд по приёмам пищи должны соответствовать приложению № 13 (п.15.6. СанПиН 2.4.1.3049-13).
24	Обеспечить соблюдение поточности на пищеблоке: ножи для сырой продукции хранить в зоне сырой продукции; приобрести весы для сырой продукции; оборудовать раковину для вторичной обработки овощей, фруктов; на пищеблоке в горячем цехе оборудовать раковину для мытья рук (статья 14 п. 1 подпункт 1), п. 2 подпункт 4) Технического регламента таможенного союза ТР ТС 021-2011 «О безопасности пищевой продукции»).
25	Обеспечить соблюдение требований к процессам хранения пищевой продукции: в овощехранилище хранить овощи на подтоварниках, установить термометр для контроля за температурным режимом (овощи должны храниться при температуре + 12 град. С); в психрометре на складе обеспечить наличие воды, для определения относительной влажности воздуха на складе; сгущенное молоко хранить при температуре + 10 град. С; на товарных ярлыках на «шиповник» и «абрикосы сушёные» обеспечить наличие отметки о дате выработки (статья 17 п. 7 ТР ТС 021-2011 «О безопасности пищевой продукции»).
26	Обеспечить соблюдение режима питания детей: проведение ужина в 18.30 – 19.00 (п. 15.11. СанПиН 2.4.1.3049-13).
27	Обеспечить качественное проведение влажной уборки в средней группе, во 2 младшей/средней группе (п. 17.1. СанПиН 2.4.1.3049-13).
28	В туалетных групп оборудовать отдельные водопроводные краны для технических целей (п. 17.3. СанПиН 2.4.1.3049-13).
29	На входной двери в столовой обеспечить наличие сетки (п. 17.9. СанПиН 2.4.1.3049-13).
30	Обеспечить наличие графика смены постельного белья (п. 17.14. СанПиН 2.4.1.3049-13).
31	Обеспечить наличие заключительного акта по результатам периодического медицинского осмотра сотрудников в соответствии с приказом № 302н (п. 19.1. СанПиН 2.4.1.3049-13).
32	Воспитателей обеспечить спецодеждой – халатами светлых тонов (п. 19.6. СанПиН 2.4.1.3049-13).

Срок исполнения предписания от 05.09.2014 г. № 05/488 – 15.09.2016 г.

Ответственность за выполнение предписания от 05.09.2014 г. № 05/488 возлагается на:  
юридическое лицо МБДОУ детский сад № 340 г. о. Самара

Главный специалист - эксперт  
отдела надзора по гигиене детей и подростков

 - О. А. Болдырева

Предписание может быть обжаловано:

- в 15-ти дневный срок в порядке пункта 12 статьи 16 Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля», V главы «Административного регламента исполнения Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека государственной функции по проведению проверок деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и граждан по выполнению требований санитарного законодательства, законодательства Российской Федерации в области защиты прав потребителей, правил продажи отдельных видов товаров» от 16 июля 2012 г. № 764;
- в течение 3-х месяцев со дня получения в судебном порядке в рамках главы 24 АПК РФ.

Предписание для исполнения получил:

Заведующий МБДОУ детский сад № 340



Карно Ольга Вячеславовна