

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение Муниципального образования город Ирбит «Детский сад № 27»
623854, Свердловская область, город Ирбит,
ул. Маршала Жукова, дом № 4а
телефоны: (34355) 6-09-68; 4-26-11
E-mail: chkola-sad19@mail.ru
сайт: ds.27irbit.ru
ИНН 6611002250 КПП 667601001

исх. № 595 от «09» ноября 2016 г.

Начальнику территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по городу
Ирбит, Ирбитском, Слободо-Туринском,
Тавдинском, Табаринском и Туринском
районах.
Г.А. Девитьяровой

ИНФОРМАЦИЯ ОБ УСТРАНЕНИИ САНИТАРНО – ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ТРЕБОВАНИЙ ВЫЯВЛЕННЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПЛАНОВОЙ ВЫЕЗДНОЙ ПРОВЕРКИ.

Во исполнение предписания об устранении нарушений санитарно – эпидемиологических требований проведенной плановой выездной проверкой согласно акту проверки №11/2016-221» от 07.11.2016г. в МАДОУ «Детский сад № 27» проведены следующие мероприятия:

№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья закона	Выявленные нарушения	Мероприятия, направленные на выполнении нарушений	Планируемые сроки устранения нарушений
1.	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции	ст. 14 п. 1		Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер не обеспечивают: возможность осуществления поточности технологических операций, исключочающей встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря; защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых; условия для хранения продовольственного (пищевого) сырья.	Составлено письмо на начальника управления муниципального образования город Ирбит Ю.Н. Лыжину, о необходимости расширения площади пищеблока и его капитального ремонта (реконструкцию), с целью увеличения цеховых помещений.	Май-сентябрь 2017 года

2.	ст. 15 п. 2		Часть холодильного оборудования на пищеблоке не оснащено контрольными приборами (термометрами).	Предписание Контрольные приборы (термометры) приобретены в МАДОУ «Детский сад № 27» (Приложение № 1).	Ноябрь 2016г. – май 2017 г.
3.	ст. 17 п. 7		<p>При хранении пищевой продукции не соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Фарш мясной хранится при t минус 22 °С, предприятием - изготовителем (СПК Пригородное) установлено условие хранения при t минус 10°С; картофель продовольственный хранится в помещении подвала при t 17°С, предприятием - изготовителем (ИП Чуланов А.В.) установлено условие хранения "в чистых сухих не зараженных сельскохозяйственными вредителями, без постороннего запаха охлаждаемых складских помещениях или в холодильной камере при t от 4°С до 6°С"; морковь свежая, лук репчатый, капуста свежая хранятся в помещении подвала при t +17°С, предприятием - изготовителем (КХ "Туралан-Ата"), установлено условие хранения при t до +3°С; бананы хранятся в складе при t +19,6°С, предприятием - изготовителем, установлено условие хранения при t +12°С - +14°С; творог, молоко хранится вне холодильника при комнатной температуре, предприятием - изготовителем (ОАО "Ирбитский молочный завод") установлено условие хранения при t 3±2°С. При хранении пищевой продукции не соблюдается срок хранения, установленный изготовителем, а именно масло сливочное дата производства 05.09.2016г., хранится при температуре +2°С, предприятием - изготовителем при данной температуре хранения установлен срок годности 35 суток.</p>	<p>Составлен план на приобретение дополнительного холодильного оборудования. Кладовщику Гулиной М.Ю. вынесено дисциплинарное взыскание за недолжное исполнение должностной инструкции приказ № 703/1-од от 03.11.2016г. «О дисциплинарной ответственности» (Приложение №2).</p> <p>Усилить контроль за соблюдением условий хранения и сроках продуктов питания (приказ № 705-од от 03.11.2016г. «Об усилении контроля за работой пищеблока» (Приложение № 3).</p>	

т.	ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей	ст. 5 п. 41.	На потребительской упаковке сока "Любимый" указаны слова "для питания детей дошкольного и школьного возраста старше 3-х лет", данный сок используют в питании детей до 3-х лет.	Предписание устранено. Заключен договор № 39 от 01.11.2016г., предметом договора является поставка сока «Малышам» с 4 мес. (Приложение № 1,4).	
5.	СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические	3.3.	Раковины для мытья рук на пищеблоке не обеспечены смесителями, которые исключают повторное загрязнение рук после мытья.	Предписание устранено. Установлены смесители локтевые в количестве 3-х шт. (Приложение № 1).	
6.	требования к организациям общественного питания,	3.8.	Отсутствие воздушных разрывов в местах присоединения мочных ванн к канализационной сети.	Приобретены и устанавливаются гидравлические затворы (Приложение № 1).	Ноябрь 2016 г. – январь 2017 г.
7.	изготовлению и оборотоспособности в них пищевых	4.4.	На пищеблоке отверстие вентиляционной системы не закрыты мелкоячейстой полимерной сеткой.	Предписание устранено. Данная вентиляционная система являлась не рабочей, в настоящее время она герметично закрыта (Приложение № 1).	
8.	продуктов и продовольственного сырья	4.15.	Для освещения склада применяют светильник не во влагопылезащитном исполнении.	Приобретен светильник во влагопылезащитном исполнении (Приложение № 1).	
9.		5.11.	Складское помещение не содержится в чистоте, помещение захламлено (хранится старая мебель, неисправное технологическое и холодильное оборудование, новогодняя ёлка; на потолке и стенах висят тенёты, на полу вода).	Предписание устранено. Складское помещение освобождено (Приложение № 1).	
10.		5.13.	Уборочный инвентарь хранится в овощном цехе (первичной обработки овощей).	Предписание устранено. Уборочный инвентарь для уборки помещений пищеблока перенесен в тамбур. (Приложение № 1).	
11.	СанПиН 2.4.1.3049-13	3.21.	Дорожки к хозяйственным постройкам, контейнерной площадке покрыты асфальтом	Составлен сметный-локальный расчет на асфальтировании	При наличии финансирования

	«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима дошкольных образовательных организаций»		ФЗ №52	(или бетонными плитами), бетонные плиты по периметру здания имеют дефекты (рассыпались, видна железная арматура), асфальтовые дорожки местами раскрошились.	территории. Ежегодно закладывается в План финансово-хозяйственной деятельности, но не финансируется. Ежегодно после таянья снега (весной) и незамедлительно после возникновения арматура срезается, а так же заливается бетонной смесью.	
12.		4.24.	ст.17 п.1 ФЗ №52	Объемно-планировочные решения помещений пищеблока не предусматривают последовательность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырой и готовой продукции, помещения для хранения пищевых продуктов пронизаем для грызунов.	Составлено письмо на начальника управления образования Муниципального образования город Ирбит Ю.Н. Лыжину о необходимости расширения площади пищеблока и его капитального ремонта (реконструкции), с целью увеличения цеховых помещений. Ежемесячно проводится дератизация помещений по договору с Ирбитским филиалом ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области».	
13.		5.1.	ст.28 п.1 ФЗ №52	Стены помещений не гладкие (в буфетной группы № 5 стены местами оштукатурены без покраски, в буфетной группы № 2 стены окрашены краской, но имеют не гладкую поверхность), что делает невозможным проведение качественной уборки влажным способом и дезинфекции.	Запланирован косметический ремонт.	Июнь-июль 2017г.
14.		5.2.	ст.28 п.1 ФЗ №52	Стены постирочной и гладильной отделаны плиткой, которая местами отпала, что делает невозможным проведение качественной влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств.	Предписание устранено. Стены постирочной и гладильной заштукатурены, что позволяет проведение качественной влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств. (Приложение № 1).	
15.		6.13.	ст.28 п.1	Расстановка кроватей в спальной группы № 12 не обеспечивает свободный проход детей	Предписание устранено. Кровати в гр. № 12 расставлены так, что	

		<p>ФЗ №52</p>	<p>между кроватями и отопительными приборами, между кроватями и наружными стенами.</p>	<p>обеспечивает свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами (Приложение № 1).</p>	<p>Ноябрь 2016 г. – сентябрь 2017 г.</p>
<p>16.</p>	<p>13.1.</p>	<p>ст.17 п.1 ФЗ №52</p>	<p>Пищевые блоки не оборудованы необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием, не все технологическое оборудование соответствует своим паспортным характеристикам (нет овощерезательной машины, нет электропривода для готовой продукции, недостаточно холодильного оборудования (нарушаются условия хранения молочной и мясной продукции, фруктов, овощей); нет столов в цехе первичной обработки овощей, недостаточно столов в мясорыбном цехе; при использовании духового (жарочного) шкафа нарушается технология приготовления (дверцы шкафа не закрываются); картофелечистка не канализована; недостаточно моечных ванн в мясорыбном и овощном цехах, нет моечной ванны для моечной тары).</p>	<p>Составлено письмо на начальника управления образования Муниципального образования город Ирбит Ю.Н. Лыжину, о необходимости расширения площади пищеблока и его капитального ремонта (реконструкции), с целью увеличения цеховых помещений, а так же приобретения необходимого оборудования. Планируется составление проектной документации для изменения технических характеристик здания МАДОУ «Детский сад № 27» в связи с расширением пищеблока.</p>	
<p>17.</p>	<p>13.2.</p>	<p>ст.17 п.1 ФЗ №52</p>	<p>Кухонный инвентарь на пищеблоке имеет маркировку "К" (не имеет маркировки для сырых и готовых пищевых продуктов).</p>	<p>Предписание устранено. Кухонный инвентарь на пищеблоке промаркирован для сырых и готовых пищевых продуктов (Приложение № 1). Шеф-повару Белобородовой Н.А. вынесено дисциплинарное взыскание о недожном исполнении должностной инструкции приказ № 704/1-од от 03.11.2016г. «О дисциплинарной ответственности» (Приложение № 5).</p>	<p>Ноябрь 2016 г. –</p>
<p>18.</p>	<p>13.9.</p>	<p>ст.17</p>	<p>то же, что п. 3.8. СП 2.3.6.1079-01</p>	<p>Приобретены и устанавливаются</p>	<p>Ноябрь 2016 г. –</p>

19.		п.1 Ф3 №52	13.10.	Чистая кухонная посуда хранится на стеллаже на высоте менее 0,35 м от пола; не соблюдается режим мытья кухонной посуды, т.к. в смыве с чистой кухонной посуды (ковш для 1 блока) обнаружены бактерии группы кишечной палочки	Предписание устранено. Стеллажи для хранения чистой кухонной посуды подняты на высоту 0,35 м. от пола (<i>Приложение №1</i>). Заключение повторного договора на обследование группы кишечной палочки.	загворы <i>(Приложение № 1)</i> .	январь 2017 г.
20.		ст.17 п.1 Ф3 №52	13.18.	Емкость для хранения пищевых отходов на пищеблоке не имеет крышки.	Предписание устранено. Произведена замена емкостей для хранения пищевых отходов на ведра с педалью (<i>Приложение № 1</i>). Шеф-повару * Белобородовой Н.А. вынесено дисциплинарное взыскание о недолжном исполнении должностной инструкции приказ № 704/1-од от 03.11.2016г. «О дисциплинарной ответственности» (<i>Приложение № 5</i>).		Ноябрь 2016 г.
21.		ст.17 п.1 Ф3 №52	14.2.	Не проводится контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании (часть оборудования не имеет термометров); журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании ведется формально (в данном журнале указана температура в холодильном оборудовании на дни 12, 13 и 14 октября); пищевые продукты хранятся не в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.	Предписание устранено. Кладовщику Гулиной М.Ю. вынесено дисциплинарное взыскание о недолжном исполнении должностной инструкции приказ № 703/1-од от 03.11.2016г. «О дисциплинарной ответственности» (<i>Приложение № 2</i>). Усилен контроль за соблюдением температурного режима в холодильном оборудовании. (приказ № 705-од от 03.11.2016г. «Об усилении контроля за работой пищеблока» (<i>Приложение № 3</i>).		
22.		ст.17 п.1	14.12.	Нарушается режим обработки яйца (емкости для обработки яиц не имеют маркировки, не	Предписание устранено. Шеф-повару Белобородовой Н.А.		

			указан литраж).	Ф3 №52	вынесено дисциплинарное взыскание о недолжном исполнении должностной инструкции приказ № 704/1-од от 03.11.2016г. «О дисциплинарной ответственности» (Приложение № 5).	
23.	14.24.	ст.17 п.1 Ф3 №52	Не все емкости с суточной пробой готовой продукции имеют крышки.		Приобретены крышки для емкостей хранения суточных проб. Усилен контроль за хранением и отбором суточных норм (приказ № 705-од от 03.11.2016 г. «Об усилении контроля за работой пищеблока» (Приложение № 3).	
24.	14.25.	ст.17 п.1 Ф3 №52	Используется в питании детей пищевые продукты указанные в Приложении N 9 сливочное масло жирностью ниже 72 % (масло сливочное шоколадное жирностью 62%).		Предписание устранено. Масло сливочное шоколадное жирностью 62% исключено из питания детей.	
25.	17.1.	ст.29 п.1 Ф3 №52	Нет условий для проведения качественной влажной уборки в помещениях детского сада (в помещениях пищеблока на радиаторах отопления ржавчина, цемент; в буфетных групп №5, №2, №8 покрытие пола имеет дефекты; в группе № 5 краска на панелях, закрывающих отопительные приборы, местами отпала; в буфетной и туалетной комнате группы № 2 водопроводные трубы со следами ржавчины, отслоилась краска; панели кабинки туалета в группе № 8 имеют дефекты; в прачечной пол имеет дефекты, водопроводные трубы имеют дефекты (ржавчина, местами отпала краска), стеллажи для белья имеют дефекты (отпала краска)).		Запланирована замена радиаторов на пищеблоке. Произведен косметический ремонт в буфетной и туалетной комнате группы № 2; в группе № 8; в прачечной.	Июнь-август 2017 года
26.	17.18.	ст.29 п.1 Ф3 №52	В дошкольной образовательной организации не проводятся мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов (в помещениях пищеблока летают мухи; на пищеблоке отсутствуют металлические сетки		Предписание устранено. Произведена герметизация выхода (не функционированной) системы вентиляции (Приложение № 1). Произведена герметизация мест	

28.	СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности	3.4.	ст.29 п.1 ФЗ №52	(решетки) в местах выхода вентиляционных отверстий; не проводится герметизация мест прохода коммуникаций в перекрытиях, стенах и т.д.). Профилактическая дезинфекция проводится не в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующего средства "Део-хлор 0,015%", т.к. массовая доля активного хлора в дезинфицирующем растворе "Део-хлор 0,015%", составляет 0,0085% (медицинский кабинет, для уборки).	прохода коммуникаций в перекрытиях, стенах (Приложение № 1).	
				<p>Предписание Фельдшером Клабуковой Н.В. приготовлен раствор согласно инструкции при применении средства "Део-хлор 0,015%". Заключение повторного договора на обследование дезинфицирующего средства.</p>	<p>Ноябрь 2016г.</p>	












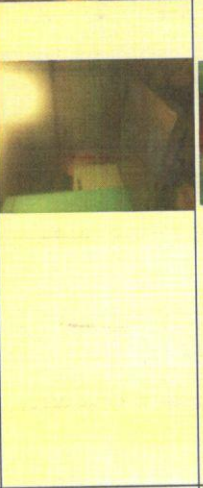

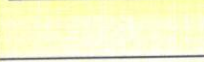







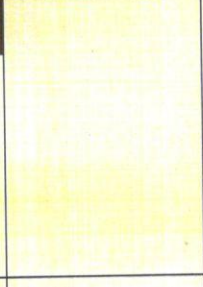


МП Заведующий МАДОУ «Детский сад № 27» Зенкова В.В. Зенкова

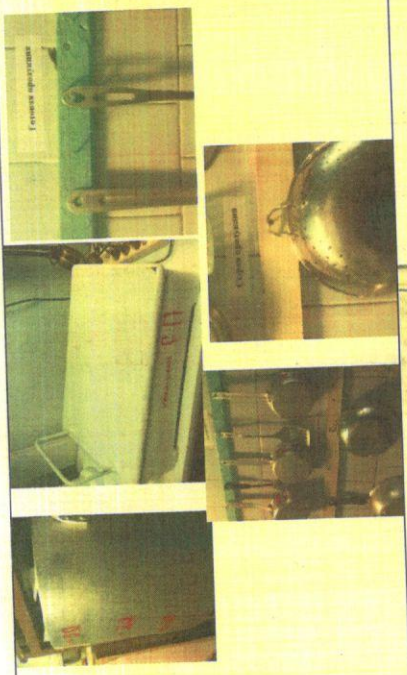

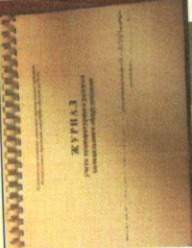


«09» ноября 2016 г.

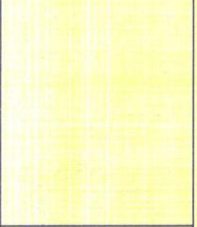
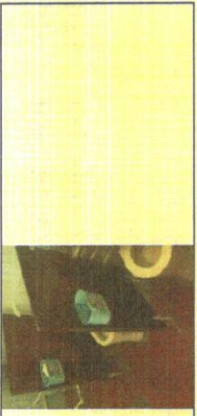
Приложение № 1

К информации об устранении санитарно – эпидемиологических требований выявленных при проведении плановой выездной проверки

№ п/п	Выявленное нарушение	Устранение выявленного нарушения
2.	Часть холодильного оборудования на пищеблоке не оснащено контрольными приборами (термометрами).	
4.	На потребительской упаковке сока "Любимый" указаны слова "для питания детей дошкольного и школьного возраста старше 3-х лет", данный сок используют в питании детей до 3-х лет.	
5.	Раковины для мытья рук на пищеблоке не обеспечены смесителями, которые исключают повторное загрязнение рук после мытья.	
6.	Приобретены и устанавливаются гидравлические затворы.	

7.	<p>Данная вентиляционная система являлась не рабочей, в настоящее время она герметично закрыта.</p>	 
8.	<p>Приобретен светильник во влагопылезащитном исполнении.</p>	 
9.	<p>Складское помещение освобождено.</p>	 
10.	<p>Уборочный инвентарь для уборки помещений пищеблока перенесен в тамбур.</p>	   
14.	<p>Стены постирочной и гладильной заштукатурены, что позволяет проведение качественной влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств.</p>	   
15.	<p>Предписание устранено. Кровати в гр. № 12 расставлены так, что обеспечивает свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами.</p>	   

<p>17.</p> <p>Кухонный инвентарь на пищеблоке промаркирован для сырых и готовых пищевых продуктов.</p>	
<p>19.</p> <p>Стеллажи для хранения чистой кухонной посуды подняты на высоту 0,35 м. от пола.</p>	
<p>20.</p> <p>Произведена замена емкостей для хранения пищевых отходов на ведра с педалью.</p>	
<p>21.</p> <p>Усилен контроль за соблюдением температурного режима в холодильном оборудовании.</p>	
<p>26.</p> <p>Произведена герметизация мест прохода коммуникаций в перекрытиях, стенах.</p>	



Приказ № 708-од

Муниципальное автономное
дошкольное образовательное
учреждение Муниципального
образования город Ирбит
«Детский сад № 27»
623854, Свердловская область, город
Ирбит, улица Маршала Жукова, дом № 4а
телефоны: (34355) 6-09-68; 4-26-11
электронная почта: chkola-sad19@mail.ru
сайт: ds.27irbit.ru
ИНН 6611002250 КПП 667601001

ПРИКАЗ

07.11.2016г.

№ 708-од

О дисциплинарном взыскании Гулиной М.Ю.

В связи с совершением кладовщиком Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Муниципального образования город Ирбит «Детский сад № 27» Гулиной Мариной Юрьевной дисциплинарного проступка, установленного на основании акта проверки № 11/2016-221 Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Ирбит, Ирбитском, Слободо-Туринском, Тавдинском, Таборинском и Туринском районах юридического лица, индивидуального предпринимателя, в целях принятия мер по устранению причин и условий сопутствующему нарушению законодательства, руководствуясь статьями 192, 193 Трудового кодекса Российской Федерации,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Объявить кладовщику Гулиной Марине Юрьевне замечание за ненадлежащее исполнение работником по его вине возложенных на него трудовых обязанностей.
2. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ «Детский сад № 27» *Зенкова* В.В. Зенкова



С приказом ознакомлен:

Кладовщик

« 07 » ноября 20 16 г.

Зенкова
(подпись)

Гулина М.Ю.
(расшифровка подписи)

Муниципальное автономное
дошкольное образовательное
учреждение Муниципального
образования город Ирбит
«Детский сад № 27»
623854, Свердловская область, город
Ирбит, улица Маршала Жукова, дом № 4а
телефоны: (34355) 6-09-68; 4-26-11
электронная почта: chkola-sad19@mail.ru
сайт: ds.27irbit.ru
ИНН 6611002250 КПП 667601001

ПРИКАЗ

07.11.2016г.

№ 711-од

Об усилении мер по осуществлению качественного производственного контроля

В связи с выявленными нарушениями на основании акта проверки № 11/2016-221 Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Ирбит, Ирбитском, Слободо-Туринском, Тавдинском, Таборинском и Туринском районах юридического лица, индивидуального предпринимателя, в целях устранения и недопущения причин и условий сопутствующему нарушению законодательства,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Повысить персональную ответственность за обеспечение качественного и безопасного питания всем сотрудникам, отвечающим за организацию питания воспитанников в МАДОУ «Детский сад № 27».

2. Неукоснительно выполнять Программу производственного контроля в МАДОУ «Детский сад № 27».

3. Ответственным исполнителям за выполнение Программы производственного контроля: фельдшеру Клабуковой Н.В., заместителю заведующего по АХЧ Орловой А.А.:

3.1. проработать с сотрудниками законодательную базу в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения с регистрацией в журнале;

3.2. провести внеплановый инструктаж и проверку знаний по гигиенической подготовке со всеми категориями сотрудников с занесением отметки в журнал:

- «По проведению санитарно-эпидемиологических и дезинфекционных мероприятий» силами персонала в дошкольном образовательном учреждении;

- «По организации детского питания в дошкольных образовательных учреждениях»;

- « По технологической обработке куриных яиц».

4. Заместителю заведующего по АХЧ Орловой А.А.

4.1. Проверить сроки прохождения медицинских осмотров у сотрудников МАДОУ «Детский сад № 27», результаты лабораторных исследований, вакцинацию и прохождение профессиональной гигиенической подготовки и аттестации до 01.12.2016 года;

4.2. Составить план прохождения медицинских осмотров, лабораторных исследований, вакцинации и прохождение профессиональной гигиенической подготовки и аттестации у сотрудников МАДОУ «Детский сад № 27» на 2017 год, до 10.01.2017 года;

4.3. Обеспечить моющими, дезинфицирующими средствами в соответствии с правилами и нормативами

4.4. Решить вопрос замены емкостей для суточной пробы. Срок: до 01.12.2016 года

4.5. Составить план на 2017 год о приобретении следующего технологического оборудования: картофелечистку, протирачнорезательную машину.

4.6. Составить сметно-локальные расчеты или проект на расширение помещения пищеблока до 31.01.2017 года.

4.7. Обеспечивать постоянно непрерывный запас дезинфекционных средств.

4.8. Своевременно проводить ревизию санитарно-технического оборудования и условий по всему зданию и территории МАДОУ «Детский сад № 27».

5. Кладовщику Гулиной М.Ю. постоянно:

5.1. Не допускать прием пищевых продуктов и продовольственного сырья без сопроводительных документов (накладная, сертификат соответствия).

5.2. Уделять должное внимание качеству и безопасности поступающей продукции:

- проверять соответствие упаковки, маркировки гигиеническим требованиям;
- не допускать пищевые продукты с истекшим сроком хранения и признаками порчи;

- соблюдать товарное соседство, температурный режим хранения продуктов;

- контролировать наличие и использование контейнеров (постоянно).

- строго выполнять сроки и условия хранения продуктов;

- следить за исправностью холодильного оборудования и температурного режима в холодильных камерах.

5.3. Проводить действенный входной контроль, за поступающими пищевыми продуктами, продовольственным сырьем. Осуществлять контроль за наличием и правильностью оформления сопроводительной документации поставщика на продукты питания и производственное сырье:

- не допускать прихода продуктов без сертификатов качества;

- осуществлять прием только тех продуктов, которые разрешены в питании детей дошкольного возраста;

- проводить визуальную органолептическую оценку пищевых продуктов и продовольственного сырья, его доброкачественности;

- не допускать привоза некачественных продуктов питания и