

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В
СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Управление Федеральной службы
по надзору

в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека
по Свердловской области

Территориальный отдел
в городе Ирбит, Ирбитском, Слободо-
Туринском, Тавдинском, Таборинском и
Туринском районах

адрес: 623856, Свердловская область,
г. Ирбит, ул. Мальгина, дом 9
тел. (34355)6-36-02,

E-mail: mail_04@66.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565,
ИНН/КПП 6670083677/667001001

заведующему
МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО
ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД ИРБИТ "ДЕТСКИЙ
САД № 27"

Зенковой Валентине Владимировне

623854, Свердловская область, г. Ирбит,
Маршала Жукова ул., 4 а

ПРЕДПИСАНИЕ

об устранении выявленных нарушений
санитарно-эпидемиологических требований

от 07.11.2016

№ 11/2016-221

При проведении плановой выездной проверки с 10.10.2016 по 07.11.2016 в отношении
МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД ИРБИТ "ДЕТСКИЙ САД № 27"

название юридического лица, индивидуального предпринимателя
юридический адрес 623854, Свердловская область, г. Ирбит, Маршала Жукова ул., 4 а

дата регистрации 30.09.1994

ИНН/ОГРН 6611002250 / 1026600882483

рассмотрении представленных документов: акта от 07.11.2016 № 11/2016-221

выявлены нарушения санитарно эпидемиологических требований.

С целью устранения выявленных нарушений на основании п.2 ст.50 Федерального закона № 52 - ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 года, части 1 статьи 34 Федерального закона от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», ч. 1 ст. 17 Федерального закона от 26.12.2008 N 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»

ПРЕДПИСЫВАЮ:

№ п/п	содержание мероприятия	№ нормативного документа	пункт НД	срок
1.	Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать: возможность осуществления поточности технологических операций, исключая 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.	021/2011	ст. 14 п. 1	11.09.2017
2.	Для достижения целей настоящего технического регламента обеспечить все холодильное оборудование на пищеблоке контрольными приборами (термометрами).		ст. 15 п. 2	11.09.2017
3.	При хранении пищевой продукции соблюдать условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.		ст. 17 п. 7	11.09.2017
4.	В питании детей использовать продукцию в соответствии с указанной на потребительской упаковке информацией.	023/2011	ст. 5 п. 41.	11.09.2017
5.	Все производственные цеха пищеблока оборудовать раковинами с подводкой горячей и холодной воды, при этом	2.3.6.1079-01	3.3.	11.09.2017

	следует предусматривать такие конструкции смесителей, которые исключают повторное загрязнение рук после мытья.			
6.	Производственное оборудование и моечные ванны должны присоединяться к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки.		3.8.	11.09.2017
7.	Отверстия вентиляционных систем необходимо закрыть мелкаячеистой полимерной сеткой.		4.4.	11.09.2017
8.	Для освещения производственных помещений и складов применять светильники во влагопылезащитном исполнении.		4.15.	11.09.2017
9.	Все помещения организаций необходимо содержать в чистоте. Текущую уборку проводить постоянно, своевременно и по мере необходимости. В производственных цехах ежедневно проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.		5.11.	11.09.2017
10.	По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывать с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивать и хранится в чистом виде в отведенном для него месте.		5.13.	11.09.2017
11.	Въезды и входы на территорию дошкольной образовательной организации, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к контейнерной площадке для сбора мусора должны быть покрыты асфальтом, бетоном или другим твердым покрытием.	2.4.1.3049-13	3.21.	11.09.2017
12.	Объемно-планировочные решения помещений пищеблока должны предусматривать последовательность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырой и готовой продукции. Помещения для хранения пищевых продуктов должны быть не проницаемыми для грызунов.		4.24.	11.09.2017
13.	Стены помещений должны быть гладкими, без признаков поражений грибком и иметь отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию.		5.1.	11.09.2017
14.	Стены помещений постирочной, гладильной следует облицовывать глазурованной плиткой или иным влагостойким материалом, безвредным для здоровья человека, на высоту не менее 1,5 м для проведения влажной обработки с применением моющих и дезинфекционных средств.		5.2.	11.09.2017
15.	Для пола используются материалы, допускающие обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфекционных растворов.		5.5.	11.09.2017
16.	Расстановка кроватей должна обеспечивать свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами.		6.13.	11.09.2017
17.	Пищеблок дошкольной организации должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений рекомендуется принимать в соответствии с Приложением N 4. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.		13.1.	11.09.2017
18.	Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.		13.2.	11.09.2017
19.	То же, что п. 3.8. СП 2.3.6.1079-01 (производственное оборудование и моечные ванны должны присоединяться к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки).		13.9.	11.09.2017
20.	Соблюдать режим мытья кухонной посуды. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.		13.10.	11.09.2017
21.	Пищевые отходы на пищеблоке собирать в промаркированные ведра или специальную тару с крышками.		13.18.	11.09.2017
22.	Пищевые продукты хранить в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществлять ежедневно, результаты заносить в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.		14.2.	11.09.2017

23.	Обработку яиц проводить используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости.		14.12.	11.09.2017
24.	Суточные пробы отбирать стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками.		14.24.	11.09.2017
25.	Не использовать в питании детей пищевые продукты указанные в Приложении N 9, а именно сливочное масло жирностью ниже 72 %.		14.25.	11.09.2017
26.	Все помещения необходимо убирать влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.).		17.1.	11.09.2017
27.	В дошкольной образовательной организации проводить мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов.		17.18.	11.09.2017
28.	Профилактическую дезинфекцию проводить в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующего средства.	3.5.1378-03	3.4.	11.09.2017

Информацию о выполнении предписания представить в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Ирбит, Ирбитском, Слободо-Туринском, Тавдинском, Таборинском и Туринском районах в срок до 11.09.2017г.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД ИРБИТ "ДЕТСКИЙ САД № 27"**

1. Программу мероприятий по предотвращению причинения вреда
заведующий Зенкова Валентина Владимировна

Невыполнение в установленный срок законного предписания органа, осуществляющего государственный надзор, влечет в соответствии с ч.1 ст.19.5 КоАП РФ привлечение к административной ответственности, назначение наказания в виде штрафа на юридическое лицо, штрафа на должностное лицо, либо дисквалификации должностного лица.

Невыполнение в установленный срок законного предписания федерального органа исполнительной власти, уполномоченного на осуществление государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов влечет в соответствии с ч.15 ст.19.5 КоАП РФ привлечение к административной ответственности, назначение наказания в виде штрафов на юридическое и должностное лицо.

Настоящее предписание может быть обжаловано в Арбитражный суд Свердловской области в течение 3 (трех) месяцев со дня вручения или получения.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на МАДОУ "ДЕТСКИЙ САД № 27", заведующего МАДОУ "ДЕТСКИЙ САД № 27" Зенкову Валентину Владимировну

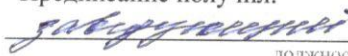
должность, ФИО лица, на которое возлагается ответственность

ведущий специалист- эксперт
Территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Свердловской
области в городе Ирбит, Ирбитском,
Слободо-Туринском, Тавдинском,
Таборинском и Туринском районах
должность лица, уполномоченного осуществлять
госнадзор


подпись

Ефремова Светлана Александровна
ФИО

Предписание получил:


должность, ФИО


подпись

17.11.2016
дата

Место выдачи предписания:

623856, Свердловская область, г. Ирбит, ул. Мальгина, дом 9

либо адрес территориального отдела, либо адрес объекта либо иной адрес, где непосредственно происходит вручение предписания