

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека по Московской области
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

г. Мытищи
(место составления акта)

"06" июня 2016 г.
(дата составления акта)

13.00
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ
органом государственного контроля (надзора), органом муниципального
контроля юридического лица, индивидуального предпринимателя
№ 60

По адресу/адресам: Московская обл., г. Мытищи, ул. Ак. Каргина, д. 36А
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения заместителя руководителя Управления
Роспотребнадзора по Московской области Богатиковой О.В. о проведении
плановой выездной проверки юридического лица № 42-020 от 06.05.2016 г.
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена плановая выездная проверка в отношении:
(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Муниципального автономного дошкольного образовательного
учреждения центр развития ребенка-детский сад № 51 «Ёлочка»
(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии) индивидуального
предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

"18" мая 2016 г. с 12 час. 00 мин. до 15 час. 00 мин. Продолжительность 3 часа

"06" июня 2016 г. с 12 час. 00 мин. до 13 час. 00 мин. Продолжительность 1 час

(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных
подразделений юридического лица или при осуществлении деятельности индивидуального
предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: 2 рабочих дня/ 4 часа
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: отделом санитарно-эпидемиологического надзора в
г.о.Мытищи Управления Роспотребнадзора по Московской области.

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы):
(заполняется при проведении выездной проверки)

Заведующая МАДОУ детский сад № 51 «Ёлочка» Иванова Н.П.

10 мая 2016 года в 17 часов 30 минут

Иванова Н.П. 10.05.2016
(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании

проведения проверки:
согласование не требуется

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: Сенченкова Марина Викторовна – и.о. начальника отдела санитарно-эпидемиологического надзора в г.о. Мытищи Управления Роспотребнадзора по Московской области Москвин Владимир Павлович - врач по общей гигиене отдела по обеспечению деятельности Управления Роспотребнадзора на территории Мытищинского района ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» (Аттестат аккредитации Федеральной службы по аккредитации Росаккредитация № РОСС RU.0001.510107 по 26 марта 2018 года; лицензия Федеральной службы по надзору в сфере здравоохранения и социального развития № ФС – 99-01-008125 от 18.09.2012 года)

(фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилии, имена, отчества (последнее - при наличии), должности экспертов и/или наименования экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: заведующая МАДОУ центр развития ребенка-детский сад № 51 «Ёлочка» Ивановой Н.П.

(фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения проверки установлено:

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение центр развития ребенка-детский сад № 51 «Ёлочка», расположено по адресу: Московская область, г. Мытищи, ул. Ак. Каргина, д. 36А

Списочный состав детей – 214 детей, проектная вместимость – 200 детей.

- Превышена проектная вместимость на 14 детей, что является нарушением требований п. 4.2 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».

Имеется 10 групп, 1 группа ясельная.

Территория

Имеется самостоятельный участок. Площадь 11775 м². На территории выделяются игровая и хозяйственная зоны.

Зона игровой территории включает в себя групповые площадки – индивидуальные для каждой группы и одну физкультурную площадку.

Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд. В хозяйственной зоне оборудована площадка для сбора мусора. На площадке установлены 2 контейнера с крышками, размер площадки превышает площадь основания контейнера. Территория дошкольной организации по периметру ограждена

забором и полосой зеленых насаждений. Деревья высажены на расстоянии не ближе 15 м, а кустарники не ближе 5 м от здания организации.

Здание

Здание имеет 2 этажа. В состав групповых ячеек входят: раздевальная (приемная) (для приема детей и хранения верхней одежды), групповая (для проведения игр, занятий и приема пищи), спальня, буфетная (для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды), туалетная (совмещенная с умывальной).

Помещения медицинского назначения для обслуживания детей размещены на втором этаже организации единым блоком.

Медицинский кабинет имеет самостоятельный вход из коридора, имеется 1 процедурный кабинет, 1 палата изолятора, санузел.

В здании детского сада предусмотрен минимальный набор служебно-бытовых помещений - это: кабинет заведующей, кабинет завхоза, методический кабинет, хозяйственная кладовая, комната кастелянши, туалет для персонала, прачечная.

Пищеблок

На пищеблоке работает 4 человека. Объемно-планировочные решения помещений пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырой и готовой продукции. Производственные помещения пищеблока размещены на первом этаже.

В состав пищеблока, работающего на сырье, входят: горячий цех, раздаточная, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, моечная кухонной посуды, кладовая сухих продуктов, кладовая для овощей, помещение с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов. Технологическое оборудование размещено с учетом обеспечения свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания.

Питание детей организовано в помещении групповой.

Для мытья столовой посуды буфетные группы оборудованы двухгнездными моечными ваннами с подводкой к ним холодной и горячей воды.

- Столы на пищеблоке в варочном цехе, предназначенные для обработки пищевых продуктов, старые, с дефектами, нецельнометаллические, что является нарушением требований п. 13.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».
- . Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород, плохо подвергающихся мытью и дезинфекции, с дефектами (щелями, зазорами); что является нарушением требований п. 13.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».

- Суточные пробы сохраняются в течение 24 часов (должны сохраняться в течение не менее 48 часов), что является нарушением требований п.14.24 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».
- На апельсинах отсутствуют маркировочные ярлыки, что является нарушением требований п. 14.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».
- Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом – кладовщицей Соколовой Татьяной Сергеевной. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение N 5), журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов ведется с нарушениями (часть использованных продуктов по меню не записаны в журнале бракеража в графе фактической реализации продуктов, например соленый огурец 13.04.16 не записан в журнале, но выдан по меню; бананы, икра кабачковая – 14.04.16 незаписаны в журнале, но выданы по меню), что является нарушением требований п. 14.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».

Требования к размещению оборудования в помещениях

Оборудование основных помещений ДООУ, в основном, соответствует росту и возрасту детей, учитывая гигиенические и педагогические требования.

Раздевальные оборудованы шкафами для верхней одежды детей и персонала.

Шкафы для одежды и обуви оборудованы индивидуальными ячейками-полками для головных уборов и крючками для верхней одежды.

Предусмотрены условия для сушки верхней одежды и обуви детей.

В организации используют игрушки, безвредные для здоровья детей и отвечающие гигиеническим требованиям к товарам детского ассортимента, которые могут быть подвергнуты влажной обработке (стирке) и дезинфекции. Мягконабивные и пенолатексные ворсованные игрушки для детей дошкольного возраста используют только в качестве дидактических пособий.

Стулья и столы в группах промаркированы с нарушениями:

- Подбор мебели для детей проводится частично без учета роста детей (группа № 5 и 9), что является нарушением п. 6.6 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».

- Расстановка кроватей в ясельной группе не обеспечивает свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами, что является нарушением п. 6.6 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».
- Рабочие поверхности столов и стульев в ясельной группе с дефектами, старые, не стойкие к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств, что является нарушением п. 6.7 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».
- Линолеум в группах 5, 6, 8 с дефектами, не допускает обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфицирующих растворов, что является нарушением п. 5.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».

Дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены. Имеется 3 комплекта постельного белья и полотенец, 2 комплекта наматрасников из расчета на 1 ребенка.

Туалетные помещения разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов. В зоне умывальной размещают детские умывальники и огороженный трансформируемым ограждением душевой поддон с доступом к нему с 3 сторон для проведения закаливающих процедур. В зоне санитарных узлов размещают унитазы.

В туалетных старшей и подготовительной групп в умывальной зоне установлены умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды для детей из расчета 1 раковина на 5 детей, 1 умывальную раковину для взрослых, детские унитазы или из расчета 1 унитаз на 5 детей. Детские унитазы установлены в закрывающихся кабинах без запоров.

Унитазы оборудованы детскими сидениями, изготовленными из материалов, безвредные для здоровья детей, допускающими их обработку моющими и дезинфицирующими средствами.

Требования к естественному и искусственному освещению помещений

Основные помещения имеют естественное освещение.

Уровни естественного и искусственного освещения в организации соответствует требованиям к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий.

Светопроемы в групповых, игровых и спальнях оборудованы регулируемые солнцезащитными устройствами. В качестве солнцезащитных устройств используются жалюзи, шторы.

На подоконниках в групповых отсутствуют широколистные цветы, снижающие уровень естественного освещения, а также цветы, превышающие высоту 15 см (от подоконника).

Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии.

Чистку оконных стекол проводят по мере их загрязнения.

Требования к отоплению и вентиляции.

Здание организации оборудовано системами центрального отопления и вентиляции в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха в общественных зданиях и сооружениях. Система вентиляции приточно-вентиляционная.

Отопительные приборы ограждены съемными решетками из дерева.

Контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляют с помощью бытового термометра, прикрепленного на внутренней стене, на высоте (0,8-1,0 метра).

Требования к водоснабжению и канализации

Здание дошкольной организации оборудовано системами холодного и горячего водоснабжения, канализацией.

Учреждение обеспечено водой отвечающей требованиям к питьевой воде.

Водоснабжение и канализация централизованные.

Требования к приему детей в дошкольные организации, режиму дня и организации воспитательно-образовательного процесса

Прием детей, впервые поступающих в организацию, осуществляется на основании медицинского заключения, выданного в установленном порядке.

Ежедневный утренний прием детей проводят воспитатели, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей.

После перенесенного заболевания, а также отсутствия более 3 дней (за исключением выходных и праздничных дней), детей принимают в организацию только при наличии справки участкового врача-педиатра с указанием диагноза, длительности заболевания, проведенного лечения, сведений об отсутствии контакта с инфекционными больными, а также рекомендаций по индивидуальному режиму ребенка-реконвалесцента на первые 10-14 дней.

Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеет маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов - цельнометаллические;
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи безопасная для здоровья детей;
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделена отдельная посуда;
- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группе. Для персонала имеется отдельная столовая посуда. Посуду хранят в буфете.

В месте присоединения производственных ванн к канализации имеется воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки.

Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собирают в промаркированные металлические ведра с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема.

Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детский сад осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Продукция поступает в таре производителя.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки сохраняются до окончания реализации продукции.

В организации организован питьевой режим.

Используется кипяченая питьевая вода.

Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста.

На каждое блюдо заведена технологическая карта в соответствии с санитарными правилами.

Для детей разного возраста соблюдаются объемы порций приготавливаемых блюд.

В ДО проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1-3 лет – 35 мг, для детей 3-6 лет – 50,0 мг на порцию). Журнал С-витаминизации ведется.

При проведении лабораторных исследований выявлено:

- На пищеблоке нарушены правила мытья посуды и инвентаря с применением моющих и дезинфицирующих средств, в 3 смывах из 10 обнаружены БГКП: на доске разделочной «Овощи вареные»; на ноже «мясо вареное» и доске разделочной «мясо вареное» обнаружены бактерии группы кишечной палочки (БГКП); что не соответствует требованиям СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания и оборотоспособности в них пищевых продуктов и п.13.14 СанПиН

2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».

Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций.

Все помещения убирают влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день.

Влажная уборка в спальнях проводится после дневного сна, в групповых после каждого приема пищи.

Влажная уборка спортивного зала проводится 1 раз в день и после каждого занятия. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса.

Постельные принадлежности: матрацы, подушки, спальные мешки проветривают непосредственно в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральной уборки.

Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров и личной гигиене персонала.

Персонал дошкольного образовательного учреждения проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке, заключительный акт по проведенному медосмотру находится на согласовании в Управлении Роспотребнадзора по Московской области.

Организация медицинского обеспечения детей.

В дошкольной организации работает медицинских работника.

Медицинская сестра Никитина Лидия Ивановна.

Врач Любичкая Нина Григорьевна.

В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медицинский работник проводит:

- медицинские осмотры детей;
- систематическое наблюдение за состоянием здоровья детей;
- распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием;
- систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений и др.

О проведении профилактических прививок в детском дошкольном образовательном учреждении родители (опекуны) детей, подлежащих иммунизации, оповещаются заранее, получается их согласие на проведение прививок.

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

- Превышена проектная вместимость на 14 детей, что является нарушением требований п. 4.2 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».
- Столы на пищеблоке в варочном цехе, предназначенные для обработки пищевых продуктов, старые, с дефектами, нецельнометаллические, что является нарушением требований п. 13.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».
- Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород, плохо подвергающихся мытью и дезинфекции, с дефектами (щелями, зазорами); что является нарушением требований п. 13.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».
- Суточные пробы сохраняются в течение 24 часов (должны сохраняться в течение не менее 48 часов), что является нарушением требований п.14.24 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».
- Подбор мебели для детей проводится частично без учета роста детей (группа № 5 и 9), что является нарушением п. 6.6 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».
- Расстановка кроватей в ясельной группе не обеспечивает свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами, что является нарушением п. 6.6 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».
- Рабочие поверхности столов и стульев в ясельной группе с дефектами, старые, не стойкие к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств, что является нарушением п. 6.7 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».
- Линолеум в группах 5, 6, 8 с дефектами, не допускает обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфицирующих растворов, что является нарушением п. 5.5 СанПиН 2.4.1.3049-13

«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».

- На пищеблоке нарушены правила мытья посуды и инвентаря с применением моющих и дезинфицирующих средств, в 3 смывах из 10 обнаружены БГКП: на доске разделочной «Овощи вареные»; на ноже «мясо вареное» и доске разделочной «мясо вареное» обнаружены бактерии группы кишечной палочки (БГКП); что не соответствует требованиям СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания и оборотоспособности в них пищевых продуктов и п.13.14 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».

Ответственным за данные нарушения является юридическое лицо МАДОУ ЦРР детский сад № 51 «Елочка» по статье 6.7.ч.1 КоАП РФ.

- На апельсинах отсутствуют маркировочные ярлыки, что является нарушением требований п. 14.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».
- Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом – кладовщицей Соколовой Татьяной Сергеевной. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение N 5), журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов ведется с нарушениями (часть использованных продуктов по меню не записаны в журнале бракеража в графе фактической реализации продуктов, например соленый огурец 13.04.16 не записан в журнале, но выдан по меню; бананы, икра кабачковая – 14.04.16 незаписаны в журнале, но выданы по меню), что является нарушением требований п. 14.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».

Ответственным за данные нарушения является должностное лицо МАДОУ ЦРР детский сад № 51 «Елочка» Соколова Татьяна Сергеевна по статье 6.6 КоАП РФ.

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний):

нарушений не выявлено

И.С.Севастопольский
(подпись проверяющего)

(подпись уполномоченного представителя)

Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля, отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):

(подпись проверяющего)

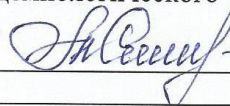
(подпись уполномоченного
представителя юридического лица,
индивидуального предпринимателя, его
уполномоченного представителя)

- копия распоряжения № 42-020 от 06.05.2016 г.;
- уставные документы;
- протокол от 06.06.2016 г.;
- уведомления о составлении протокола от 18.05.2016 г.;
- уведомления о рассмотрении дела от 06.06.2016 г.;

- приказы о назначении;
- должностные инструкции;
- копии паспортов.

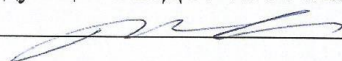
Подписи лиц, проводивших проверку:

И.о. начальника отдела санитарно-эпидемиологического надзора в
г.о.Мытищи Сенченкова Марина Викторовна



С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями
получил(а):

Заведующая МАДОУ № 51 «Ёлочка» Иванова Н.П.



(фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или
уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его
уполномоченного представителя)

«06» июня 2016 года

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: ____ -

(подпись уполномоченного
должностного лица (лиц),
проводившего проверку)

**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 Московской области**
(Управление Роспотребнадзора по Московской области)
ул. Семашко, д. 2 г. Мытищи, Московская обл., 141014, тел. 8 (495) 586-10-78,
586-12-68

Предписание № 54 от 06.06.2016 г
должностного лица, уполномоченного осуществлять
государственный санитарно-эпидемиологический надзор

г. Мытищи

место вынесения предписания

Мною, и.о. начальника отдела санитарно-эпидемиологического надзора в Мытищинском районе Управления Роспотребнадзора по Московской области Сенченковой Мариной Викторовной при проведении плановой выездной проверки в отношении МАДОУ ЦРР-детский сад №51 «Ёлочка», осуществляющего деятельность по адресу: Московская область, г.Мытищи, ул. Ак.Каргина, д.36А (юридический адрес: Московская область, г.Мытищи, ул. Ак. Каргина, д.36А ОГРН 1025003527890, ИНН 5029100670) были выявлены нарушения требований санитарных норм и правил:

С целью устранения выявленных нарушений, предупреждения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний предлагаю: **МАДОУ ЦРР-детский сад №51 «Ёлочка»**

1. Обеспечить заполнение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов в полном объеме, в частности указывать все используемые по меню продукты в графе фактической реализации сырой продукции. Основание: п.14.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях".

Срок исполнения: до 01.09.2016 г. и постоянно

3. Обеспечить подбор мебели для детей с учетом роста детей. Основание: п. 6.6 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».

Срок исполнения: до 01.09.2016 г. и постоянно

4. Обеспечить косметический ремонт полового покрытия (линолеума) помещений групп №5,6,8. Основание п. 5.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».

Срок исполнения: до 01.09.2016 г и постоянно.

5. Обеспечить расстановку кроватей в ясельной группе с обеспечением свободного прохода детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами. Основание: п. 6.6 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».

Срок исполнения: до 01.09.2016 г и постоянно.

6. Обеспечить замену старых столов и стульев с дефектами в ясельной группе. . Основание: п. 6.7 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».

Срок исполнения: до 01.09.2016 г.

7. Обеспечить на пищеблоке выполнение правил мытья посуды и инвентаря с применением моющих и дезинфицирующих средств. Основание: СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания и оборотоспособности в них пищевых продуктов и п.13.14 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».

Срок исполнения: до 01.09.2016 г.

8. Обеспечить хранение суточных проб сохраняются в течение 48 часов. Основание: п.14.24 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».

Срок исполнения: до 01.09.2016 г и постоянно.

9. Обеспечить сохранение маркировочных ярлыков до окончания реализации продукции. Основание: п. 14.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».

Срок исполнения: до 01.09.2016 г и постоянно.

Ответственный за выполнение данного предписания:

Заведующая МАДОУ №51 «Ёлочка» Иванова Н.П.

(должность, фамилия, имя, отчество лица, на которое возлагается ответственность)

Невыполнение настоящего Предписания влечет административную ответственность в соответствии с ч. 1 ст.19.5 КоАП РФ.

Порядок и сроки обжалования предписания предусмотрены действующим законодательством Российской Федерации.

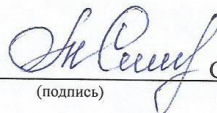
О результатах исполнения настоящего предписания сообщить в письменной форме:

в срок до 01.09.2016г.

в Управление Роспотребнадзора по Московской области (141006, Московская область, г. Мытищи, Олимпийский проспект, д. 15/13, тел/факс 8-495-586-91-90, e-mail: 20otdel@mail.ru).

И.о. начальника отдела санэпиднадзора Управления
Роспотребнадзора по Московской области

(должность лица, уполномоченного
Осуществлять госсанэпиднадзор)



(подпись)

Сенченкова М.В.

(фамилия, имя, отчество)

Копию предписания получил, об ответственности предупрежден:

« 06 » июня 2016 года _____ Иванова Н.П.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА – ДЕТСКИЙ САД №51 «ЁЛОЧКА»

141009 Московская область, г.Мытищи ул.Академика Каргина д.36 а

тел.(факс)8 (495) 583 – 64 – 77

исх № 45 от 29.08.2016

Управление Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия
человека по Московской области

В ответ на предписание об устранении выявленных нарушений № 54 от 06.06.2016г.
направляем Вам отчет об исполнении предписания об устранении выявленных нарушений

1. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов ведется в полном объеме в соответствии с п. 14.1. СанПиН 2.4.1.3049-13
2. Подбор групповой мебели обеспечен в соответствии с п. 6.6. СанПиН 2.4.1.3049-13
3. Осуществлен косметический ремонт полового покрытия (положен линолеум) в групповых помещениях в объеме 110 кв.м.
4. Расстановка кроватей в ясельной группе обеспечена в соответствии с п. 6.6. СанПиН 2.4.1.3049-13
5. Произведена замена мебели в ясельной группе в соответствии с п. 6.7. СанПиН 2.4.1.3049-13
6. Обеспечено строгое соблюдение правил мытья посуды и инвентаря на пищеблоке в соответствии СП 2.3.6.1079-01 и п. 13.4 СанПиН 2.4.1.3049-13
7. Хранение суточных проб обеспечено строго в течении 48 часов в соответствии п. 14.24 СанПиН 2.4.1.3049-13
8. Хранение маркировочных ярлыков обеспечено строго в соответствии с п. 14.1. СанПиН 2.4.1.3049-13
9. Административный штраф в размере 30000 руб (тридцати тысяч рублей), согласно Постановлению об административном правонарушении №217 от 20.06.2016г. оплачен.

Заведующий МАДОУ №51

Иванова Н.П.

29 АВГ 2016