

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 Нижний Тагил, Пригородном,  
Верхнесалдинском районах, городе  
Нижняя Салда, городе Кировград и  
Невьянском районе

адрес: 622036, Свердловская. обл., г.  
Н.Тагил, ул. Октябрьской революции, д.  
86

тел.(3435) 25-45-70

E-mail:mail\_09@66.rospotrebnadzor.ru  
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565,  
ИНН/КПП 6670083677/667001001

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД  
КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 2

622915, Свердловская обл., Пригородный район,  
с. Петрокаменское, КОММУНАРОВ УЛИЦА.,  
108

### ПРЕДПИСАНИЕ

об устранении выявленных нарушений  
санитарно-эпидемиологических требований

от 28.11.2019

№ 66-09-17/16-12311-2019

При проведении проверки с 30.10.2019 по 28.11.2019  
в отношении

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 2

юридический адрес 622915, Свердловская обл., Пригородный район, с. Петрокаменское,  
КОММУНАРОВ УЛИЦА., 108

дата регистрации 08.02.2003

ИНН/ОГРН 6648013113 / 1036602352071

МБДОУ детский сад комбинированного вида № 2 (622915, Свердловская обл., Пригородный район,  
с. Петрокаменское, Коммунаров ул., 108)

рассмотрении представленных документов: акта эпидемиологического расследования  
от 28.1.2019г.

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

#### ПРЕДПИСЫВАЮ:

№ п/п	содержание мероприятия	№ нормативного документа	пункт НД	срок
1.	Своевременно информировать органы и учреждения государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях на объекте.	СП 1.1.1058-01	2.4.	11.05.2020
2.	Устранить дефекты внутренней отделки на пищеблоке.	СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.4.1.3049-13	5.6. 5.1	11.05.2020
3.	Оборудовать буфетные групп, где проводится порционирование блюд бактерицидными облучателями.	СП 2.3.6.1079-01	5.9. изменен	11.05.2020

<p>4. Организовать проведение текущей уборки на складе в соответствии с санитарными требованиями, а именно: «Все помещения организаций необходимо содержать в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости. В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств»; «В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря».</p>	<p>СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.4.1.3049-13</p>	<p>5.11. 13.19.</p>	<p>11.05.2020</p>
<p>5. Не допускать хранение дезинфицирующего средства не в таре изготовителя. Организовать хранение дезинфицирующего средства согласно санитарным требованиям, а именно: «В организациях применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке, которые используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя»; «Дезинфекционные средства хранят в таре (упаковке) поставщика с этикеткой, в условиях, регламентированных нормативными документами на каждое средство, в специально предназначенных помещениях (складах). Тарная этикетка хранится весь период хранения (реализации) дезинфекционного средства».</p>	<p>СП 2.3.6.1079-01 СП 3.5.1378-03</p>	<p>5.15. 2.7.</p>	<p>11.05.2020</p>
<p>6. Промаркировать разделочный инвентарь в горячем цехе в соответствии с санитарными требованиями, а именно: «В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку. Разделочные доски и ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: "СМ" - сырое мясо, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "МГ" - мясная гастрономия, "Зелень", "КО" - квашеные овощи, "Сельдь", "Х" - хлеб, "РГ" - рыбная гастрономия. Допускается наносить на разделочный инвентарь цветовую маркировку вместе с буквенной маркировкой в соответствии с обрабатываемым на них продуктом. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен храниться отдельно».</p>	<p>СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.4.1.3049-13</p>	<p>6.5. изменен 13.2. 13.3.</p>	<p>11.05.2020</p>
<p>7. Обеспечить условия хранения продуктов на пищеблоке в соответствии с санитарными требованиями, а именно: «При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки</p>	<p>СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.4.1.3049-13</p>	<p>7.11. 14.2.</p>	<p>11.05.2020</p>

	годности и условия хранения»; «Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией».			
8.	Не допускать наличие мешков с сыпучими продуктами без маркировочного ярлыка в соответствии с санитарными требованиями, а именно: «Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта»..	СП 2.3.6.1079-01	7.29.	11.05.2020
9.	Обеспечить ежедневное ведение необходимой документации на пищеблоке (журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, журнала учета работы бактерицидной лампы). Организовать входной контроль поступающих продуктов ответственным лицом с обязательной регистрацией.	СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.4.1.3049-13	15.1. 14.1.	11.05.2020
10.	Оборудовать в младшей группе мебель в соответствии с санитарными требованиями, а именно: "Рабочие поверхности столов должны иметь матовое покрытие светлого тона. Материалы, используемые для облицовки столов и стульев, должны обладать низкой теплопроводностью, быть стойкими к воздействию влаги, моющих и дезинфекционных средств".	СанПиН 2.4.1.3049-13	6.7.	11.05.2020
11.	Оборудовать унитазы в логопедической группе детскими сидениями или гигиеническими накладками в соответствии с санитарными требованиями, а именно: "Унитазы оборудуются детскими сидениями или гигиеническими накладками, изготовленными из материалов, безвредных для здоровья детей, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами".	СанПиН 2.4.1.3049-13	6.19.	11.05.2020
12.	Обеспечить резервное горячее водоснабжение в прачечной в соответствии с санитарными требованиями, а именно: "При отсутствии централизованного водоснабжения в населенном пункте (холодного и горячего) в дошкольной образовательной организации обеспечивается подача воды на пищеблок, помещения медицинского блока, прачечную (постирочную), в туалетные всех групповых ячеек".	СанПиН 2.4.1.3049-13	9.2.	11.05.2020
13.	Обеспечить дошкольное учреждение водой, отвечающей санитарно-эпидемиологическим требованиям.	СанПиН 2.4.1.3049-13	9.3.	11.05.2020
14.	Обеспечить условия для соблюдения правил личной гигиены персонала в постирочной, а именно обеспечить подводу горячей воды в постирочную.	СанПиН 2.4.1.3049-13	9.4.	11.05.2020
15.	Оборудовать водные термометры для контроля температуры воды, необходимой для ополаскивания посуды. Организовать хранение чистой кухонной посуды в горячем цехе в соответствии с санитарными требованиями, а именно: Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.	СанПиН 2.4.1.3049-13	13.10.	11.05.2020

16.	Оборудовать емкости для обеззараживания посуды в соответствии с санитарными требованиями, а именно: Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфекционном растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.	СанПиН 2.4.1.3049-13	13.15.	11.05.2020
17.	Организовать проведение качественной влажной уборки и дезинфекции в младшей группе. Провести повторные лабораторные испытания. Протоколы лабораторных испытаний предоставить в Нижнетагильский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.	СанПиН 2.4.1.3049-13	17.1.	11.05.2020
18.	Организовать контроль за проведением противоэпидемических мероприятий в группах в при неблагоприятной эпидемиологической ситуации в соответствии с санитарными требованиями, а именно: "При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в дошкольных образовательных организациях (группах), в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил. При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся противоэпидемические мероприятия персоналом дошкольной образовательной организации Дезинфекции подлежат все предметы, имеющие контакт с больным и являющиеся факторами передачи ОКИ (посуда столовая, белье нательное, постельное, полотенца, носовые платки, салфетки, предметы личной гигиены, выделения больного и посуда из-под выделений, поверхности в помещениях, жесткая мебель, санитарно-техническое оборудование, почва и другие)".	СанПиН 2.4.1.3049-13 СП 3.1.3108-13	17.7. 8.4.	11.05.2020
19.	Предоставить документы, подтверждающие проведение заключительной дезинфекции согласно предписанию №66-09-17/42-10321-2019 от 30.10.2019 в Нижнетагильский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.	СанПиН 2.4.1.3049-13 СП 3.1.3108-13	17.8. 6.7.	11.05.2020
20.	Организовать контроль за соблюдением персоналом личной гигиены в соответствии с санитарными требованиями, а именно: «Персонал дошкольных образовательных организаций должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти». Провести повторные лабораторные испытания. Протоколы лабораторных испытаний предоставить в Нижнетагильский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.	СанПиН 2.4.1.3049-13	19.4.	11.05.2020
21.	Обеспечить организацию мероприятий по дезинфекции в соответствии с санитарными требованиями, а именно: "Руководитель дошкольной образовательной организации является ответственным	СанПиН 2.4.1.3049-13	20.1.	11.05.2020

<p>лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие текста настоящих санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работников учреждения;</li> <li>- выполнение требований санитарных правил всеми работниками учреждения;</li> <li>- необходимые условия для соблюдения санитарных правил;</li> <li>- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;</li> <li>- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;</li> <li>- своевременное прохождение работниками дошкольной образовательной организации периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;</li> <li>- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;</li> <li>- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения".</li> </ul>			
<p>22. Промаркировать уборочный инвентарь на пищеблоке в соответствии с назначением.</p>	<p>СП 3.1/3.2.3146-13</p>	<p>6.1</p>	<p>11.05.2020</p>
<p>23. Организовать вакцинацию сотрудников детского дошкольного учреждения в соответствии с санитарными требованиями.</p>	<p>СП 3.1/3.2.3146-13</p>	<p>18.1</p>	<p>11.05.2020</p>
<p>24. Обеспечить маркировку емкостей с рабочим раствором дезинфицирующих средств в соответствии с санитарными требованиями, а именно: "Емкости с дезинфицирующими, моющими ... средствами должны иметь четкие надписи с указанием названия препарата, его концентрации, назначения, даты приготовления, предельного срока годности".</p>	<p>СП 3.5.1378-03</p>	<p>4.1.5.</p>	<p>11.05.2020</p>
<p>25. Не допускать повторное разведение рабочего раствора дезинфицирующего средства на рабочих местах. Организовать приготовление рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующего средства.</p>	<p>СП 3.5.1378-03</p>	<p>4.2.1.</p>	<p>11.05.2020</p>

Информацию о выполнении предписания представить в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе в срок до 11.05.2020г.

В целях подтверждения выполнения требований, указанных в настоящем предписании, необходимо представить следующую документированную информацию:

1. отчет о выполнении предписания

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.

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  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 2

специалист-эксперт

Территориального отдела  
Управления Роспотребнадзора по  
Свердловской области в городе  
Нижний Тагил, Пригородном,  
Верхнесалдинском районах,  
городе Нижняя Салда, городе  
Кировград и Невьянском районе



Гусев Никита Павлович

Предписание получил:

*Заведующий Никиорова О.В.*  
должность, ФИО

*Oluf*  
подпись

*28.11.2019*  
дата

Место выдачи предписания:

622036, Свердловская. обл., г. Н.Тагил, ул. Октябрьской революции, д. 86

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