

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области
214018, г. Смоленск, ул. Тенишевой, д. 26, тел:(4812) 38-25-10, факс: (4812) 55-25-49, E-mail: rpn@67.rospotrebnadzor.ru
ОГРН 1056758325238 ; ИНН/КПП 6731049404/673101001

ПРЕДПИСАНИЕ ОБ УСТРАНЕНИИ ВЫЯВЛЕННЫХ НАРУШЕНИЙ
по результатам _____ **внеплановой выездной** _____ проверки
(плановой/внеплановой, документарной/выездной)

юридического лица, индивидуального предпринимателя
(нужное подчеркнуть)

от « 26 » июля 2019 г. № 02-552
214000, Смоленская область, г. Смоленск, ул. Ленина, д.21
(место составления акта) « 26 » июля 2019 г.
(дата составления акта)

Должностное лицо Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучию человека по Смоленской области

ведущий специалист-эксперт отдела санитарного надзора Шеленкова Ирина Петровна
(фамилия, имя, отчество (при наличии), должность должностного лица Управления, выдавшего предписание)

при проведении плановой (**внеплановой**) документарной (**выездной**) проверки в отношении: **муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 70 «Лучик» города Смоленска (МБДОУ «Детский сад № 70 «Лучик»)** (акт проверки № 02-1167 от 26.07.2019)

(**юридического лица**, индивидуального предпринимателя)

Юридический адрес: 214000, Смоленская область, г. Смоленск, ул. Ленина, д.21

Фактический адрес (адрес места осуществления деятельности, филиала, представительства):

214000, Смоленская область, г. Смоленск, ул. Ленина, д.21

ИНН: 6731020363

ОГРН: 1026701440237

КПП: 673101001

Зарегистрирован в: Мери г.Смоленска 19.01.1995

Законный представитель: заведующий МБДОУ «Детский сад № 70 «Лучик» (согласно Уставу МБДОУ «Детский сад № 70 «Лучик», выписке из ЕГРЮЛ от 05.07.2019); защитник: и.о. заведующего МБДОУ «Детский сад № 70 «Лучик» Чижова Евгения Владимировна (согласно распоряжению № 923-лс от 19.07.2019)

В ходе проведения проверки установлены нарушения положений действующих нормативных правовых актов Российской Федерации, предусматривающих обязательные требования: ст.11, ст.28, ст.29, ст.34, ст.35, ст.39 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; ст.2, ст.9 Федерального закона от 17.09.1998г. №157 – ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней», ст.1, ст.2 Федерального закона от 18 июня 2001 года № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»; СанПиН 2.4.1.3049–13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях», СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» в частности:

Нарушены требования СанПиН 2.4.1.3049–13:

п.3.8 - покрытие групповой площадки, используемой для двух из групп (перед фасадом здания) не беспыльное, песчаное (поверх грунта – песок, отсутствие травяного покрытия);

п.3.15 - песочница на групповой площадке одной из групп (перед фасадом здания) в отсутствие детей полностью не закрывается во избежание загрязнения песка (крышки на песочнице сломаны);

п.5.1 – в туалетной группы № 1 на стыке стены и поддона для ног видна шероховатая (не гладкая) отделка с визуальными признаками поражений грибок (мелкими черными пятнами), не допускающая проведение качественной уборки влажным способом и дезинфекцию;

п.5.2 – в помещении для хранения овощей видны дефекты черные пятна на внутренней отделке стен, что создает препятствия для качественной уборки в данном помещении;

п.6.21 - в туалетных помещениях не установлены вешалки для детских полотенец для ног; в детском саду недостаточно шкафов для уборочного инвентаря, так как при проверке уборочный инвентарь для групповых ячеек и пищеблока хранился непосредственно в туалетах и в цехе пищеблока, вне шкафов;

п.11.2, п.11.3 – установлены нарушения при приеме детей в детский сад, так: табель посещаемости детей старшей группы № 3 в день проверки 12.07.2019 (пятница) был заранее заполнен на 15.07.2019 (на понедельник), как присутствующие на 15.07.2019 были отмечены 10 детей, как отсутствующие – 10 детей; при этом ни воспитатель, ни заведующий детским садом в день проверки 12.07.2019 не смогли представить точное списочное количество детей, посещающих данную группу; таким образом, нарушено обязательное требование санитарных правил о ежедневном утреннем приеме детей с опросом родителей о состоянии здоровья детей (с целью выявления больных детей или детей с подозрением на заболевание); кроме того, записи в таблице, сделанные «авансом» препятствуют должному контролю приема (со справками) детей, отсутствующих более 5 дней;

п.13.2, п.13.3, п.14.8 – при проверке не весь кухонный инвентарь и кухонная посуда, столы имели маркировку в соответствии с назначением для сырых и готовых пищевых продуктов (не была нанесена маркировка на 2 емкости, в которых лежали очищенные сырые овощи), не нанесена маркировка в соответствии с назначением на тумбочку, используемую в качестве стола (при проверке на ней находилась кухонная посуда с сырыми овощами); на рабочем месте с маркировкой «куры сырые» находился нож с маркировкой «сельдь», при этом нож с маркировкой «куры сырые» отсутствовал; в зоне хранения разделочных досок для готовой продукции находились разделочные доски с маркировкой для сырой продукции; на столе с маркировкой «РС» (рыба сырая) установлена протирачная машина для готовых овощей; на пищеблоке отсутствовали разделочные доски для сырых продуктов (СР, СО, СМ); в зоне (на столах) для сырых продуктов не выделено отдельное место для приготовления теста; отсутствовала маркировка емкости (ковша), в которой хранились чистые яйца; что в свою очередь не исключает возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов; кроме того, несколько эмалированных кухонных ковшей на пищеблоке были с дефектами безопасного для здоровья человека эмалевого покрытия;

п.14.12 – ввиду отсутствия инструкции о применении дезсредства не возможно установить правильность его применения при обработке сырых яиц на пищеблоке;

п.14.2 – в холодильнике для хранения молочных продуктов на пищеблоке детского сада 09.07.2019 хранилась сметана (в расфасовке 500г), изготовленная ООО «Смоленский производитель» с истекшим сроком годности (по информации на упаковке сметаны: дата изготовления сметаны 25.06.2019, срок хранения 7 суток);

п.14.6 – при проверке на пищеблоке отсутствовал столовый уксус, 1 % раствор которого необходим для уборки мест хранения хлеба;

п.14.16.1 – установлено хранение очищенных овощей на пищеблоке более 2 часов (лук, натертая морковь, предназначенные для приготовления готового блюда на ужин к 17-00, были начищены и хранились уже в 13-00);

п.14.17 – нарушены условия и сроки хранения готовых блюд (салатов): согласно журналу бракеража готовых блюд и кулинарных изделий салаты из моркови (морковь тертая с сахаром) 4 и 5 июля 2019 года были изготовлены в 14-50 на полдник, который согласно представленному режиму дня начинается в 15-30, то есть готовые салаты до раздачи хранились 40 мин, при том, что хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 мин при температуре $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$; при этом условий для хранения салатов на пищеблоке детского сада при температуре $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$ нет (отсутствуют холодильники достаточного объема и назначения);

п.14.23 - выдача готовой пищи разрешается 1 человеком (вместо бракеражной комиссии в составе не менее 3-х человек), что видно из регистрации в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (в графе «подписи членов бракеражной комиссии» в журнале только 1 подпись под разрешением к реализации);

(Таким образом, в детском саду не организован в достаточной мере контроль за условиями и сроками хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья, а также за своевременностью выдачи, сроками и условиями хранения готовых блюд).

п.15.5 – по журналу бракеража готовых блюд и кулинарных изделий установлено не соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню, что привело к повторению одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня:

4 и 5 июля 2019 г. на полдники выдавалась морковь тертая с сахаром,

3, 4 и 5 июля 2019 г. на обеды – компот из сушеных фруктов,

3 и 4 (на завтраки) и 5 (на ужин) июля 2019 г. - бутерброды с маслом;

при проверке представленных технологических карт и меню-раскладки обеда, приготовленного 09.07.2019, установлено несоблюдение рецептур технологических карт (карта № 2 «салат овощной с яблоками» рецептура № 37, карта № 3 «суп картофельный вегетарианский» рецептура № 78, карта № 57

«тефтели мясные» рецептура № 286, карта № 44 «пюре картофельное» рецептура № 321 – по мясу, сахару, картофелю, маслу сливочному, маслу растительному;

на пищеблоке не обеспечены условия для контроля за температурой прогревания 85 °С не менее 3 мин салата из моркови, таким образом нарушаются требования рецептуры № 41 технологической карты № 3 на данное блюдо.

по результатам лабораторных исследований пробы обеда, фактически выданного 09.07.2019 воспитанникам детского сада, установлен факт несоответствия фактического рациона питания (обеда) 7 дню утвержденного примерного меню детского сада по калорийности (энергетической ценности), так: в 7 день примерного меню, по которому 09.07.2019 питались дети в детском саду, заявлена энергетическая ценность обеда, равная 697,8 ккал, при этом согласно протоколу лабораторных испытаний № 8812 от 15.07.2019 испытательного лабораторного центра ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Смоленской области» фактическая энергетическая ценность обеда составила 649,81 ккал (559,33-683,63 ккал - с учетом допустимых отклонений метода исследования), что ниже заявленной в примерном меню;

п.15.6 – в примерное меню в отдельные дни полдник (например, в 7 день) включены салаты, в то время как санитарными правилами предусматривается включение в полдник только молока, кисломолочных напитков, соков, чая, с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд; фактически в день проверки воспитанникам на завтрак был выдан салат, а на ужин предусмотрена выдача каши, при том, что санитарными правилами предусмотрена выдача каши в составе завтрака, а салата – в составе обеда или ужина;

п.13.14, п.13.19, п.17.5, п.17.6 - в буфетных групповых ячеек и в моечной зоне пищеблока не вывешены инструкции о правилах применения дезинфекционных средств с указанием концентраций и объемов (были вывешены инструкции о приготовлении 0,015% раствора «Ди-хлор-экстра» (1 таблетка на 10 л воды), в то время как фактически на в групповых находился 0,03% рабочий раствор дезсредства в 5-литровых емкостях, причем на одной из емкостей в группе № 3 имелась надпись «0,03% раствор «Ди-хлора»», а на банку с таблетками дезсредства – нанесены 2 надписи «Ди-хлор-экстра» и «Ди-хлор»); рабочие инструкции и инструкции от изготовителя (поставщика) по применению рабочих растворов фактически применяемого дезсредства «Ди-хлор-экстра» в зависимости от назначения и концентрации (объема) в детском саду отсутствовали; таким образом, не возможно установить правильность применения дезсредства, необходимого для качественной ежедневной обработки разделочных столов для сырой продукции, для генеральных уборок помещений, для обеззараживания санитарно-технического оборудования; нарушения при уборке в буфетных зонах групповых ячеек и нарушения режима мытья посуды в буфетных подтверждаются результатами исследования смывов с предметов окружающей среды, взятых в ходе настоящей проверки 09.07.2019, так согласно протоколу № пр5030 от 15.07.2019 и экспертному заключению № 3372 от 15.07.2019 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Смоленской области» в 50% смывов (с обеденного стола и с решетки (сушки) для посуды в группе № 1 (2-й младшей), со столовых приборов, с чайника с кипяченой водой с тарелки для хлеба в группе № 3) обнаружены бактерии группы кишечной палочки (БГКП), что не допустимо;

п.17.9 – 2 окна, через которые проводилось проветривание помещений групповой ячейки № 3, не были засечены (в игровой и в туалете);

п.17.14 - при проверке представлен акт №00000208 от 22.03.2019 о стирке и глажке белья в марте, за последующий период с марта по настоящее время какие-либо документы о стирке и глажке белья не предоставлены, что говорит о несвоевременности замены и стирки постельного белья, полотенец, санитарной одежды персонала; в представленном при проверке договоре на предоставление услуг по стирке и глажке белья № У1762/1 отсутствуют дата заключения договора и подпись и представителя заказчика; при проверке в детском саду отсутствовали в достаточном количестве полотенца для ног (по 3 комплекта па каждого ребенка) и не была организована смена полотенец для ног по мере загрязнения, так: при проверке в детском саду имелось только по 1 комплекту полотенец для ног на каждого ребенка, при этом полотенца по словам сотрудников были принесены родителями, стирка этих полотенец детским садом не организована (со слов сотрудников – полотенца стирают родители); указанные полотенца в группе № 1 хранились на подоконнике в умывальной, в то время как санитарными правилами предусматривается доставка чистого белья в мешках и хранение его в шкафах; кроме того в группе № 3 полотенца для лица не были промаркированы; 12.07.2019 отсутствовала маркировка постельного белья (простыней, наволочек, пододеяльников), застеленного на кровати детей в группе № 3.

А также установлены нарушения в части допуска к работе персонала детского сада без наличия обязательных сведений о прививках, перенесенных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, о результатах медицинских осмотров и

обследований, в том числе необходимых для профилактики кишечных, воздушно-капельных инфекций и туберкулеза:

в нарушение п.19.1, п.19.2 СанПиН 2.4.1.3049-13, п.2.1 СП 3.1/3.2.3146-13 (с учетом требований ст. 1, ст.2 Федерального закона от 18 июня 2001 года № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации», п.12 Перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок, утвержденного Постановлением Правительства РФ от 15 июля 1999 г. № 825; Приказа Минздрава России от 21 марта 2014г № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок...»; Приказа Минздравсоцразвития России от 12 апреля 2011г № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» (приложение 2)); – в ходе проверки установлены не своевременность и не полнота медицинского обследования и вакцинации работников указанного детского сада, так в личных медицинских книжках отсутствует информация о:

у Зенченковой Т.И. (повара 1957 г.р.) – о вакцинации против дифтерии и столбняка за период более 10 лет (последняя вакцинация 22.03.2006), об обследованиях на носительство брюшного тифа и возбудителей кишечных инфекций, сифилис, гонорею, гельминтозы, стафилококк при поступлении на работу 03.07.2019 в МБДОУ «Детский сад № 70 «Лучик»,

у Шевченко Е.Ю. (логопеда 1997 г.р.) 15.07.2019 – о вакцинации против краснухи,

у Басыровой Е.С. (младшего воспитателя, 1975 г.р.) – о вакцинации против дифтерии и столбняка за период более 10 лет, о трехкратной вакцинации против вирусного гепатита В, о двухкратной вакцинации против кори, о гигиенической подготовки и аттестации.

у остальных 12 работников детского сада оценить своевременность прохождения гигиенической подготовки и аттестации, медосмотров и вакцинации не предоставляется возможным, так как личные медкнижки не были представлены;

при этом установлены факты работы младшего воспитателя Пугачевой А.Н. на пищеблоке в качестве повара (факт гигиенического обучения Пугачевой А.Н. в качестве повара при проверке не подтвержден документарно).

(указать нарушение с разъяснением положений (нормативных) правовых актов)

В целях устранения выявленных нарушений обязательных требований законодательства предписываю: **муниципальному бюджетному дошкольному образовательному учреждению «Детский сад № 70 «Лучик» города Смоленска** по адресу: 214000, Смоленская область, г. Смоленск, ул. Ленина, д.21, в соответствии с требованиями

ст.11, ст.28, ст.29, ст.34, ст.35, ст.39 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; ст.2, ст.9 Федерального закона от 17.09.1998г. №157 – ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней», ст.1, ст.2 Федерального закона от 18 июня 2001 года № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации»; СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях», СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»; п.2.8 СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

1. Обеспечить беспыльное (утрамбованное или с травяным покрытием) состояние покрытия всех групповых площадок, используемой для групп (убрать с поверхности грунта рассыпанный песок) - п.3.8 СанПиН 2.4.1.3049-13;
2. Отремонтировать или заменить крышки на песочнице на групповой площадке одной из групп (перед фасадом здания); полностью закрывать песочницу в отсутствие детей во избежание загрязнения песка -п.3.15 СанПиН 2.4.1.3049-13;
3. В туалетной группы № 1 устранить дефект внутренней отделки на стыке стены и поддона для ног, обеспечив гладкую отделку, допускающую проведение качественной уборки влажным способом и дезинфекцию - п.5.1 СанПиН 2.4.1.3049-13;
4. В помещении для хранения овощей устранить дефекты (черные пятна на внутренней отделке стен)- п.5.2 СанПиН 2.4.1.3049-13;
5. Установить недостающие шкафы для уборочного инвентаря в количестве, достаточном, для

- хранения уборочного инвентаря для групповых ячеек и для пищеблока с целью исключения хранения уборочного инвентаря вне шкафов в туалетах и в цехе пищеблока; в туалетных помещениях не обеспечить вешалки (условия) для детских полотенец для ног; - п.6.21 СанПиН 2.4.1.3049-13;
6. Организовать контроль при ежедневном приеме детей в детский сад; в таблицу посещаемости детей старшей группы № 3 вносить сведения строго по факту приема детей (после опроса родителей о состоянии здоровья детей с целью выявления больных детей или детей с подозрением на заболевание); проверить достоверность записей в таблице посещаемости детей старшей группы № 3, начиная 15.07.2019 (понедельник), устранить выявленные несоответствия записей о посещении детей, в том числе сделанных заранее («авансом»), **незамедлительно представить в Управление Роспотребнадзора по Смоленской области:**
- список детей, зачисленных в старшую группу № 3;
 - список детей, отсутствующих в старшей группе № 3 более 5 дней (за исключением выходных дней), начиная с 15.07.2019 с указанием причины их отсутствия;
 - копии справок с указанием диагноза, длительности заболевания, сведений об отсутствии контакта с инфекционными больными (в случае приема в детский сад детей из старшей группы № 3, отсутствующих более 5 дней (за исключением выходных дней)), начиная с 15.07.2019, - в соответствии с п.11.2, п.11.3 СанПиН 2.4.1.3049-13; п.2.8 СП 1.1.1058-01;
7. В соответствии с п.13.2, п.13.3, п.14.8 СанПиН 2.4.1.3049-13, в целях исключения возможности контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов:
- 7.1. Приобрести на пищеблок детского сада недостающий разделочный инвентарь: нож для разделки сырых кур, разделочные доски для сырых продуктов (СР, СО, СМ);
 - 7.2. Нанести маркировку в соответствии с назначением на весь кухонный инвентарь и всю кухонную посуду и столы на пищеблоке; использовать и хранить весь кухонный инвентарь и всю кухонную посуду и столы на пищеблоке в соответствии с назначением и нанесенной маркировкой отдельно для сырых и готовых пищевых продуктов;
 - 7.3. **Незамедлительно исключить** приготовление теста в условиях производственного помещения пищеблока детского сада вплоть до выделения и оборудования места для приготовления теста в соответствии с требованиями санитарных правил в части исключения возможности контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов, с нанесением соответствующей назначению маркировкой;
 - 7.4. Обеспечить установку протирочной машины для готовых овощей в зоне готовых продуктов производственного помещения пищеблока; исключить использование стола, на котором находится данная протирочная машина, для разделки сырой продукции и пищевого сырья;
 - 7.5. Заменить эмалированные кухонные ковши с дефектами безопасного для здоровья человека эмалевого покрытия на посуду, изготовленную из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами;
8. Вывесить на пищеблоке инструкцию о мытье сырых яиц с указанием применения дезинфицирующего средства (концентрации и способа приготовления рабочего раствора, времени и способа обеззараживания яиц), разрешенного для обработке сырых яиц, выкладывать чистые яйца в емкость, промаркированную в соответствии с назначением (для обработанных чистых яиц) - п.14.12, п. 13.2 СанПиН 2.4.1.3049-13;
9. Не допускать использования для питания детей в детском саду скоропортящихся продуктов с истекшим сроком годности; ежедневно осуществлять контроль сроков хранения суточного запаса скоропортящихся пищевых продуктов в условиях холодильного оборудования с внесением информации о фактах (при наличии таких фактов) списания продуктов и пищевого сырья с истекшим сроком годности в журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, - п.14.1, п.14.2 СанПиН 2.4.1.3049-13;
10. Приобрести на пищеблок столовый уксус, 1 % раствор которого необходим для уборки мест хранения хлеба, - п.14.6 СанПиН 2.4.1.3049-13;
11. Организовать технологический процесс приготовления пищи на пищеблоке таким образом,

чтобы:

- 11.1. Исключить хранение очищенных овощей на пищеблоке более 2 часов - п.14.16.1 СанПиН 2.4.1.3049-13;
- 11.2. Исключить хранение готовых блюд (заправленных салатов) с момента изготовления до раздачи не более 30 мин; обеспечить на пищеблоке условия (холодильники достаточного объема и назначения с нанесением необходимой маркировки) для хранения (в случае необходимости) при температуре $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$ готовых салатов - п.13.2, п.14.17 СанПиН 2.4.1.3049-13;
12. Организовать работу бракеражной комиссии в составе не менее 3 человек для контроля выдачи готовой пищи; регистрацией результатов в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (в том числе заполнения графы «подписи членов бракеражной комиссии» после разрешения к реализации всеми членами бракеражной комиссии) - п.14.23 СанПиН 2.4.1.3049-13;
13. В соответствии с п.15.5 (с учетом приложения 7), п.15.6 СанПиН 2.4.1.3049-13, п.2.8 СП 1.1.1058-01 обеспечить соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню, для чего:
 - 13.1. Исключить повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня;
обеспечить соблюдение рецептур технологических карт при производстве готовых блюд;
 - 13.2. **Незамедлительно исключить** использования на пищеблоке рецептур салатов, предусматривающих температурой прогревания $85 ^\circ\text{C}$ не менее 3 мин, вплоть до создания условий (приобретения необходимого оборудования и инвентаря) и осуществления контроля за поддержанием температуры прогревания $85 ^\circ\text{C}$ не менее 3 мин в процессе производства таких салатов;
 - 13.3. Исключить выдачу салатов детям на полдник и обеспечить выдачу каши в составе завтраков;
 - 13.4. Внести необходимые изменения в примерное меню и технологические карты с учетом п.7.3, п.13.2 и п.13.3 настоящего предписания с указанием правильных наименований блюд в примерном меню и в технологических картах в соответствии с их наименованиями, указанными в используемых сборниках рецептур, рецептурой и технологией приготовления готовых блюд, с указанием ссылок на рецептуры используемых блюд;
 - 13.4. **Представить в Управление Роспотребнадзора по Смоленской области** результаты лабораторных исследований (в виде протоколов и экспертных заключений аккредитованной в установленном порядке лаборатории), подтверждающих соблюдение рецептуры готовых блюд при их производстве на пищеблоке детского сада, а также подтверждающие соответствие фактического питания в детском саду примерному меню по энергетической ценности (**калорийности**);
14. Вывесить в буфетных групповых ячеек и в моечной зоне пищеблока рабочие инструкции о правилах приготовления и применения используемых дезинфекционных средств: с указанием правильных наименований дезсредств (в соответствии с наименованиями, указанными изготовителями) концентраций, объемов, способов приготовления рабочих растворов, а также продолжительности и способов обеззараживания объектов (в соответствии с инструкцией о применении от изготовителя/поставщика дезсредства); **представить в Управление Роспотребнадзора по Смоленской области** результаты лабораторных исследований (в виде протоколов и экспертных заключений аккредитованной в установленном порядке лаборатории на наличие/отсутствие в смывах с предметов окружающей среды **БГКП**), подтверждающих соблюдение режимов уборки и мытья посуды в буфетных зонах групповых ячеек - п.13.14, п.13.19, п.17.5, п.17.6 - СанПиН 2.4.1.3049-13; п.2.8 СП 1.1.1058-01;
15. Обеспечить засетчивание всех открывающихся окон, через которые проводится проветривание помещений групповой ячейки № 3, в том числе в игровой и в туалете, - п.17.9 СанПиН 2.4.1.3049-13;
16. Организовать своевременную не реже 1 раз в 7 дней замену постельного белья и полотенец для детей с нанесением индивидуальной маркировки на постельное белье и на полотенца; а также своевременную стирку собранного грязного постельного белья, полотенец и санитарной одежды

персонала; обеспечить в детском саду не менее трех комплектов полотенец для ног на каждого ребенка, зачисленного в детский сад; обеспечить соблюдение условий хранения чистых полотенец для ног в шкафах - п.17.14 СанПиН 2.4.1.3049-13;

17. Обеспечить наличие личных медицинских книжек у каждого работника детского сада с внесенными в личные медицинские книжки результатов медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовке и аттестации, допуске к работе в соответствии с занимаемой должностью и должностными обязанностями работников детского сада.

(указать конкретные действия необходимые к выполнению для исполнению требований законодательства)

Установить срок для исполнения: 1 октября 2019 года

(указывается единый срок)

Разъясняется право гражданина, юридического лица, индивидуального предпринимателя, проверка которых проводилась, в случае несогласия с фактами, выводами, предложениями, изложенными в акте проверки, либо с выданным предписанием об устранении выявленных нарушений в течение пятнадцати дней с даты получения акта проверки вправе представить в Управление Роспотребнадзора в письменной форме возражения в отношении акта проверки и (или) выданного предписания об устранении выявленных нарушений в целом или его отдельных положений.

К возражениям могут быть приложены документы, подтверждающие обоснованность возражений, или их заверенные копии, а так же направлены дополнительно.

В соответствии со ст. 19.5 КоАП РФ невыполнение в установленный срок законного предписания органа (должностного лица), осуществляющего государственный надзор (контроль), об устранении нарушений законодательства влечет наложение административного штрафа на граждан в размере от трехсот до пятисот рублей; на должностных лиц - от одной тысячи до двух тысяч рублей или дисквалификацию на срок до трех лет; на юридических лиц - от десяти тысяч до двадцати тысяч рублей.

С правами ознакомлен. Об обязанности выполнения предписания предупрежден. Защитник (согласно распоряжению № 923-лс от 19.07.2019) - и.о.заведующего МБДОУ «Детский сад № 70 «Лучик» Чижова Евгения Владимировна

Чижов Е.В.

“ 26 ” июля 20 19 г.

(Ф.И.О. должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя), подпись с расшифровкой)

Копию предписания получил(а): Защитник (согласно распоряжению № 923-лс от 19.07.2019) - и.о.заведующего МБДОУ «Детский сад № 70 «Лучик» Чижова Евгения Владимировна

Чижов Е.В.

“ 26 ” июля 20 19 г.

Должностное лицо: врио заместителя начальника отдела санитарного надзора

Шеленкова Ирина Петровна

“ 26 ” июля 20 19 г.

(подпись)

Один экземпляр предписания № 02-552 от “26” июля 2019г. вручен юридическому лицу МБДОУ «Детский сад № 70 «Лучик» 26.07.2019