Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение—
детский сад комбинированного вида № 562
г. Екатеринбург ул. Крылова 5
Тел/Факс: 205-06-18, 242-74-98 doyskaska @mail.ru

Заместителю главного государственного санитарного врача в Ленинском, Верх-Исетском, Октябрьском и Кировском районах города Екатеринбурга, и. о. начальника Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Ленинском, Верх-Исетском, Октябрьском и Кировском районах города Екатеринбурга
Киямовой Елене Леонидовне
от заведующего МБДОУ - детский сад комбинированного вида №562
Нойманн Елены Николаевны

В ответ на предписание об устранении выявленных нарушений санитарных правил № 01-16-12/2123 от 26.02.2016 сообщаю следующее:

Выявленные нарушения, несоответствия	Сроки устранения
1.Не обеспечено выполнение в полном объёме мероприятий, направленных на обеспечение безопасных для здоровья детей условий, так как нарушена целостность отделки наружного фасада здания (имеется отвалившаяся штукатурка), что может явиться потенциальной причиной травматизма, в том числе – детского.	Гарантийное письмо Управления образования Администрации города Екатеринбурга.
2.Нарушаются санитарные требования к организации питания детей и содержанию пищеблока: 2.1. В буфетных комнатах подготовительной, средней, речевой-подготовительной, речевой-старшей для хранения столовой посуды и пищевых продуктов используются столы с большой степенью износа, имеющие некачественное покрытие бытовой клеёнкой, что не позволяет проводить их качественную влажную уборку, в том числе обработку с использованием дизинфицирующих средств, предусмотренную санитарными требованиями.	Данные нарушения будут устранены. В буфетных комнатах подготовительной, средней, речевой-подготовительной, речевой-старшей для хранения столовой посуды и пищевых продуктов будут заменены столы до 01.09.2016.
2.2. Пищеблок не обеспечен достаточным количеством технологического оборудования, предусмотренного санитарными нормами, а именно в овощном цехе отсутствует овощерезательная машина, ввиду чего с нарушением принципа поточности технологического процесса, нарезка сырых овощей для 1-х и 2-х блюд проводится в горячем цехе.	Данные нарушения будут устранены. На пищеблок будет приобретена овощерезательная машина для нарезки сырых овощей для 1-х и 2-х блюд до 31.12.2016.

Центральный Екатеринбургский
отдел ТУ Роспотребнадзора
ул.Мичурина, 91
тел. 228-38-49
Вх. 8532, 24 МАЙ 2016 г.
Справки по письмам
после 14-00

2.3. В мясо-рыбном цехе отсутствуют весы для проведения контрольного взвешивания сырой мясо-рыбной продукции.	Данные нарушения устранены. Отремонтированы весы для проведения контрольного взвешивания сырой мясо-рыбной продукции.
2.4. Недостаточно разделочного кухонного инвентаря, а именно ножей, ввиду чего нарезка сырого картофеля в день проверки проводилась ножом «ОВ».	Данные нарушения устранены. Обеспечены достаточным количеством кухонного инвентаря, а именно ножами.
2.5. Нарушаются санитарно-гигиенические требования к мытью кухонного инвентаря (разделочных досок) и рабочих столов на пищеблоке, что подтверждается лабораторными испытаниями, а именно: обнаружены БГКП в смывах с доски «Рыба варёная», со стола «Готовая продукция», при норме- отсутствие (протокол лабораторных испытаний смывов с объектов окружающей среды на микробиологические показатели №783 от 05.02.2016 г., Аккредитованный Испытательный лабораторный центр Центрального Екатеринбургского Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Сверлдовской области», Аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС.RU.0001.510273 Выдан 27 октября 2014 г. Федеральной службой аккредитации);	Данные нарушения устранены. Усилен контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к мытью кухонного инвентаря (разделочных досок) и рабочих столов на пищеблоке.
2.6. Примерное 20-дневное меню не содержит следующую информацию с учётом физиологических потребностей для детей всех возрастных групп: содержание пищевых веществ (белки, жиры, углеводы), энергетическая ценность, содержание витамина С.	Данные нарушения устранены. Откорректировано примерное 20-ти дневное меню, дополнено информацией с учётом физиологических потребностей для детей всех возрастных групп: содержанием пищевых веществ (белки, жиры, углеводы), энергетической ценности, содержания витамина С.
2.7. Фактический рацион питания не соответствует примерному 20-дневному меню по весу блюд, а именно: в фактическом меню от 04.02.16. на полдник дети 3-7 лет получили тефтели рыбные 60г., гарнир овощной сборный 100г., при этом в примерном меню (1 неделя 4 день по меню) вес порции тефтелей 70г., гарнира 130г.; в фактическом меню от 02.02.16 на полдник дети 2-3 лет получили биточки рыбные 60г., при этом в примерном 20-дневном меню (1 неделя 2 день по меню) вес порции биточков 80г.	Данные нарушения устранены. Фактический рацион питания осуществляется в соответствии с примерным 20-дневным меню, в том числе по весу блюд.
2.8. В примерном 20-дневном меню (2 неделя 5 день) в состав уплотнённого полдника включена закуска (салат) вместо горячего блюда. Суммарные объёмы блюд в примерном 20-дневном меню не соответствуют нормируемым по завтракам для детей 2-3 лет. Суммарный объём блюд составляет 296-346г., при норме 350-450 г. – 1 неделя 3 день, 386 г. – 1 неделя 5 день, при норме 400-550г.	Данные нарушения устранены. В примерное 20-дневное меню (2 неделя 5 день) в состав уплотнённого полдника вместо закуски (салата) включили горячее блюдо. Суммарные объёмы блюд в примерном 20-дневном меню доведены до рекомендуемых норм по завтракам: для детей 2-3 лет - до нормы 350-450 г., для детей 3-7 лет – до нормы 400-550г.

Нарушаются санитарно-гигиенические требования к параметром световой среды в образовательном учреждении, а именно: общая освещённость в буфетных групп№4(средняя) и №5 (подготовительная) - 100-120лк, при норме не менее 200 лк. Протокол лабораторных испытаний световой среды №1073 от 10.02.2016 г., Аккредитованный Испытательный лабораторный центр Центрального Екатеринбургского Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Сверлдовской области», Аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС.RU.0001.510273 Выдан 27 октября 2014 г. Федеральной службой по аккредитации.	Данные нарушения устранены. Выполнены мероприятия по обеспечению санитарно-гигиенических требований к параметром световой среды в образовательном учреждении, а именно: заменены светильники в буфетных групп №4 (средняя) и №5 (подготовительная).
4. Отделка стен и потолка помещениях раздевалки 2-ой младшей группы и туалете старшей группы не соответствует санитарным нормам: имеются следы свежих промочек ввиду некачественной гидроизоляции кровли.	Гарантийное письмо Управления образования Администрации города Екатеринбурга.
5. Нарушаются санитарно-гигиенические требования к параметрам микроклимата в образовательном учреждении, а именно относительная влажность воздуха в группах №4(средняя), №7 (старшая) и 1-я младшая составляет 23-27 %, при норме 40-60%.	Данные нарушения будут устранены до 01.12.2016. Будут приобретены увлажнители воздуха в группы №4(средняя), №7 (старшая) и 1-я младшая
6. Не обеспечено своевременное прохождение работниками дошкольной образовательной организации периодических медицинских обследований в установленном порядке 22 работников, не прошедших обследование у нарколога, психиатра (при нормируемой периодичности: при поступлении и далее 1 раз в год).	Данные нарушения будут устранены до 01.09.2016.
7. Не обеспечено выполнение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических мероприятий, так как в имеющейся программе производственного контроля, утверждённой руководителем дошкольного учреждения: 7.1. Раздел программы производственного контроля «Перечень должностей работников, осуществляющих работы, при выполнении которых обязательны предварительные периодические медицинские осмотры» не откорректированы с учётом Приказа МЗ и СР РФ №302 н от 12 апреля 2011 года, а именно : не включено обследование психиатра, нарколога – при поступлении на работу и далее 1 раз в год. 7.2. В раздел программы производственного контроля «Перечень возможных аварийных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование органов государственной санитарно-эпидемиологической службы при аварийных ситуациях на системах водоснабжения, отопления, канализации, электроснабжения, при поломке газоразрядных ламп на предусмотрено информирование органов Роспотребнадзора. 7.3. В раздел программы производственного контроля «перечень химических, биологических, физических и иных факторов необходима организация лабораторных исследований не включено исследование воды из разводящей сети пищеблока централизованной системы водоснабжения после установки водоочистки на показатель – коли-фаги.	Данные нарушения устранены. Программа производственного контроля за организацией и проведением производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий откорректирована в соответствии с санитарными требованиями.

7.4. Юридическим лицом при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля не приняты меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения и орган, уполномоченный на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора, не проинформирован о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил, в том числе о неудовлетворительных результатах анализов, исследований, замеров.	Данные нарушения устранены. Юридическое лицо при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля будет принимать меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения и орган, уполномоченный на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора и информировать о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил, в том числе о неудовлетворительных результатах анализов, исследований, замеров.
8. Качество воды из разводящей сети пищеблока из централизованной системы водоснабжения после установки водоочистки не соответствовало санитарным нормам по бактериологическим показателям. Мероприятия по сервисному обслуживанию установки доочистки воды и обеспечению дошкольного учреждения доброкачественной водой выполнены несвоевременно, результат контрольного повторного лабораторного исследования воды, соответствующий санитарной норме.	Данные нарушения устранены. Усилен контроль за качеством воды из разводящей сети пищеблока из централизованной системы водоснабжения после установки водоочистки на соответствие санитарным нормам, в том числе по бактериологическим показателям. Усилен контроль за обеспечением качественного сервисного обслуживания и проведением ежеквартального лабораторного контроля воды на соответствие требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01, а также будут приниматься незамедлительно срочные меры по выполнению мероприятий, до получения результатов контрольных повторных лабораторных исследований воды, соответствующих санитарной норме.

Заведующий МБДОУ – детский сад комбинированного вида №562 _____ Е.Н.Нойманн

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575817

Владелец Нойманн Елена Николаевна

Действителен С 02.04.2021 по 02.04.2022