

ОТЧЕТ

мероприятий по устранению выявленных нарушений обязательных требований в МБДОУ №18 «Мишутка»

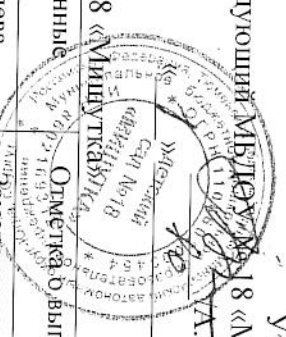
Мероприятия

№ п/п	Мероприятия	Срок	Ответственные	Отметка о выполнении
1.	На территории групповой площадки (группа раннего развития) не установлен теневой навес, что является нарушением п.3.1.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». «...На собственной территории дошкольной организации следует располагать игровую (групповую и физкультурно-оздоровительные площадки) и хозяйственную зоны, а также место для хранения коясов, велосипедов, санок. На территории групповых площадок устанавливается теневой навес площадью из расчета не менее 1 на одного ребенка, но не менее 20 песочницы, а также иные приспособления для игр. Теневые навесы оборудуют полами из дерева или иных прочных материалов в соответствии с областью применения. Допускается установка на прогулочной площадке сборно-разборных навесов, беседок».	до 18.12.2023	В.С.Соболева, А.П.Карпович – заместители заведующего по учебно воспитательной работе	Замечание устранено, Приказ №18-11-301/3 от 31.05.2023
2.	Некачественно проводится утренний фильтр в группах (например, в группе «Веселые человечки», «Кораблик» отсутствуют отметки о проведении термометрии в группе), что является нарушением п.3.1.8. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». Ежедневны утренний прием детей проводится воспитателями и (или) медицинским работником, которые должны опрашивать родителей о состоянии здоровья детей, а также проводить бесконтактную термометрию. Заболевшие дети, а также дети с подозрением на наличие инфекционного заболевания к посещению не допускаются. п.2.2 СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)" (п.2.2. Лица, находящиеся в организации при круглосуточном режиме ее работы, а также лица, посещающие организацию (на еходе), подлежат термометрии с занесением её результатов в журнал в отношении лиц температурой тела 37,1 °C и выше в целях учета при проведении противоэпидемических мероприятий. При круглосуточном режиме работы Организации термометрия проводится не менее двух раз в сутки (утром и вечером).	до 18.12.2023	В.С.Соболева, А.П.Карпович – заместители заведующего по учебно воспитательной работе	Замечание устранено
3.	При обследовании во многих группах выявлены дефекты покрытия стен и потолка (например, в группе «Веселые человечки» имеются дефекты потолка (следы течи); в группе «Молодка» дефекты покрытия стен, потолка в групповой, в спальной и умывальной (трещины); в группе «Светлячок» дефекты покрытия (трещины) в раздевальном; трещины потолка в коридоре; в группе «Степашка» значительные дефекты покрытия (трещины) в раздевальном, умывальной; следы течи на потолке в умывальной, дефекты потолка (трещины)	до 18.12.2023	О.В. Иванова, начальник хозяйственного отдела	Отправлено письмо в обслуживающую организацию ДЗАЗИС №ДС18-01-452/3 от 06.10.2023. Срок устранения 30 календарных дней.

Утверждаю

Заведующий МБДОУ №18 «Мишутка»

2023г.



	щины) в спальне в группе «Семицветик»; в группе «Радуга» и «Солнышко» имеются значительные дефекты потолка (следы течи, значительные трещины, дефекты штукатурки) в детских туалетах, дефекты стен и потолка (трещины) в спальне и групповой и т.д.). Выявленные нарушения противоречат требованиям п.п.2.5.3 СП 2.4.3.648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (п. 2.5.3. Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов, следов протечек и признаков поражения грибом, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими).			
4.	В групповых (например, Ягодка, Кораблик, Радуга и т.д.) покрытие столов имеет дефекты и повреждения, в коридоре установлена мебель (диван) с дефектами покрытия, что не соответствует требованиям СП 2.4.3.648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» п.п. 2.4.3 (п.2.4.3.Покрывные столов и стульев должно не иметь дефектов и повреждений, и быть выполненным материалами, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств).	до 18.12.2023	О.В.Иванова, начальник хозяйственного отдела	Замечание устранено
5.	Во многих групповых расстановки кроватей не обеспечивает свободный проход детей между кроватями, что противоречит требованиям п.3.1.6 СП 2.4.3.648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (п. 3.1.6. Расстановка кроватей должна обеспечивать свободный проход детей между ними).	до 18.12.2023	В.С.Соболева, А.П.Карпович – заместители заведующего по учебно воспитательной работе	Замечание устранено
6.	Воспитанники не обеспечены мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. Воспитанники в группе «Ягодка» обеспечиваются мебелью не в соответствии с ростом (предусмотрены стулья разные по высоте, но с одинаковой маркировкой), что не соответствует требованиям 2.4.3. СП 2.4.3.648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Обучающиеся, воспитанники и отдыхающие обеспечиваются мебелью в соответствии с их ростом и возрастом).	до 18.12.2023	В.С.Соболева, А.П.Карпович – заместители заведующего по учебно воспитательной работе	Замечание устранено
7.	На момент проведения обследования хранение уборочного инвентаря предусмотрено в туалетах при групповых (в свободном доступе для детей), например, в детском туалете в группе «Ягодка» хранение ведер для использованной туалетной бумаги предусмотрено рядом с ячейками с детскими полотенцами; согласно инструкции, замачивание и дез. обработка кваней происходит также возле детских туалетов, что является нарушением воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (п.2.4.12. при осуществлении дезинфекционных работ, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделяется помещение либо оборудуется место, исключающее доступ к нему детей. Помещение оборудуется поддоном с холодной и горячей водой, подающей через смеситель, а также системой водоотведения. Инструкция по приготовлению дезинфицирующих растворов должны размещаться в месте их приготовления).	до 18.12.2023	В.С.Соболева, А.П.Карпович – заместители заведующего по учебно воспитательной работе	Замечание устранено
8.	На момент проверки сушка кухонного инвентаря осуществляется в буфетных групповых в	до 18.12.2023	В.С.Соболева,	Замечание устранено

9.	производственной ванне (группа «Кораблик» и т.д.) не позволяют проводить качественную мойку и обработку кухонной посуды, что не соответствует требованиям п.п. 2.4.6.2. СП 2.4.5648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (п.2.4.6.2. Помещение для приготoвления и подачи пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моющим оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции. Оборудование, инвентарь, посуда и тары должны быть вымыты из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также продезинфицированы в соответствии с их мытья обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов).	до 18.12.2023	А.П.Карпович – заместитель заведующего по учебно воспитательной работе	Замечание устранено
10.	На территории учреждения выявлены дефекты асфальтового покрытия, трещины, неровности, имеются значительные нарушения отделки фасада здания (вход в пищеблок), что не соответствует требованиям п.2.2.4, п. 2.3.1 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (п.2.2.4. Покрытие проездов, подходов и дорожек на собственной территории не должно иметь дефектов. П.2.3.1. «Планировка зданий, строений, сооружений должна обеспечивать соблюдение гигиенических нормативов и обеспечивать доступность услуг, оказываемых для инвалидов и лицам с ограниченными возможностями здоровья».	до 18.12.2023	О.В.Иванова, начальник хозяйственного отдела	Устранение дефектов запланировано обслуживающей организацией ДЭАЗиИС в рамках текущего ремонта, согласно акта технического осмотра здания от 05.09.2023.
11.	На момент проверки в группе «Весняночка», «Солнышко» установлены в спальнях двухъярусные кровати, что противоречит требованиям п. 2.4.8 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (п.2.4.8. Кровати должны иметь твердое ложе. Допускается оборудование спален раскладными кроватями с жестким ложем или трансформирруемыми кроватями, не превышающими трех уровней и имеющими самостоятельный заход на них).	до 18.12.2023	О.В.Иванова, начальник хозяйственного отдела	Замечание устранено
12.	На момент проведения обследования в группе «Стелашка», «Весняночка» вытяжные вентиляционные решетки закрыты (со слов сотрудников в связи с течью крыши), что является нарушением п.2.7. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" Микроклимат, отопление и вентиляция в объектах должны соответствовать следующим требованиям: п.2.7.1. Здания оборудуются системами отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха в общественных зданиях и сооружениях согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений. В помещениях обеспечиваются параметры микроклимата, воздухообмена, определенные требованиями	до 18.12.2023	О.В.Иванова, начальник хозяйственного отдела	Замечание устранено

	гигиенических нормативов. В воздухе не допускается превышение предельно допустимых концентраций загрязняющих веществ, определенных требованиями гигиенических нормативов; п.211.8. Вытяжные вентиляционные решетки должны содержать следов загрязнений. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.			
13.	В группе «Весняночка» отсутствует бак замачивания горшков, обработки осуществляется в душевом поддоне в умывальной (согласно инструкции доз. обработка горшков должна осуществляться в баке), что является нарушением п. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (п. 2.11.4. Санитарно-техническое оборудование ежедневно должно обеззараживаться. Сиденья на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей должны ежедневно мыться теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека. Горшки моются после каждого использования при помощи щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день или по мере загрязнения щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств).	до 18.12.2023	О.В.Иванова, начальник хозяйственного отдела	Замечание устранено
14.	На момент обследования овощной склад оборудован поддонами для хранения свежих овощей, температура хранения +16 град. (при требуемых +8 град. по условиям произво-водителя), что противоречит требованиям п. 3.1, 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», требованиям (п.3.1. Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребите-лям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осу-ществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регла-ментов. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования). П.3.13. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными тер-мометрами).	до 18.12.2023	О.В.Иванова, начальник хозяйственного отдела	Замечание устранено
15.	Оценки качества поступающего сырья проводится не качественно. Принимаются проекты с маркировочными ярлыками без указания на них срока годности (например, на маркиро-вочном ярлыке поставщика продукции «бананы» отсутствует дата изготовления). Отсут-ствует маркировочный ярлык таре поставщика на пищевых продуктах «изюм», «курага». Всё выше перечисленное не соответствует требованиям статьи 5, п. 3. 3. ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции (статья 5, п.3.3 Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, должна сопровождаться товерсопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции), п.1.2 ч. 4.2 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки». (п.1 Общие требования к маркировке пищевой продукции, помещенной в транспортную упа-ковку 1. Маркировка транспортной упаковки, в которую помещена пищевая продук-ция, должна содержать сведения: 1) наименование пищевой продукции; 2) количество пищевой продукции; 3) дату изготовления пищевой продукции; 4) срок годности пищевой продукции; 5) условия хранения пищевой продукции; 6) сведения, позволяющие идентифи-цировать партию пищевой продукции (например, номер партии); 7) наименование и ме-	до 18.12.2023	А.А.Кузнецова - гла-воцник	Замечание устранено

	сто нахождения изготовителя пищевой продукции или франшизы, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции; п.2. Предусмотренная пунктом 1 части 4.2 настоящей статьи и нанесенная в виде надписей маркировка пищевой продукции, помещенной в транспортную упаковку, должна быть нанесена на русском языке и на государственном(ых) языке(ях) государства-члена Таможенного союза при наличии соответствующих требований в законодательстве(ях) государства(в)-члена(ов) Таможенного союза).			
16.	В пищеблоке не обеспечиваются последовательность (поточность) технологических процессов, исключаются встречные потоки сырья, использованной и продезинфицированной посуды. На момент проверки хранение чистой кухонной посуды (кастрюли, тазы) осуществлялось в цехе вторичной обработки овощей, в мясо-рыбном цехе, в холодном цехе, моечной кухонной посуды (под производственным столом), хранение разделочного инвентаря (ножи, доски) над производственными ваннами, что является нарушением п.2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» (п.2.5. Планировка производственных помещений предприятий пищевой промышленности, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технических регламента 7. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключаются встречные потоки сырья, сырья полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала. На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается).	до 18.12.2023	Е.С.Осымак – шеф-повар	Замечание устранено
17.	Зоны мойки кухонной посуды и размещение в ней оборудование (раковины), раковины в цехах, и оборудование, являющееся источниками выделения влаги, тепла не оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений, что не соответствует требованиям п.2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».	до 18.12.2023	О.В. Иванова, начальник хозяйственного отдела	Замечание устранено
18.	Имеются дефекты покрытия потолка (трещины) на складе холодильного оборудования. Выявленные нарушения противоречат требованиям п.п.2.5.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (п.2.5.3. Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протечек и признаков поразжений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими).	до 18.12.2023	О.В.Иванова, начальник хозяйственного отдела	Замечание устранено
19.	Не представляется возможным проследить организацию питания детей с диабетом, аллергией, т.к. отсутствует бракераж готовой продукции с надлежащей заменой блюд, что является нарушением п.8.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требо-	до 18.12.2023	Е.С.Осымак – шеф-повар	Замечание устранено

	вания к организации общественного питания населения" (п.8.2.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, в соответствии с представлениями родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специализированно-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначению лечащего врача).			
20.	Производственная мощность в МБДОУ превышает значение проектной мощности помещений, что и является нарушением требований п. 1.9 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (п.1.9 Количество детей в группах дошкольной образовательной организации общеразвивающей направленности определяется исходя из расчета площади групповой (игровой) комнаты - для групп раннего возраста (до 3-х лет) не менее 2,5 метров квадратных на 1 ребенка и для дошкольного возраста (от 3-х до 7-ми лет) - не менее 2,0 метров квадратных на одного ребенка).	до 18.12.2023	А.А.Нухова - заведующий	Замечание устранено