Утверждаю

Заведующий МБДОУ № 18 «Мишутка»

А.А. Нухова

«01» октября 2023г.

ОТЧЕТ

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № 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 CП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».*«...Ha собственной территории дошкольной организации следует располагать игровую (групповые и физкультурно-оздоровительные площадки) и хозяйственную зоны, а также место для хранения колясок, велосипедов, санок. На территории групповых площадок устанавливают 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 строительных материалов в соответствии с о6ластью 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 | Замечания устранены приказ №18-11-301/3 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. CП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».Ежедневны утренний прием детей проводится воспитателями и (или) медицинским работником, которые должны опрашивать родителей о состоянии здоровье 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 входе) , подлежат термометрии с занесением её результатов в журнал в отношении лиц температурой тела 37, 1 °С 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 «Ягодка» дефекты покрытия стен, потолка в групповой, в спальной и умывальной (трещины); в группе «Светлячок» дефекты покрытия (трещины) в раздевальной; трещины потолка в коридоре; в группе «Степашка» значительные дефекты покрытия (трещины) в раздевальной, умывальной; следы течи на потолке в умывальной, дефекты потолка (трещины) 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 CП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» *(п. 2.5.3, Стены и потомки помещений не больны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. В помещениях с повешенной влажностью воздуха потомки должны быть влагостойкими).* | до 18.12.2023 | О.В.Иванова, начальник хозяйственного отдела | Отправлено письмо в обслуживающую организацию ДЭАЗиИС №ДС18-01-452/3 от 06.10.2023. Срок устранения 30 календарных дней |
| 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 CП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» п.п. 2.4.3 *(п.2.4.3.Покрытие столов и стульев должно не иметь дефектов и повреждений, и 6ыть выполненным материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующе средств).* | до 18.12.2023 | О.В.Иванова, начальник хозяйственного отдела | Замечание устранено |
| 5. | Во многих групповых расстановка кроватей не обеспечивает свободный проход детей между кроватями, что противоречит требованиям п.3.1,6 CП 2.4.3648-20 "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. CП 2.4.3648-20 «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 туалетных 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 квачей происходит также возле детских туалетов, что является нарушением п.2.4.12. CП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» *(п.2.4.12. приготовления дезинфекционных растворов, 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 оборудуют поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения. Инструкции пo 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 инвентарь осуществляется в буфетных групповых в 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. CП 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 приготовления и пришла пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным 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 тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов).* | до 18.12.2023 | В.С.Соболева, А.П.Карпович – заместители заведующего по учебно воспитательной работе | Замечание устранено |
| 9. | В группе «Веселые человечки» не исправен светильник, что является нарушением п.2.8.9. CП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» *Все источники искусственного должны содержаться в исправном состоянии и не должны содержать следы загрязнений).* | до 18.12.2023 | О.В.Иванова, начальник хозяйственного отдела | 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 CП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» *(п.2.2.4. Покрытие проездом, подходов и дорожек на собственной территории не должно иметь дефектов. П.2.3.1. «..Планировка зданий, строении, 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 осмотр здания 05.09.2023 |
| 11. | На момент проверки в группе «Весняночка», «Солнышко» установлены в спальных двухъярусные кровати, что противоречит требованиям п. 2.4.8 CП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» *(п.2.4.8. Кровати больны иметь твердое ложе. Допускается оборудование спален раскладными кроватями с жесткие ложем или трансформируемыми 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 «Степашка», «Весняночка» вытяжные вентиляционные решетки закрыты (со слов сотрудников в связи с течью крыши), что является нарушением п.2.7. CП 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 отопление и вентиляции в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха в общественных здание и сооружениях согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений. В помещениях обеспечиваются параметры микроклимата, воздухообмена, определенные требованиями 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 пo мере загрязнения.* | до 18.12.2023 | О.В.Иванова, начальник хозяйственного отдела | Замечание устранено |
| 13. | В группе «Весняночка» отсутствует бак замачивания горшков, обработки осуществляется в душевом поддоне в умывальной (согласно инструкции доз. обработка горшков должна осуществляется в баке), что является нарушением п. CП 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. Сидении на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются ежедневно 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 подтоварниками для хранения свежих овощей, температура хранения +16 град. (при требуемых +8 град. по условиям производителя), 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 потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. 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 н перевозки (транспортирования). П.3.13. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажность и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами)*. | до 18.12.2023 | О.В.Иванова, начальник хозяйственного отдела | Замечание устранено |
|  |
| 15. | Оценка качества поступающего сырья проводится не качественно. Принимаются проекты с маркировочными ярлыками без указания на них срока годности (например, на маркировочном ярлыке поставщика продукции «бананы» отсутствует дата изготовления). Отсутствует маркировочный ярлык таре поставщика на пищевых продуктах «изюм›, «курага». Всё выше перечисленное не соответствует требованиям статья 5, п. 3. 3. TPTC 021/2011 О безопасности пищевой продукции *(статья 5, п.3.3 Пищевая продукция, находящееся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции), п.1.2 ч. 4.2 TPTC 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки». (п.1 Общие требования к маркировке пищевой продукции, помещенной в транспортную упаковку 1. Маркировка транспортной упаковки, в которую помещена пищевая продукция, 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 идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии); 7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилию, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции; п.2. Предусмотренная пунктов 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(ах) государства-члена Таможенного союза при наличии соответствующих требований в законодательстве(ах) государства(в)-члена(ов) Таможенного союза).* | до 18.12.2023 | А.А.Кузнецова - кладовщик | Замечание устранено |
| 16. | В пищеблоке не обеспечиваться последовательность (поточность технологических процессов, исключающих 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 инвентарь (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 посещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента 7. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовления 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.Осьмак – шеф-повар | Замечание устранено |
| 17. | Зоны мойки кухонной посуды и размещенное в ней o6opyдoвaние (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 CП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» *(п.2.5.3. Стены и потомки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражение грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. В помещениях с повышенной влажностью воздуха потомки 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 требования к организации общественного питания населения" *(п.8.2.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питание, в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (пo назначению лечащего врача).* | до 18.12.2023 | Е.С.Осьмак – шеф-повар | Замечание устранено |
| 20. | Производственная мощность в МБДОУ превышает значение проектной мощности помещений, что и является нарушением требований п. 1.9 CaнПиH 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 о6pовательной организации общеразвивающей направленности определяется исходя из расчета площади групповой (игровой) комнаты - для групп раннего возраста (до 3-x лет) не менее 2,5 метров квадратных на 1 ребенка и для дошкольного возраста (от 3-x до 7-ми лет) - не менее 2,0 метров квадратных на одного ребенка).* | до 18.12.2023 | А.А.Нухова - заведующий | Замечание устранено |