



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 Мурманской области

(Управление Роспотребнадзора по Мурманской области)

Коммуны ул., д. 7, г. Мурманск, 183038 Телефон: (8152) 47-26-72, Факс: (8152) 47-36-45

e-mail: adm@murmanpotrebnadzor.ru, <http://51.rosпотrebnadzor.ru>

ОКПО 71899582 ОГРН 1055100189605 ИНН/КПП 5190135362/519001001

МБДОУ г. Мурманска №157

183008, г. Мурманск, ул. Морская, д. 13

ПРЕДПИСАНИЕ

Заместителя главного государственного санитарного врача
по Мурманской области

от 05.11.2015г.

№ 848/15-01

При проведении плановой проверки в отношении Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения г. Мурманска детского сада комбинированного вида №157 (МБДОУ г. Мурманска №157), юридический и фактический адрес: г. Мурманск, ул. Морская, д. 13, ИНН 5190132146, ОГРН 1045100206953 (акт проверки от 05.11.2015г.) осуществляющего образовательную деятельность, выявлены нарушения санитарного законодательства:

СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее СанПиН 2.4.1.3049-13)

СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03)

Приказ №125н от 21 марта 2014 года «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям»

- на момент осмотра в низкотемпературном холодильнике (хранение замороженных мяса, рыбы) в кладовой, отсутствовал термометр (после измерения температура составила - 23°C), за 26.10.2015г. отсутствовала запись в журнале учета температурного режима, что является нарушением требований п. 14.2. СанПиН 2.4.1.3049-13, предусматривающего: «Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение б), который хранится в течение года»;

- списочный состав 1-й коррекционной (разновозрастной) группы (ЗПР) – 14 детей, что

является нарушением требований п.1.11. СанПиН 2.4.1.3049-13, предусматривающего: «Рекомендуемое количество детей в группах компенсирующей направленности для детей до 3 лет и старше 3 лет, соответственно, не должно превышать: ...для детей с задержкой психического развития - 6 и 10 детей ...»;

- в туалетных 1-й коррекционной (разновозрастной) группы (ЗПР) – на 2-х унитазах из 4-х отсутствовали детские сидения (накладки), что является нарушением требований п. 6.19. СанПиН 2.4.1.3049-13, предусматривающего: «Унитазы оборудуются детскими сидениями или гигиеническими накладками, изготовленными из материалов, безвредных для здоровья детей, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами»;

- на территории участка МБДОУ Мурманска №157 не оборудованы тентовые навесы для защиты детей от солнца и осадков детей 6-ти групп (1-я, 2-я, 3-я группы раннего возраста, 1-я, 2-я старшие группы, подготовительная группа), что является нарушением требований п. 3.9. СанПиН 2.4.1.3049-13, предусматривающего: «Для защиты детей от солнца и осадков на территории каждой групповой площадки устанавливаются тентовые навесы площадью из расчета не менее 1 кв. м на одного ребенка. Для групп с численностью менее 15 человек площадь теневого навеса должна быть не менее 20 кв. м. Допускается устанавливать на прогулочной площадке сборно-разборные навесы, беседки для использования их в жаркое время года»;

- на участке МБДОУ г. Мурманска №157 не оборудована физкультурная площадка, что является нарушением требований п. 3.12. СанПиН 2.4.1.3049-13, предусматривающего: «Игровые и физкультурные площадки для детей оборудуются с учетом их возрастных особенностей. Игровое оборудование должно соответствовать возрасту детей и быть изготовлено из материалов, не оказывающих вредного воздействия на человека», п. 3.6. СанПиН 2.4.1.3049-13, предусматривающего: «Зона игровой территории включает в себя групповые площадки - индивидуальные для каждой группы (рекомендуемая площадь из расчета не менее 7,0 кв. м на 1 ребенка для детей младенческого и раннего возраста (до 3-х лет) и не менее 9,0 кв. м на 1 ребенка дошкольного возраста (от 3-х до 7-ми лет) и физкультурную площадку (одну или несколько)...»;

- из раздевальных 1-й и 2-й групп ЗПР за счет перегородки оборудованы кабинеты для логопедов (в нарушение проекта – технический паспорт 2006г.), что является нарушением требований п. 1.5. СанПиН 2.4.1.3049-13, предусматривающего: «... Ранее построенные здания дошкольных образовательных организаций эксплуатируются в соответствии с проектом, по которому они были построены»;

- остекление окон выполнено не из цельного стеклопакета в групповых ячейках: 1-й, 2-й, 3-й групп раннего возраста, 1-й, 2-й младших, 2-й средней, 1-й, 2-й старших групп, 1-й, 2-й групп ЗПР, что является нарушением требований п. 4.16. СанПиН 2.4.1.3049-13, предусматривающего: «Остекление окон должно быть выполнено из цельного стеклопакета. При замене оконных блоков площадь остекления должна быть сохранена или увеличена. Замена разбитых стекол должна проводиться немедленно»;

- стены групповых, спальнях и буфетных - частично в 1-й, 2-й, 3-й группах раннего возраста, 2-й младшей, 1-й, 2-й средней, 1-й, 2-й старшей, подготовительной, 2-й группе ЗПР оклеены бумажными обоями, что не позволяет проводить влажную уборку и дезинфекцию и является нарушением требований п. 5.1. СанПиН 2.4.1.3049-13, предусматривающего: «Стены помещений должны быть гладкими, без признаков поражений грибком и иметь отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию. Все строительные и отделочные материалы должны быть безвредными для здоровья человека и иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Возможно использование для внутренней отделки помещений обоев, допускающих проведение уборки влажным способом и дезинфекцию»;

- на стенах пищеблока плитка местами отслоилась, зацементирована неровно, закрашена;

в туалетных 2-й группы раннего возраста, 2-й младшей группы, 2-й группы ЗПР плитка частично сбита, местами зацементирована неровно, покрашена, что затрудняет проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств и является нарушениями требований п. 5.2. СанПиН 2.4.1.3049-13, предусматривающего: «Стены помещений пищеблока, буфетных, кладовой для овощей, охлаждаемых камер, моечной, постирочной, гладильной и туалетных следует облицовывать глазурованной плиткой или иным влагостойким материалом, безвредным для здоровья человека, на высоту не менее 1,5 м; в заготовочной пищеблока, залах с ваннами бассейна и душевых - на высоту не менее 1,8 м для проведения влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств...»;

- в групповой 1-й младшей группы раннего возраста линолеум по центру с разошедшимися швами (пробит гвоздями и металлической планкой), в спальне 1-й группы раннего возраста (при входе) линолеум протерт, что затрудняет проведение влажной уборки с использованием моющих и дезинфицирующих растворов и является нарушением требований п.5.5. СанПиН 2.4.1.3049-13, предусматривающего: «Для пола используются материалы, допускающие обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфицирующих растворов...»;

- под частью шкафов для верхней одежды и обуви детей отсутствуют отопительные трубы для сушки верхней одежды и обуви детей: в 1-й (2 шкафа), 2-й (8 шкафов) и 3-й (5 шкафов) группах раннего возраста; 1-й младшей (5 шкафов), 1-й (5 шкафов) и 2-й (3 шкафа) средних групп; 1-й (3 шкафа) и 2-й (7 шкафов) группах ЗПР), что является нарушением требований п. 6.2. СанПиН 2.4.1.3049-13, предусматривающего: «Раздевальные оборудуются шкафами для верхней одежды детей и персонала. Шкафы для одежды и обуви оборудуются индивидуальными ячейками-полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Каждая индивидуальная ячейка маркируется. В раздевальных (или в отдельных помещениях) должны быть предусмотрены условия для сушки верхней одежды и обуви детей...»;

- проветривание проводится через створки окон, так как в Учреждении форточки отсутствуют, фрамуги неисправны, их открытие не проводится, что является нарушением требований п. 8.6. СанПиН 2.4.1.3049-13, предусматривающего: «Длительность проветривания зависит от температуры наружного воздуха, направления ветра, эффективности отопительной системы. Проветривание проводится в отсутствие детей и заканчивается за 30 минут до их прихода с прогулки или занятий. При проветривании допускается кратковременное снижение температуры воздуха в помещении, но не более чем на 2 - 4 °С. В помещениях спален сквозное проветривание проводится до дневного сна. При проветривании во время сна фрамуги, форточки открываются с одной стороны и закрывают за 30 минут до подъема. В холодное время года фрамуги, форточки закрываются за 10 минут до отхода ко сну детей. В теплое время года сон (дневной и ночной) организуется при открытых окнах (избегая сквозняка)»;

- моечные ванны для обработки кухонной посуды на пищеблоке не оборудованы гибким шлангом с душевой насадкой для ополаскивания, что является нарушением требований п.13.6 СанПиН 2.4.1.3049-13, предусматривающего: «Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой»;

- на пищеблоке в местах присоединения производственных ванн к канализации отсутствуют воздушные разрывы, что является нарушением требований п.13.9 СанПиН 2.4.1.3049-13, предусматривающего: «В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств»;

- во всех буфетных Учреждения моечные ванны не оборудованы гибким шлангом с душевой насадкой для ополаскивания посуды, что является нарушением требований п.13.14. 2.4.1.3049-13, предусматривающего: «... Столовая посуда после механического

удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках...»;

- в технологических картах не внесены изменения по обеспечению выполнения технологии приготовления * блюд и соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюд, так:

- в технологической карте «Котлеты, биточки, шницели рубленые» (№30а) указан неправильно температурный режим и время приготовления рубленых изделий;

- в технологических картах «Сырники с морковью»(№138), «Запеканка из творога» (№134), «Омлет натуральный» (№б/н) не соответствует технология приготовления сырников, запеканки и омлета по времени приготовления и температурному режиму;

- в технологические карты «Сосиски, сардельки, колбасы отварные»(№89) и «Яйца отварные» (№128) не соответствует технология приготовления (варки) сосисок и яиц по времени приготовления;

- в технологических картах «Каша гречневая рассыпчатая»(№113), «Каша гречневая рассыпчатая с луком и яйцом»(№114) и «Картофель отварной» (№110) при заправке гарниров и других блюд (каш) не указывается, что сливочное масло доводится до кипения

- в технологических картах «Рис отварной» (№115), «Макаронные изделия отварные» (№116) и «Макаронные отварные» (№118) не указано, что гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки

- в технологических картах «Салаты» (№3,4,6,7,8,9,10,13,14,15,17,18,20,23,24,26, 27) не указано, что изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей,

Способ приготовления по технологическим картам	Санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам п.14.11 СанПиН 2.4.1.3049-13
<p>Технологические карты «Картофель отварной» (№110), «Каша гречневая рассыпчатая» (№113) «Каша гречневая рассыпчатая с луком и яйцом»(№114) «...вливают растопленное сливочное масло»</p> <p>Технологические карты «Рис отварной»(№115), «Макаронные изделия отварные»(№116), «Макаронные отварные с овощами» («118) «рис (макаронны) откидывают на сито, дают стечь воде, перекалывают на противень...»; «Макаронник (макаронная запеканка)» (№117) «макаронны варят в смеси молока с водой, не откидывая, охлаждают до 60 град...»</p>	<p>«Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения)»</p> <p>«Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки»</p>
<p>Технологическая карта «Сырники с морковью» (№138): «Запекают в жарочном шкафу при температуре 250 град в течение 20-25 мин, затем при температуре 200 град 10-15 мин»</p>	<p>«...сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200 град в течение 8-10мин»</p>

Технологическая карта «Котлеты, биточки шницели рубленые»(№30а): «...запекают при температуре 180-200 град до готовности (12-15 мин)»;	«Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250-280 градусов Цельсия в течение 20-25 мин»
Технологическая карта «Запеканка из творога»(№134) «Запекают жарочном шкафу при температуре 250 град., до образования корочки 25 мин, затем в камере с температурой 180-200 град до готовности 15 мин»	«Запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу в течении 20-30 мин при температуре 220-280 град, слоем не более 3-4 см»
Технологическая карта «Сосиски, сардельки, колбаса отварные» (№89): «...колбасные изделия кладут в кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении сосиски- 5 минут, сардельки и колбасу – 7-10 минут»	«Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения)»
Технологическая карта «Омлет натуральный»(№б/н) «...яичную смесь выливают в разогретый и смазанный маслом противень и запекают в духовом шкафу до образования легкой корочки... Перед подачей нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом»	«Омлеты... готовятся в жарочном шкафу в течение 8-10 минут при температуре 180-200 градусов Цельсия, слоем не более 2,5-3 см» «Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения)»
Технологическая карта «Яйца вареные» (№128) «Яйца погружают в кипящую подсоленную воду и варят в крутую 8-10 мин с момента закипания»	«Яйцо варят после закипания воды 10 мин»
Технологические карты «Салаты» (№3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 17, 18, 20, 23, 24, 26, 27) «...заправляют растительным маслом»	«Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей»

что является нарушением требований п.14.11. СанПиН 2.4.1.3049-13, предусматривающего: «При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте (Приложение 7), а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250 - 280 °С в течение 20 - 25 мин. Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается. При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа. Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся

в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 ± 200 °С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С. Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180 - 200 °С в течение 8 - 10 мин. Яйцо варят после закипания воды 10 мин. При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирачная машина. Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения). Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки. Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения)...»;

- в примерном меню для детей 3-7-ми лет калорийность рациона обеспечивается высоким содержанием жиров - 34,1 % (при нормативных требованиях - 30-32%) и углеводов - 61,5% (при нормативных требованиях 55-58%), что не соответствует требованиям п.15.3. СанПиН 2.4.1.3049—13, предусматривающего: «... В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12 - 15% от калорийности рациона, жиров 30 - 32% и углеводов 55 - 58%...»;

- распределение энергетической ценности (калорийности) рациона питания на отдельные приемы пищи для детей 1,5-3-х лет и 3-7-ми лет по представленному примерному меню нерационально:

Калорийность занижена:

Для детей 1,5 - 3 лет

- второго завтрака (по НД - 60-70 ккал или 5%) во 2, 4, 7, 8, 10 дни и составляет 20,8 - 46,5 ккал или 1,3 - 3,1%);

- уплотненного полдника (по НД - 360 - 490 ккал или 30 - 35 %) в 3, 4, 6 дни и составляет 175,4 - 295,4 ккал или 11,5 - 19,4%);

Для детей 3 - 7 лет

- второго завтрака (по НД - 90 ккал или 5%) во 2, 4, 7, 8, 10 дни и составляет 25,0 - 55,8 ккал или 1,4 - 3,1%);

Калорийность завышена:

Для детей 1,5 - 3 лет

- завтрака (по НД - 240-350 ккал или 20 - 25%) в 4 и 8 дни и составляет 503,1 - 553,2 ккал или 31,9 - 36,4%);

- обеда (по НД - 360-490 ккал или 30-35%) все 10 дней и составляет 541,8 - 763,8 ккал или 34,4 - 48,7%);

Для детей 3-7 лет

- завтрака (по НД - 360-450 ккал или 20-25%) в 8 день и составляет 506,8 ккал или 28,3%);

- обеда (по НД - 540-630 ккал или 30-35%) все 10 дней кроме 8 дня и составляет 715,5-855,8 ккал или 39,9-45,3%), что является нарушением требований п. 15.4. СанПиН 2.4.1.3049-13, предусматривающего: «При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом таблицы 4.

Таблица 4

Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %

Для детей с круглосуточным пребыванием	Для детей с дневным пребыванием 8 -	Для детей с дневным пребыванием 12 час.
--	-------------------------------------	---

	10 час.	
Завтрак (20 - 25%) 2 завтрак (5%) Обед (30 - 35%) Полдник (10 - 15%) Ужин (20 - 25%) 2 ужин - (до 5%) - дополнительный прием пищи перед сном - кисломолочный напиток с булочным или мучным кулинарным изделием	завтрак (20 - 25%) 2 завтрак (5%) обед (30 - 35%) полдник (10 - 15%)	завтрак (20 - 25%) 2 завтрак (5%) обед (30 - 35%) Полдник (10 - 15%) <*>/или уплотненный полдник (30 - 35%) Ужин (20 - 25%) <*> ----- <*> Вместо полдника и ужина возможна организация уплотненного полдника (30 -

В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

- фактический рацион питания за период с 01.09.2015г. по 30.09.2015г. по меню-требованиям практически не соответствует утвержденному примерному меню, что является нарушением требований п. 15.5. СанПиН 2.4.1.3049-13, предусматривающего: «...Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню», п. 14.23. СанПиН 2.4.1.3049-13, предусматривающего: «... Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков», так в меню – требования за сентябрь 2015 г. допускаются занижения объемов порций готовых блюд в сравнении с примерным меню, а именно:

Дата	Прием пищи	Наименование (объем) блюда по утвержденному меню	Наименование (объем) блюда по меню - требованию
25.09.2015г.	Обед сад/ясли Ужин	Щи из свежей капусты с картофелем 250/150 г. Запеканка картофельная с мясом 200/150 г Макаронные изделия отварные с овощами 150/150 г Кисель из повидла 200/150 г Яблоко свежее 75/75 г	Суп из овощей – 250/150 г Котлета – 80/70 г Картофельное пюре – 150/100 г Винегрет овощной – 180/150 г Булка – 40/30 г Чай – 180/150 г Мандарин – 63,4/62,9г
14.09.2015г.	Завтрак сад/ясли Обед сад/ясли Ужин	Омлет с сыром 150/11,5/150/11,5 г Масло 5/3,8 г Чай с сахаром 180/150 г Салат из свежих помидоров 40/40 г Суп крестьянский с крупой 250/150 г Жаркое по – домашнему 200/150 г Компот из яблок и лимона 180/150 г Винегрет овощной 200/200 г Компот из консервированных фруктов 200/150 г Булочка «Веснушка» 50/50 г	Омлет натуральный – 150,6/100,4 г Кукуруза консервированная – 51,4/30 г Салат из свеклы – 48/30 г Суп картофельный с фасолью – 250/150 г Печень говяжья по – строгановски – 97/80 г Картофельное пюре – 120/100 г Сок – 184/150 Рагу овощное – 200/150 г Какао со сгущенным молоком – 180/150

- у Вивчарик О.П. 09.09.68 г.р. (47 лет) нет сведений о прививке против гепатита В в ЛМК, что является нарушением требований п. 19.2. СанПиН 2.4.1.3049-13 «каждый работник дошкольных образовательных организаций должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть... внесены сведения о прививках.. При отсутствии сведений о профилактических прививках работники...должны быть привиты в соответствии с национальным календарём профилактических прививок») и требованиям Приказа №125н от 21 марта 2014 года «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям», приложение №1: «... взрослые 18 лет подлежат ревакцинации против дифтерии,

столбняка - каждые 10 лет от момента последней ревакцинации; ... взрослые от 18 до 55 лет не привитые ранее, подлежат вакцинации против вирусного гепатита В;

- на основании выполненных измерений (протокол измерений искусственной освещенности №03.3/О-485 от 23.10.2015г.) уровни искусственной освещенности (с учетом расширенной неопределенности) не соответствуют допустимым значениям, установленным требованиями п. 7.1. СанПиН 2.4.1.3049-13, предусматривающего: «Уровни естественного и искусственного освещения в дошкольных образовательных организациях должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», п. 3.3.1. (таблица 2) СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03), предусматривающего: «Требования к искусственному освещению в зависимости от назначения помещения изложены в таблице 2.»

Детские дошкольные учреждения

60. Приемные	Г-0,0	-	-	-	-	-	-	200	25	15
61. Раздевальные	Г-0,0	2,5	0,7	1,5	0,4	-	-	200	60	20
62. Групповые, игровые, столовые, комнаты музыкальных и гимнастических занятий	Г-0,0	4,0	1,5	-	-	-	-	200 (400) <***>	15	10
63. Спальные	Г-0,0	2,0	0,5	-	-	-	-	75 (150) <***>	25	15
64. Изоляторы, комнаты для заболевших детей	Г-0,0	2,0	0,5	-	-	-	-	200	25	15

- 3 ясельная группа, спальня (в точках измерений) №1 – 21 лк, №2 – 19 лк, 1 средняя группа, спальня (в точках измерений) №1 – 12 лк, №2 – 22 лк, 2 старшая группа, спальня (в точках измерений) №1 – 29 лк, №2 – 30 лк, подготовительная группа, спальня (в точках измерений) №1 – 38 лк, №2 – 44 лк, 1 коррекционная группа, спальня (в точках измерений) №1 – 53 лк, №2 – 52 лк, при нормируемой освещенности - 75 лк;

- подготовительная группа, туалетная, умывальная зона – 51 лк, при нормируемой освещенности – 75 лк;

- музыкальный зал, в точках измерений: №1 – 182 лк, №2 – 179 лк, №3 – 180 лк, №4 – 181 лк, №5 – 177 лк, при нормируемой освещенности – 200 лк.

- помещения групповых 1-й и 2-й коррекционных групп, спальни 2-й старшей группы не оборудованы вытяжными системами вентиляции, что является нарушением требований п. 8.1. СанПиН 2.4.1.3049-13, предусматривающего: «Здания дошкольных образовательных организаций оборудуются системами отопления и вентиляции в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха в общественных зданиях и сооружениях. Ревизия, очистка и контроль за эффективностью работы вентиляционных систем осуществляется не реже 1 раза в год», п. 8.7. СанПиН 2.4.1.3049-13, предусматривающего: «Значения температуры воздуха и кратности обмена воздуха помещений в 1 час должны приниматься в соответствии с требованиями к температуре воздуха и кратности воздухообмена в основных помещениях дошкольных образовательных организаций в разных климатических районах (Приложение N 3)».

- на основании выполненных инструментальных замеров систем вытяжной вентиляции с естественным побуждением (протокол измерений эффективности работы вентиляционных

систем №03.3/ВС-486 от 23.10.2015г.) кратность воздухообмена не соответствует нормативным требованиям п. 8.7. СанПиН 2.4.1.3049-13 в следующих помещениях:

3-я ясельная группа:

- игровая, фактическая кратность обмена по вытяжке – 0;
- приемная, фактическая кратность обмена воздуха в час по вытяжке – 0;
- спальня, фактическая кратность обмена воздуха в час по вытяжке – 0;

музыкальный зал, фактическая кратность обмена воздуха в час по вытяжке – 0,8, при нормативной кратности воздухообмена в час по вытяжке для данной группы помещений не менее 1,5 кратной.

Руководствуясь ст. 50, ст. 51 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения», в целях устранения нарушений санитарного законодательства

ПРЕДПИСЫВАЮ:

1. Обеспечить хранение пищевых продуктов в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией, ежедневный контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании в соответствии с требованиями п. 14.2. СанПиН 2.4.1.3049-13.
2. Обеспечить наполняемость 1-й коррекционной (разновозрастной) группы (ЗПР) в соответствии с требованиями п. 1.11. СанПиН 2.4.1.3049-13.
3. Оборудовать унитазы в туалетных 1-й коррекционной (разновозрастной) группы (ЗПР) детскими сидениями (накладками) в соответствии с требованиями п. 6.19. СанПиН 2.4.1.3049-13.
4. Обеспечить остекление окон из цельного стеклопакета в групповых ячейках: 1-й, 2-й, 3-й групп раннего возраста, 1-й, 2-й младших, 2-й средней, 1-й, 2-й старших групп, 1-й, 2-й групп ЗПР в соответствии с требованиями п. 4.16. СанПиН 2.4.1.3049-13.
5. Обеспечить отделку стен в групповых, спальнях и буфетных 1-й, 2-й, 3-й групп раннего возраста, 2-й младшей, 1-й, 2-й средней, 1-й, 2-й старшей, подготовительной, 2-й группы ЗПР в соответствии с требованиями п. 5.1. СанПиН 2.4.1.3049-13.
6. Обеспечить целостность облицовочной плитки на пищеблоке; туалетных 2-й группы раннего возраста, 2-й младшей группы, 2-й группы ЗПР в соответствии с требованиями п. 5.2. СанПиН 2.4.1.3049-13.
7. Обеспечить покрытие пола в групповой 1-й младшей группы раннего возраста, спальне 1-й группы раннего возраста (при входе) в соответствии с требованиями п. 5.5. СанПиН 2.4.1.3049-13.
8. Моечные ванны для обработки кухонной посуды на пищеблоке оборудовать гибкими шлангами с душевой насадкой для ополаскивания в соответствии с требованиями п. 13.6 СанПиН 2.4.1.3049-13.
9. На пищеблоке в местах присоединения производственных ванн к канализации обеспечить наличие воздушных разрывов в соответствии с требованиями п.13.9 СанПиН 2.4.1.3049-13.
10. В буфетных моечных ваннах оборудовать гибкими шлангами с душевой насадкой для ополаскивания посуды в соответствии с требованиями п.13.14. СанПиН 2.4.1.3049-13.
11. Обеспечить выполнение технологии приготовления блюд в соответствии с требованиями п. 14.11. СанПиН 2.4.1.3049-13.

12. В примерном меню для детей 3—7-ми лет обеспечить содержание жиров и углеводов в соответствии с требованиями п. 15.3. СанПиН 2.4.1.3049—13.
13. Обеспечить распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона детей в соответствии с требованиями п. 15.4. СанПиН 2.4.1.3049-13.
14. Обеспечить соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню в соответствии с требованиями п. 15.5., п. 14.23. СанПиН 2.4.1.3049-13.
15. Обеспечить привитость (гепатит В) Вивчарик О. П. с внесением сведений в личную медицинскую книжку в соответствии с требованиями п. 19.2. СанПиН 2.4.1.3049-13, Приказа №125н от 21 марта 2014 года «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям», приложение №1.
16. Обеспечить уровень искусственной освещенности в спальнях 3-й ясельной, 1-й средней, 2 старшей, подготовительной, 1-й коррекционной групп, музыкальном зале в соответствии с требованиями п. 7.1. СанПиН 2.4.1.3049-13, п. 3.3.1. (таблица 2) СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03.
17. Обеспечить нормируемую кратность воздухообмена в помещениях игровой, приемной, спальни 3-й ясельной группы, музыкального зала в соответствии с требованиями п. 8.7. СанПиН 2.4.1.3049-13.

срок исполнения до 01.11.2016 года

Информацию об исполнении (неисполнении) предписания представить в Управление Роспотребнадзора по Мурманской области в срок до 01.11.2016 г. с приложением всех подтверждающих документов в письменной форме любым доступным способом.

18. Обеспечить оборудование теневого навеса на территории участка МБДОУ г. Мурманска №157 в соответствии с требованиями п. 3.9. СанПиН 2.4.1.3049-13.
19. Обеспечить оборудование на участке МБДОУ г. Мурманска №157 физкультурной площадки в соответствии с требованиями п. 3.6., п. 3.12. СанПиН 2.4.1.3049-13.
20. Обеспечить эксплуатацию раздевальных 1-й и 2-й групп ЗПР в соответствии с требованиями п. 1.5. СанПиН 2.4.1.3049-13.
21. Помещения групповых 1-й и 2-й коррекционных групп, спальни 2-й старшей группы оборудовать вытяжными системами вентиляции в соответствии с требованиями п. 8.1., п. 8.7. СанПиН 2.4.1.3049-13.
22. В раздевальных 1-й, 2-й, 3-й групп раннего возраста; 1-й младшей, 1-й и 2-й средних групп; 1-й и 2-й групп ЗПР обеспечить условия для сушки верхней одежды и обуви детей в соответствии с требованиями п. 6.2. СанПиН 2.4.1.3049-13.
23. Обеспечить функционирование фрамуг в помещениях для проведения проветривания в соответствии с требованиями п. 8.6. СанПиН 2.4.1.3049-13.

срок исполнения до 01.11.2017 года

Информацию об исполнении (неисполнении) предписания представить в Управление Роспотребнадзора по Мурманской области в срок до 01.11.2017 г. с приложением всех подтверждающих документов в письменной форме любым доступным способом.

Ответственность за выполнение предписания возлагается на:

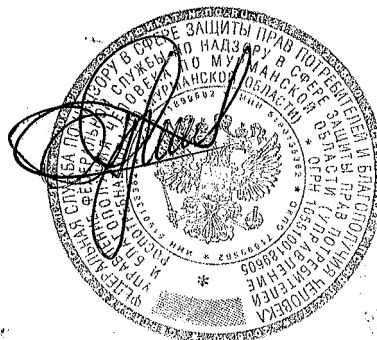
Юридическое лицо муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение г. Мурманска детский сад комбинированного вида №157, юридический и фактический адрес: 183008, г. Мурманск, ул. Морская, д. 13.

Порядок и сроки обжалования предписания:

Предписание может быть обжаловано в порядке, установленном законодательством РФ. В соответствии с частью 1 статьи 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях **невыполнение в установленный срок законного предписания** органа (должностного лица), осуществляющего государственный надзор (контроль) об устранении нарушений законодательства влечёт **наложение административного штрафа**.

Обращаем ваше внимание, что в соответствии с п.2 ст.24 Федерального Закона № 52-ФЗ от 30.03.1999г «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» юридические лица обязаны приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг в случаях если при осуществлении указанных деятельности работ и услуг нарушаются санитарные правила.

Заместитель главного государственного санитарного врача по Мурманской области



А. А. Сергеев

Сведения о вручении (направлении): лично/заказным письмом (с указанием даты)

Исполнитель: Стародубцева М. П. 47 27 39

Заведующая МБДОУ: Труфанова А.В.
09.11.2015г.



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 Мурманской области
(Управление Роспотребнадзора
по Мурманской области)
Коммуны ул., д. 7, г. Мурманск, 183038
Телефон: (8152) 47-26-72, Факс: (8152) 47-36-45
e-mail: adm@murmanpotrebnadzor.ru, <http://51.rosпотребнадзор.ru>
ОКПО 71899582 ОГРН 1055100189605
ИНН/КПП 5190135362/519001001

МБДОУ г. Мурманска №157
183008, г. Мурманск,
ул. Морская, д. 13

ИЗМЕНЕНИЕ от 31.10.2016г. п. 5, п. 6, п. 7, п. 8, п. 10 ПРЕДПИСАНИЯ № 848/15-01 от 05.11.2015г.

Ходатайство муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения г. Мурманска №157 (далее МБДОУ г. Мурманска №157) о продлении срока исполнения п. 5, п. 6, п. 7, п. 8, п. 10 предписания заместителя главного государственного санитарного врача по Мурманской области № 848/15-01 от 05.11.2015г. (далее Предписание) по фактическому адресу осуществления деятельности: г. Мурманск, ул. Морская, д. 13 а, рассмотрено и подлежит удовлетворению.

Основание:

1. Ходатайство администрации МБДОУ г. Мурманска №157 от 31.10.2016г. №202 о продлении срока исполнения п. 5, п. 6, п. 7, п. 8, п. 10 Предписания.
2. Информационное письмо Комитета по образованию администрации г. Мурманска от 27.10.2016г. №16-01-13/4171 «О переносе сроков» (выписка из муниципальной программы города Мурманска «Развитие образования на 2014-2018 годы»).

На основании вышеизложенного п. 5, п. 6, п. 7, п. 8, п. 10 Предписания читать:

П. 5. «Обеспечить отделку стен в групповых, спальнях и буфетных 1-й, 2-й, 3-й групп раннего возраста, 2-й младшей, 1-й, 2-й средней, 1-й, 2-й старшей, подготовительной, 2-й группы ЗПР в соответствии с требованиями п. 5.1. СанПиН 2.4.1.3049-13»

П. 6. «Обеспечить целостность облицовочной плитки на пищеблоке; туалетных 2-й группы раннего возраста, 2-й младшей группы, 2-й группы ЗПР в соответствии с требованиями п. 5.2. СанПиН 2.4.1.3049-13»

П. 7 «Обеспечить покрытие пола в групповой 1-й младшей группы раннего возраста, спальне 1-й группы раннего возраста (при входе) в соответствии с требованиями п. 5.5. СанПиН 2.4.1.3049-13.

П. 8 «Моечные ванны для обработки кухонной посуды на пищеблоке оборудовать гибкими шлангами с душевой насадкой для ополаскивания в соответствии с требованиями п. 13.6 СанПиН 2.4.1.3049-13.

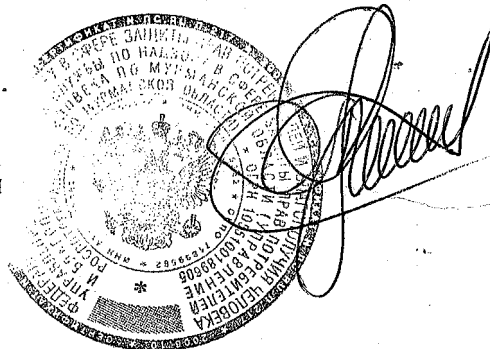
П. 10 «В буфетных моечные ванны оборудовать гибкими шлангами с душевой насадкой для ополаскивания посуды в соответствии с требованиями п.13.14. СанПиН 2.4.1.3049-13»

Срок исполнения до 01.12.2017г.

Информацию о выполнении (невыполнении) п. 5, п. 6, п. 7, п. 8, п. 10 Предписания заместителя главного государственного санитарного врача по Мурманской области № 848/15-01 от 05.11.2015г. с изменением от 31.10.2016 г. п. 5, п. 6, п. 7, п. 8, п. 10 представить в Управление Роспотребнадзора по Мурманской области в срок не позднее 01.12.2017г.

Данное изменение является неотъемлемой частью предписания заместителя главного государственного санитарного врача по Мурманской области № 848/15-01 от 05.11.2015г.

Заместитель руководителя



А. А. Сергеев

Стародубцева М. П.
47 27 39