

ПРЕДПИСАНИЕ № 455
об устранении выявленных нарушений

29.06.2021

г.Ярославль

При обследовании объекта, рассмотрении представленных документов:

Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования детский оздоровительный центр «Иволга» Ярославского муниципального района, Ярославская область, Ярославский район, Ярославский район, д.Нестерово
лагерь загородный детский оздоровительный «Иволга» МАУ ДО ДОО «Иволга» ЯМР, Ярославская область, Ярославский район, Ярославский район, д.Нестерово

выявлены нарушения законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, а также условия, создающие угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей.

При проверке выявлены нарушения СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»:

п.1.5. Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров <2>, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации <3> и иметь личную медицинскую книжку <4> с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

отсутствуют данные о привитости: Гурьев В.А.; Лютая В.Н.; Давыдова В.Ю.; Хан А.А.; Иванова А.И.; Красилов Д.А.; Красилов Трофим; Алиева О.М.

Нет данных о привитости против кори: Красилова Л.С;

отсутствует аттестация: Хан А.А.

п. 2.4.6.2. ...Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

В нарушение данного пункта, на момент проверки посуда из нержавеющей стали имеется только для приготовления 3-х блюд, мерные ложки для раздачи и порционирования блюд частично маркированы, эмалированная посуда с дефектами и механическими повреждениями.

п.2.4.7. Спальные комнаты для проживания обеспечиваются кроватями, тумбочками стульями (табуреты) по количеству проживающих, столом, шкафом (шкафами) для раздельного хранения одежды и обуви. Количество столов и шкафов должно предусматривать возможность использования их всеми проживающими и возможность раздельного хранения вещей.

на момент проверки спальные комнаты для проживания обеспечены стульями по количеству проживающих, шкафами, тумбочки частично имеют дефекты.

п.2.4.11. Туалетные кабины оснащаются мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах. Умывальные раковины обеспечиваются мылом, электро- или бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора.

Санитарно-техническое оборудование должно гигиеническим нормативам, быть исправным и без дефектов.

На момент проверки все уличные ногомойки - 4 шт. имеют застой воды, канализация забита.

На уличных домофонах отсутствует мыло.

Во всех туалетах отсутствует туалетная бумага.

Надворный туалет для мальчиков 2 кабинки из трех в нерабочем состоянии.

п. 2.5.1. Применяемые строительные и отделочные материалы используют при наличии документов об оценке (подтверждении) соответствия, быть устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств, подтверждающие их безопасность, устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

п.2.5.2. Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.

На момент проверки пол имеет дефекты в обеденном зале и в коридоре корпус 7(под линолеумом доски прогнили и пол провалился)

2.5.3. Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протечек и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

корпус 7/3 в межкомнатной двери выбита частично фанера.

корпус 3/2 в спальном помещении осыпаются русты, отслоение штукатурки

корпус 5 и 6 осыпался цоколь

помещение для нарезке хлеба (в помещении пищеблока) штукатурка стены имеет дефекты - отслоилась и осыпалась частично штукатурка

п.2.8.3. Остекление окон выполняется из цельного стекла. Не допускается наличие трещин и иное нарушение целостности стекла. Чистка оконных стекол проводится по мере их загрязнения.

В нарушение данного пункта корпус 1/3 имеется треснутое стекло в остеклении окна и форточка 2/2.

п.3.11.8. ...Ежедневно должна проводиться бесконтактная термометрия детей и сотрудников.

В нарушение данного пункта не проводится термометрия детей в корпусе 8, корпус 3

п. 3.11.11...Помещения постоянного пребывания и проживания детей для дезинфекции воздушной среды оборудуются приборами по обеззараживанию воздуха.

На момент проверки в помещения постоянного пребывания и проживания детей для дезинфекции воздушной среды отсутствуют приборы по обеззараживанию воздуха.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 " Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

п.7.1.4. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках медицинской организации должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен проводиться назначенным ответственным лицом медицинской организации в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные кулинарные изделия должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике либо специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2 °С до +6 °С.

В нарушение данного пункта на момент проверки суточные пробы отбираются не в промаркированные плотно закрывающиеся емкости, суточные пробы хранятся при температуре +13 °С.

п. 8.1.2. на момент проверки в в питании детей в основном меню имеются блюда с колбасными изделиями (ветчина, сосиски) - данный вид пищевой продукции исключен из среднесуточного набора пищевой продукции по табл. 2 приложения 7.

С целью устранения выявленных административных правонарушений, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей предлагаю: устранить выявлены нарушения СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»:

п.1.5. Обеспечить наличие данных о привитости у персонала учреждения: Гурьева В.А.; Лютой В.Н.; Давыдовой В.Ю.; Хана А.А.; Ивановой А.И.; Красилова Д.А.; Красилова Трофима; Алиевой О.М.;

о привитости против кори у Красиловой Л.С; аттестации у Хана А.А.

Срок исполнения немедленно и постоянно

п. 2.4.6.2. Оснастить пищеблок посудой из нержавеющей стали для приготовления пищи; промаркировать все мерные ложки для раздачи и порционирования блюд; заменить эмалированную посуду имеющую дефекты и механические повреждения.

Срок исполнения 25.05.2022.

п.2.4.7. обеспечить санальные комнаты для проживания стульями по количеству проживающих, шкафами, провести замену тумбочек имеющих дефекты. **Срок исполнения 25.05.2022**

п.2.4.11. Привести в рабочее состояние все уличные детские погломойки - 4 шт. При образовании застоя воды проводить немедленное устранение засора.

Обеспечить все уличные рукомойники мылом. Обеспечить все туалеты туалетной бумагой. **Срок исполнения немедленно и постоянно.**

Привести в рабочее состояние надворный туалет для мальчиков 2 кабинки из трех в нерабочем состоянии. **Срок исполнения немедленно и постоянно.**

Провести замену надворного туалета с выгребом на туалет с септиком. **Срок исполнения 25.05.2022.**

п.2.5.2. Провести замену деревянных полов, имеющие дефекты в обеденном зале и в коридоре корпус 7 (под линолеумом доски прогнили и пол провалился). **Срок исполнения 25.05.2022.**

п.2.5.3. Провести ремонт цоколей в корпусе 5 и 6. **Срок исполнения 25.05.2022.**

Провести ремонт:

в корпус 7/3 межкомнатной двери, выбита частично фанера. В корпусе 3/2, в спальном помещении заделат рассыпавшийся руст;

восстановить отслоившуюся штукатурку в помещении для нарезки хлеба.

Срок исполнения в период между 1 и 2 сменами до 08.07.2021г.

п.2.8.3. Провести замену стекол, имеющие трещины: корпус 1/3 и форточка 2/2.

Срок исполнения в период между 1 и 2 сменами до 08.07.2021г.

п.3.11.8. Обеспечить ежедневную, 2-х разовую термометрию детей в корпусах 8, корпус3.

Срок исполнения немедленно и постоянно.

п. 3.11.11... Оснастить все помещения постоянного пребывания и проживания детей, для дезинфекции воздушной среды приборами по обеззараживанию воздуха.

Срок исполнения 25.05.2022.

Усилить контроль за питанием детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения":

п.7.1.4. Производить отбор суточных проб в промаркированные и плотно закрывающиеся емкости;

Обеспечить хранение суточных проб в соответствии с санитарными требованиями при температуре от +2 °С до +6 °С.

Срок исполнения немедленно и постоянно.

п. 8.1.2. переоформить утвержденное меню и удалить из питания детей колбасные изделия. Срок исполнения в период между 1 и 2 сменами до 08.07.2021г.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагаю на Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования детский оздоровительный центр «Иволга» Ярославского муниципального района, Ярославская область, Ярославский район, Ярославский район, д.Нестерово
ОГРН 1057602573610, ИНН 7627028368

Документы, подтверждающие выполнения предписания предоставить в срок до «25» мая 2022 года

Предписание может быть обжаловано в порядке, установленном действующим законодательством.

Невыполнение предписания влечет административную ответственность, предусмотренную ч.1 ст 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Главный государственный
санитарный врач по
Ярославской области
(заместитель)
М.П.



Звягин Александр Михайлович

Копию настоящего предписания получил:

«*ds*» *06* 20*21* г.

Смирнов С.С.
Ф.И.О