

Муниципальное казенное учреждение, осуществляющее обучение, для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей
«Детский дом «Родник»



В управление Федеральной службы в сфере
защиты прав потребителей и благополучия
человека по Кемеровской области
территориальный отдел в г. Березовском,
г. Топки, Кемеровском и Топкинском районах
ведущему специалисту – эксперту
Н.А. Штер

директора муниципального казенного
учреждения, осуществляющего обучение,
для детей-сирот и детей оставшихся
без попечения родителей «Детский дом «Родник»
О.Б. Логачевой

ОТЧЕТ

О результатах устранения нарушений, выявленных в ходе плановой выездной проверки, проведенной в соответствии с распоряжением Управления Роспотребнадзора от 24.10.2019 № 1549-19 «О проведении плановой выездной проверки за соблюдением санитарного законодательства в отношении муниципального казенного учреждения, осуществляющего обучение, для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей «Детский дом «Родник».

В результате проверки были выявлены нарушения (предписание от 28.11.2019г. № 2063-ТО)

№	Выявленные нарушения согласно предписанию	Принятые меры по устранению выявленных нарушений
1.	Обеспечить вход в изолятор из медицинского кабинета; площадь на одну койку в изоляторе менее 6,0м ² ; оборудовать при изоляторе буфет с двухсекционной раковиной и смесителем с душевой насадкой, шкафчиком для хранения посуды, согласно требованиям, СанПиН 2.4.3259-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» п. 4.17.1, 4.17.2.	Обеспечен вход в изолятор из медицинского кабинета; площадь изолятора 14,8 м ² ; оборудован в изоляторе буфет с двухсекционной раковиной и смесителем с душевой насадкой и шкафчиком для хранения посуды

2.	Обеспечить туалет для персонала подводкой горячей воды к раковине через смеситель, согласно требованиям, СанПиН 2.4.3259-15 п. 9.4.	Обеспечен туалет для персонала подводкой горячей воды к раковине через смеситель
3.	Обеспечить уровни искусственного освещения в процедурном кабинете требованиям санитарных норм согласно СанПиН 2.2.1/2.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» п.3.3.1 таблица 2 и СанПиН 2.4.3259-15 п. 11.4.	Обеспечен уровень искусственного освещения в процедурном кабинете в соответствии с требованиями санитарных норм, установлен дополнительный потолочный светильник.
4.	Обеспечить отдельное помещение для обработки уборочного инвентаря и сушки ветоши, согласно требованиям, СанПиН 2.4.3259-15 п. 4.8.	Обеспечено отдельное помещение для обработки уборочного инвентаря и сушки ветоши.
5.	Обеспечить в прачечной отдельное смежное помещение постирочной и гладильной с разграничением потоков грязного и чистого белья, согласно требованиям, СанПиН 2.1.2.2649-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы прачечных» п.п. 2.1, 2.3, 2.4.	Обеспечено в прачечной отдельное смежное помещение постирочной и гладильной с разграничением потоков грязного и чистого белья,
6.	Обеспечить при обеденном зале умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест, согласно требованиям, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» п.3.4.	Установлены в обеденном зале умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест
7.	Обеспечить в горячем цехе над тепловым оборудованием (электроплита, электрокотел) локальную вытяжную вентиляцию, согласно требованиям, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» п.12.1. и СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» п.4.4., п. 4.5.	Обеспечена в горячем цехе над тепловым оборудованием (электроплита) локальная вытяжная вентиляция.

8.	Обеспечить отдельную двухсекционную моечную ванну для мытья кухонной посуды, согласно требованиям, СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 5.4.	Обеспечена отдельная двухсекционную моечная ванна для мытья кухонной посуды.
9.	Обеспечить в горячем цехе производственный стол с маркировкой «хлеб» из материала, устойчивого к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечающего требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, согласно требованиям, СанПиН 2.4.5.2409-08 п.4.5.	Обеспечен в горячем цехе производственный стол с маркировкой «хлеб» из материала, устойчивого к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечающего требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами
10.	Обеспечить для обработки сырой птицы отдельный производственный стол, согласно требованиям, СанПиН 2.4.5.2409-08 п.8.9.	Обеспечен, для обработки сырой птицы, отдельный производственный стол, согласно санитарным требованиям.
11.	Обеспечить нижнюю часть дверей на пищеблоке защитой из материала, устойчивого к повреждению грызунами, согласно требованиям, СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий» п.3.8.	Обеспечена нижняя часть дверей на пищеблоке защитой из материала, устойчивого к повреждению грызунами
12.	Обеспечить хранение верхней одежды персонала пищеблока вне производственных помещений в отдельном шкафу, согласно требованиям, СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 13.5.	Обеспечено хранение верхней одежды персонала пищеблока вне производственных помещений
13.	Обеспечить хранение уборочного инвентаря пищеблока вне производственных помещений, согласно требованиям, СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 5.22.	Обеспечено хранение уборочного инвентаря пищеблока вне производственных помещений
14.	Обеспечить решетки (и (или) полки, стеллажи) для просушивания чистой столовой посуды после мытья на ребре, согласно требованиям, СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 5.10.	Обеспечены полки для просушивания чистой столовой посуды на ребре
15.	Исключить из питания детей мясные и рыбные полуфабрикаты, содержащие соевый белок, усилители вкуса, мясо птицы механической обвалки, ароматизаторы, жирную свинину, мясо говядины 2 категории согласно, требованиям, СанПиН 2.4.5.2409-08 п. п. 6.25, 6.30, постановление правительства Российской Федерации от 18 сентября 2017 года № 1117 «Об утверждении норм и Правил обеспечения за счет средств федерального бюджета бесплатным питанием...»	Исключены из питания детей мясные и рыбные полуфабрикаты, содержащие соевый белок, усилители вкуса, мясо птицы механической обвалки, ароматизаторы, жирную свинину, мясо говядины 2 категории
16.	Обеспечить покраску стен медицинского	Обеспечена покраска стен

	кабинета, туалетных выше керамической плитки, потолков в умывальных, туалетах влагостойкой краской; обеспечить в 3-х местной спальне 3-й группы ровный потолок без следов отслаивания штукатурки; заменить в умывальной 3 группы плитку с трещинами и сколами, согласно требованиям, СанПиН 2.4.3259-15 п.8.2.	медицинского кабинета, туалетных выше керамической плитки, потолков в умывальных, туалетах влагостойкой краской; обеспечен в 3-х местной спальне 3-й группы ровный потолок без следов отслаивания штукатурки; заменена в умывальной 3 группы плитка с трещинами и сколами
17.	Обеспечит в изоляторе линолеум без механических дефектов и открытых срезов, согласно требованиям, СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» п.4.3.	В изоляторе заменен линолеум
18.	Обеспечить в изоляторе ровные, гладкие стены, согласно требованиям, СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» п.4.2.	Обеспечены в изоляторе ровные, гладкие стены
19.	Обеспечить сухое подвальное помещение, без скопления мусора, согласно требованиям, СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение» п.4.3.	Обеспечено сухое подвальное помещение, без скопления мусора.
20.	Обеспечить в обеденном зале отделку стен материалами, устойчивыми к влажной уборке и дезинфекции, согласно требованиям, СанПиН 2.4.3259-15 п.8.2.	В обеденном зале заменены обои на моющиеся
21.	Обеспечить возле раковин для мытья рук в овощном и мясо-рыбном цехе держатели для полотенец и полотенца, согласно требованиям, СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 13.2.	Обеспечены, возле раковин для мытья рук в овощном и мясо-рыбном цехе, держатели для полотенец и бумажные полотенца, согласно санитарным требованиям
22.	Обеспечить перспективное 14-дневное меню, согласно требованиям, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» п.6.13.(исключить повторение одних и тех же блюд в последующие 2-3 дня), п.6.14. (привести в соответствие с нормами	Составлено перспективное 14-дневное меню, в соответствии с санитарными правилами

	распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона детей в возрасте от 7 до 11 лет и для детей от 11 до 18 лет на полдник) и СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» п.15.3. (обеспечить суточную калорийность рациона для детей 3-7 лет за счет жиров на 30-32%, за счет углеводов -на 55-58%), п. 15.5. (исключить повторение одних и тех же блюд в последующие 2-3 дня).	
23.	Обеспечить контроль за условиями хранения скоропортящихся пищевых продуктов: в морозильных камерах с маркировкой «рыба», «мясо», в холодильнике с маркировкой «яйцо» обеспечить наличие термометров, согласно требованиям, СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 14.10.	В морозильных камерах с маркировкой «рыба», «мясо» и в холодильнике с маркировкой «яйцо» обеспечено наличие термометров
24.	Обеспечить отдельную ёмкость для мытья холодильного оборудования, согласно требованиям, СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 5.21.	Приобретены отдельные ёмкости для мытья холодильного оборудования
25.	Обеспечить для мытья обеденных и производственных столов отдельные промаркированные ёмкости, согласно требованиям, СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 5.14.	Обеспечены, для мытья обеденных и производственных столов, отдельные промаркированные ёмкости
26.	Обеспечить температурный режим хранения суточных проб от +2 ⁰ С до +6 ⁰ С, согласно требованиям, СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 14.11. приложение 11.	Обеспечен температурный режим хранения суточных проб от +2 ⁰ С до +6 ⁰ С, согласно требованиям, СанПиН
27.	Обеспечить дозировку аскорбиновой кислоты при проведении витаминизации третьего блюда в соответствии с инструкцией и возрастом детей (но не более 50-70 мг на ребенка), согласно требованиям, СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 9.4.	Обеспечена дозировка аскорбиновой кислоты, при проведении витаминизации третьих блюд, в соответствии с инструкцией и возрастом детей

Директор МКУОО «Детский дом «Родник»



О.Б. Логачева