

Мероприятие по контролю № КНМ 89220041000100881618
от 21.07.2022г.



Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о предостережении в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий



**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 Ямало-Ненецкому автономному округу**

г. Салехард
(место принятия решения)

Предостережение о недопустимости нарушения обязательных требований

от 21.07.2022г. № 66

1. В отношении

**Муниципальному бюджетному дошкольному образовательному учреждению
"Детский сад "Золотой ключик", ОГРН: 1028900508933, ИНН: 8901010506**

(указываются фамилия, имя, отчество (при наличии) гражданина или наименование организации (в родительном падеже), их индивидуальные номера налогоплательщика)

2. При осуществлении

**004 – Федеральный государственный санитарно-эпидемиологический контроль
(надзор)**

(указывается наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым реестром видов федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора), муниципального контроля)

При проведении плановой выездной проверки установлены следующие действия (бездействия):

На пищеблоке в моечной для кухонной посуды моечные раковины являющимися источником выделения влаги не оборудованы локальными вытяжными системам вентиляции, что является нарушением п. 2.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", п.2.7.4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.3648-20).

На пищеблоке покрытие стола для работы с тестом (столешница) цельнометаллическое, а не из дерева твердых лиственных пород, что не соответствует требованиям п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.

В группе «Северное сияния» возраст детей 3-4 года списочный состав 26 детей, площадь спальни составляет 33,7 м², следовательно на одного ребёнка приходится 1,3 м²; в группе «Юнга» возраст детей 4- 5 лет, списочный состав 26 детей, площадь спальни составляет 35,4 м², следовательно на одного ребёнка приходится 1,36 м²; в группе «Полянка» возраст детей 5-6 лет, списочный состав 26 детей, площадь спальни составляет 27,8 м², следовательно на одного ребёнка приходится 1,0 м², что является нарушением п. 3.1.1. СП 2.4.3648-20.

У Джавадовой Г.Б. (младший воспитатель) - результаты обследования на туберкулез не внесены в личную медицинскую книжку (имеется заключение о пройденном флюорографическом исследовании от 14.04.2022 г. на отдельном бумажном носителе), у Николаевой Е.А. работающая в должности – кастелянша, последняя отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации от 27.11.2020 года в должности младший воспитатель, у Яхниной Ф.Р. (учитель – логопед) последняя отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации от 22.11.2019 г., что является нарушением п. 1.5. СП 2.4.3648-20.

На территории МБДОУ "Детский сад "Золотой ключик" на хозяйственной части, куда имеется доступ детей - скопление строительного мусора (доски, брус с гвоздями, железо), что является недопустимым и является нарушением п. 2.11.1. СП 2.4.3648-20.
(приводится описание, включая адрес (место) (при наличии), действий (бездействия), организации, ее должностных лиц и (или) работников, индивидуального предпринимателя и (или) его работников, которые могут привести/приводят к нарушениям обязательных требований)

3. Указанные действия (бездействие) могут привести/приводят к нарушениям следующих обязательных требований:

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

п. 2.13. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

п. 2.5. Планировка производственных помещений 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, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

2) СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

п. 2.7.4. Помещения, где установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги, дополнительно обеспечиваются местной системой вытяжной вентиляции);

п. 2.4.6.2 Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.

п. 3.1.1. Количество детей в группах организации, реализующей образовательные программы дошкольного образования (далее - дошкольная организация), осуществляющей присмотр и уход за детьми, в том числе в группах, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, определяется исходя из расчета площади групповой (игровой) комнаты.Площадь спальной для детей до 3 лет должна составлять не менее 1,8 м² на ребенка, для детей от 3 до 7 лет - не менее 2,0 м² на ребенка....

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)

