

Приложение № 5.32  
к приказу  
Управления Роспотребнадзора  
по Республике Саха (Якутия)  
от 22.10.2013 № 297-д

Амгинское представительство  
(Наименование структурного подразделения  
Управления Федеральной службы по надзору  
в сфере защиты прав потребителей и благополучию  
человека по Республике Саха (Якутия))

**ПРЕДСТАВЛЕНИЕ**  
**об устранении причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения №11**

«20» апреля 2015г.

с. Амга  
(место составления)

Руководитель (заместитель руководителя, начальник, его заместитель) Управления  
Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия  
человека по Республике Саха (Якутия), территориального отдела по Амгинскому району  
Романова Т.Н.

по итогам рассмотрения дела об административном правонарушении в отношении  
заведующей МБДОУ «Детский сад «Солнышко» Никитиной С.П. по части 1 статьи (статье)  
6.7 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях

**УСТАНОВИЛ:**

7 апреля 2015 с 11.00-12.00 заместителем начальника Амгинского представительства  
Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по РС(Я) в Мегино-  
Кангаласском районе Романовой Т.Н.; проведена плановая выездная проверка в  
отношении МБДОУ «Детский сад «Солнышко», расположенного по адресу с.Покровка.  
Из-за аварийности основного здания детсад временно размещен в здании мастерской  
МБОУ «Майская СОШ».

В ходе проведения проверки обнаружены следующие нарушения требований  
Федерального закона №52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом  
благополучии населения», 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):

**Отсутствует медицинский кабинет п.4.21 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-  
эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима  
работы дошкольных образовательных организаций".**

Согласно п.4.21. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к  
устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных  
организаций" в существующих дошкольных образовательных организациях допускается  
наличие помещений медицинского назначения (медицинский блок) в соответствии с  
проектами, по которым они были построены.

**Поточность прачечной не соблюдается п.4.35 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-  
эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима  
работы дошкольных образовательных организаций".**

Согласно п.4.35. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" В дошкольных образовательных организациях рекомендуется предусматривать постирочную. Помещения стиральной и гладильной должны быть смежными. Входы (окна приема-выдачи) для сдачи грязного и получения чистого белья должны быть раздельными.

**В туалетной младше-средней группы предусмотрены только 2 умывальные раковины, для персонала не предусмотрен п.6.16.2 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".**

Согласно п.6.16.2. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" в туалетной младшей дошкольной и средней группы в умывальной зоне устанавливаются 4 умывальные раковины для детей и 1 умывальную раковину для взрослых, 4 детских унитаза.

**В туалетной старше-подготовительной группы предусмотрены 2 умывальные раковины: 1 для детей, 1 для персонала п.6.16.3. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".**

Согласно п.6.16.3. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" в туалетных старшей и подготовительной групп в умывальной зоне устанавливаются умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды для детей из расчета 1 раковина на 5 детей, 1 умывальная раковина для взрослых, детские унитазы или из расчета 1 унитаз на 5 детей. Детские унитазы рекомендуется устанавливать в закрывающихся кабинках, высота ограждения кабинки - 1,2 м (от пола), не доходящая до уровня пола на 0,15 м.

**Отсутствуют термометры для контроля температурного режима во всех помещениях детского сада п.8.9. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".**

Согласно п.8.9. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляется с помощью бытовых термометров.

**Оснащение технологическим оборудованием не достаточное, а именно отсутствуют специальные столы п.13.3 (имеется 1 стол самодельный), посуда моется на столе для приготовления пищи п.14.9 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".**

#### РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ ПИЩЕБЛОКОВ

| Наименование | Оборудование |
|--------------|--------------|
|--------------|--------------|

**Всего работников - 17, представлены всего 15 медицинских книжек п.19.2 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".**

*Согласно п.19.2. каждый работник дошкольных образовательных организаций должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.*

**Просрочены медосмотры у двоих работников: Яцковой и Протопоповой, просрочены ФЛГ у троих Артемьевой, Протопоповой и Яцковой, санитарно-гигиеническое обучение просрочено у Гороховой, просрочены прививки против Геп А у Долгуновой, у Протопоповой, Саввиной, Черкашиной, Устиновой, прививка против дизентерии отсутствует у Окороковой.**

*Согласно п.19.1. Персонал дошкольных образовательных организаций проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке <1>; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал дошкольных образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.*

*<1> Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда" (Зарегистрирован Минюстом России 21.10.2011, регистрационный N 22111).*

*<1> Приказ Минздравсоцразвития России от 31.01.2011 N 51н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям" (В государственной регистрации не нуждается. - Письмо Минюста России от 17.02.2011, регистрационный N 01/8577-ДК).*

**В результате лабораторных исследований выявлено: из 5 смывов на БГКП 2 пробы положительные. Витаминизация третьих блюд проведена не правильно.**

*20.1. Руководитель дошкольной образовательной организации является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает:*

- наличие текста настоящих санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работников учреждения;*
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками учреждения;*
- необходимые условия для соблюдения санитарных правил;*
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;*

**п.14.2 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".**

*Согласно п.14.2. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.*

**Фактическое меню не соответствует утвержденному меню п.15.3, п.15.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".**

**Завтрак: чай с сахаром, печенье, конфеты, рогалики с повидлом, морская капуста. Обед: суп гороховый, гуляш, гречка, компот из сухофруктов, хлеб п.15.6 . СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".**

*Согласно п.15.3. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (Приложение 10).*

*Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.*

*Согласно п.15.6. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки. На второй ужин рекомендуется выдавать кисломолочные напитки.*

**Меню ежедневно не вывешивается в групповой п.15.13 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".**

*Согласно п.15.13. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в дошкольных образовательных организациях и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом.*

| помещения                                |   |
|--|---|
| Склады (кладовые)                        | Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)  |
| Овощной цех (первичной обработки овощей) | Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны, раковина для мытья рук   |
| Овощной цех (вторичной обработки овощей) | Производственные столы (не менее двух), моечная ванна, универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, раковина для мытья рук  |
| Холодный цех                             | Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук |
| Мясорыбный цех                           | Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разуба мяса, моечные ванны, раковина для мытья рук  |
| Горячий цех                              | Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрочайник, контрольные весы, раковина для мытья рук  |
| Моечная кухонной посуды                  | Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук   |
| Моечная тары                             | Моечная ванна   |

Водоснабжение – привозная вода.

Всего в пищеблоке 2 работника.

**Столовые приборы хранятся не правильно, а именно ручками вниз п.13.14 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".**

*Согласно п.13.14. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.*

**В подсобном помещении для хранения продуктов питания температура составляет 22С. При комнатной температуре хранятся консервы «Салат» в количестве 22 банок (от 0-15С), томатная паста (от 0 до 20С) 17 шт., сгущенное молоко (от 0-20С) 4 банки**

- наличие личных медицинских книжечек на каждого работника;
- своевременное прохождение работниками дошкольной образовательной организации периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения.

20.3. За нарушение санитарного законодательства руководитель дошкольных образовательных организаций, а также должностные лица, нарушившие требования настоящих санитарных правил, несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Статья 39 пункт 3. - Соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц.

Таким образом, в действиях (бездействии) заведующей МБДОУ «Детский сад «Солнышко» Никитиной С.П. имеются достаточные основания, указывающие на наличие состава административного правонарушения, предусмотренного частью 1 статьи 6.7 - нарушение санитарно-эпидемиологических требований к условиям отдыха и оздоровления детей, их воспитания и обучения, к техническим, в том числе аудиовизуальным, и иным средствам воспитания и обучения, к учебной мебели, а также к учебникам и иной издательской продукции - влечет наложение административного штрафа на должностных лиц в размере от трех тысяч до семи тысяч рублей.

(излагаются причины и условия, способствовавшие совершению административного правонарушения )

**В целях устранения причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения предлагаю:** \_\_\_\_\_

указать обязательные мероприятия

1. Выделить медицинский кабинет п.4.21;
2. Привести в соответствие поточность прачечной п.4.35;
3. Дополнительно установить умывальники п.6.16.2., п.6.16.3.
4. Приобрести термометры п.8.9;
5. Приобрести оборудования для пищеблока в соответствии санитарных правил и норм;
6. Контролировать хранение столовых приборов п.13.14;
7. Составить акт забраковки консервов «Салат» и контролировать соблюдение температурного режима п.14.2;
8. Привести в соответствие меню п.15.3, п.15.6;
9. Вывешивать ежедневное меню в групповых п.15.13;
10. Не допускать к работе лиц, не прошедших медосмотр, санитарно-гигиеническое обучение, при отсутствии прививок;
11. Контролировать соблюдение всеми работниками санитарных правил.

**Обязанность за рассмотрение и сообщение информации о принятых мерах по истечении одного месяца со дня получения настоящего представления возлагается на\*** заведующую МБДОУ «Детский сад «Солнышко» Никитиной Сардане Петровне \_\_\_\_\_

должность, фамилия, имя, отчество лица, на которое возлагается обязанность

- в соответствии со статьей 19.6 КоАП РФ принятие по постановлению (представлению) органа (должностного лица), рассмотревшего дело об административном правонарушении, мер по устранению причин и условий, способствовавших совершению

административного правонарушения влечет наложение административного штрафа на должностных лиц в размере от четырех до пяти тысяч рублей.

- Информацию о принятых мерах по представлению органа (должностного лица), рассмотревшего дело об административном правонарушении, представить по истечении 1 месяца со дня получения копии представления в письменном виде по адресу:



*Т.Н. Романова*  
подпись

Романова Т.Н.  
фамилия, инициалы

Руководитель (Заместитель руководителя, начальник, его заместитель)

С представлением ознакомлен «20» сентября 2015 г.

*Завсудинский*  
руководитель (должностное лицо,  
уполномоченное руководителем)  
юридического лица, ПБОЮЛ

*ЗМС*  
подпись

Иванов Е.П.  
фамилия, инициалы





