

Севастопольское коммунальное
Дошкольное учебное заведение № 114

Приказ № 53

14.06.2013г.

г.Севастополь

На основании письма Государственной санитарно-эпидемиологической службы Украины в г.Севастополе от 10.06.2013 г. № 1958 указало на то, что в ходе внеплановых проверок в ДУЗ № 114 по ул. Хрусталёва, 77 специалистами отдела организации государственного санитарно-эпидемиологического надзора было установлено нарушения требований Закона Украины «Об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения» от 24.02.1994 г. № 4004-ХІІ, Закона Украины «О защите населения от инфекционных заболеваний» от 06.04.2000 г. № 1645-ІІІ, «Санитарных правил устройства и содержания детских дошкольных учреждений» от 20.03.1985 г. № 3231-85, приказа МОН и МОЗ Украины от 17.04.2006 г. № 298/227 «О утверждении Инструкции и организации питания детей в дошкольных учебных заведениях» и других нормативных актов.

В период карантина в группе № 3 в связи с регистрацией двух случаев гастроэнтерита не обеспечена изоляция между группами, ковер в группе в свернутом виде, дезинфекция столовой посуды проводится не качественно, нарушается режим мытья посуды, остатки еды в карантинной группе не обеззараживаются, столы не обрабатываются дезинфицирующим раствором, не придерживается принцип единого маркирования постельного белья, помощник воспитателя не владеет знаниями мытья посуды, приготовления моющего раствора, обеззараживания посуды, поверхностей.

Технологическое оборудование и инвентарь на пищеблоке размещен таким образом, что не включает возможности перекрещения готовой продукции и сырья, пищеблок не обеспечен горячей проточной водой для мытья рук, помещения пищеблока не содержится в частоте, уборка производится не своевременно, в помещениях пищеблока производятся ремонтные работы, генеральная уборка не проведена, фактическое меню не соответствует цикличному, примерное 2-х недельное меню на летне-осенний период до сегодняшнего дня не согласован с санэпидслужбой, для питания детей используется маргарин (сливочно-растительное масло), в состав которого входит пальмовое масло, имеет место нарушения условий повторной тепловой обработки изделия из мясного фарша, творога, в холодильных установках отсутствует маркировка полок для хранения пищевых продуктов по видам, нарушается принцип товарного соседства при хранении продуктов, в холодильной камере для хранения сливочного масла, повидла отсутствует термометр, что не позволяет контролировать температурные параметры хранения пищевых продуктов, сгущенное молоко хранится в овощехранилище при комнатной температуре (на этикетке от 0 С до + 10 С); в помещении для хранения овощей температура воздуха не измеряется, поверхность стен покрыта плесенью, не подлежит влажной уборки и обеззараживанию, нарушается режим мытья кухонной посуды; работники пищеблока и группы № 3 нарушают правила личной гигиены; журнал здоровья ведется формально; на пищеблоке и в портомойке группы № 3 находятся бытовые насекомые – тараканы. Ослабленный контроль со стороны заведующей учреждения за сроками прохождения медицинских осмотров работников.

Кроме того, в дошкольном учебном заведении находятся коты, в помещениях запах опорожнения, что является нарушением п.61 «Санитарных правил устройства и содержания детских дошкольных учреждений» от 20.03.1985 г. № 3231-85.

На протяжении текущего года относительно должностных лиц ДУЗ № 114 неоднократно были использованы меры административного влияния, в том числе заведующей. Несмотря на это, ситуация которая сложилась в учреждении, характеризуется как крайне неблагоприятная.

С целью устранения нарушений и стабилизации эпидемиологической ситуации в учреждении

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. За недобросовестное, халатное отношение к своим обязанностям объявить выговор следующим сотрудникам:

- зам. зав. по ХЧ – Вшановой Е.С.

- кладовщику – Гнатив О.П.

- ст. мед/сестре – Беляковой Е.В.

- шеф-повару – Ткаченко В.В.

- рабочим по кухне – Булке Л.К.

Вшановой Л.А.

- пом. воспитателя ясельной группы – Лобовой А.И.

- воспитателю ясельной группы – Берендеевой Г.А.

2. Со всех виновных в нарушениях взять объяснительные.

Часть нарушений устранена немедленно.

3. Ст. мед/сестре Беляковой Е.В. проведен внеплановый инструктаж по соблюдению дез. режима в саду, в карантинной группе, на пищеблоке.

С работниками пищеблока проведен дополнительный инструктаж по ведению журнала здоровья и технологии приготовления пищи в журнале инструктажей под роспись.

4. Цикличное меню на летнее оздоровление и перечень блюд составлены и отправлены на утверждение в Гор. СЭС.

5. Запланирован ремонт овощехранилища – побелка и обеззараживание стен.

До 21.06.2013 г.

6. Зам. зав. по ХЧ обеспечить материалами для ремонта овощехранилища и термометрами в холодильник, а так же приобрести водонагреватель для мытья рук работников.

7. Произвести в группе № 3 и на пищеблоке дополнительную дезинсекцию (обработку против тараканов).

8. Кладовщику Гнатив О.П. навести порядок в холодильнике – приобрести термометры, произвести маркировку полок в морозильной камере.

9. Зам. зав. по ХЧ совместно с шеф-поваром Ткаченко В.В. организовать генеральную уборку пищеблока, столовой, коридора. Промыть пол дез. средствами, вынести лишние столы и диваны в подвал.

До 21.06.2013 г.

10. Старшей мед/сестре Беляковой Е.В. усилить контроль за сроками прохождения мед.осмотров.

11. Совету по питанию ДУЗ № 114 проверить санитарное состояние на группах.

Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующая ДУЗ № 114

М.Е.Семиглазова

