**Примеры нарушений законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, выявляемые органами государственного санитарного надзора в УДО**

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды нарушений в части оборудования, санитарного содержания, организации образовательного процесса, в том числе по видам нарушений:** | Примеры нарушений |
| **В части содержания территории** |  |
| территория учреждения не содержится в чистоте | Подходы к игровым площадкам не были расчищены от снега |
| не обеспечено своевременное проведение антигололедных мероприятий на территории | Дорожки и площадки учреждений не были своевременно очищены от снега и льда, не посыпаны песком |
| выявлены нарушения в устройстве и содержании контейнерной площадки | Не предусмотрено количество мусоросборников из расчета заполнения не более 2/3 объема в день, мусоросборник своевременно не очищается |
| **В части обустройства здания и помещений учреждения** |  |
| устройство и площади помещений групповых ячеек, в том числе количество санитарно-технического оборудования, не соответствуют установленным требованиям | Например:  – в части групп не все воспитанники обеспечены индивидуальными кроватями;  – в одной из групп не все воспитанники обеспечены индивидуальными шкафчиками;  – в туалетных помещениях групповых ячеек не для всех детей оборудованы настенные вешалки с индивидуальными ячейками для хранения полотенец и предметов личной гигиены детей;  – в туалетных помещениях ясельных групп отсутствуют шкафы с отдельными ячейками для хранения индивидуальных горшков;  – душевые поддоны в туалетных помещениях групповых ячеек не оборудованы поручнями для воспитанников |
| не выполняются гигиенические требования к используемым в отделке помещений материалам | В УДО стены в кабинете медицинской сестры выполнены из материала, не допускающего влажную обработку (мытьё) и дезинфекцию (оклеены бумажными обоями); |
| в прачечной не соблюдается поточность движения белья от грязного к чистому, не предусмотрены отдельные входы и выходы (окна) для сдачи грязного и получения чистого белья, раздельные помещения (места) для хранения грязного и чистого белья. | Например:  - не организован раздельный вход и выход для сдачи грязного и получения чистого белья - чистое постельное белье передавали помощнику воспитателя через грязную зону;  - помещения прачечной находятся в неудовлетворительном санитарно-техническом состоянии: покрытие стен, пола имеют сильные дефекты;  - в прачечной стены, пол с множественными дефектами покрытия, требуют проведения ремонта, не подвергаются влажной уборке |
| несвоевременно проводится ремонт помещений (выявлены факты неисправности инженерных сетей, санитарно-технического оборудования и др.) | Например:  - не обеспечено исправное состояние санитарно-технического оборудования (в туалетном помещении группы не работает один умывальник); на пищеблоке отсутствует холодная и горячая вода в моечной ванне для готовой продукции;  – не исправен кран умывальной раковины в группах, трещины умывальных раковин; не обеспечено исправное состояние инженерных коммуникаций (течь ливневой канализации в буфетной);  - не обеспечивалось исправное состояние санитарно-технического оборудования (не функционирует унитаз в туалетной комнате группы);  - затеки на потолке и дефекты на стенах в туалетном помещении группы;  **-** отмечается течь кровли, стены в буфетных, групповом помещении, затеки на потолке и дефекты на стене в раздевалке, в туалетном помещении и буфетной; с дефектами покрытия потолки и стены в спальнях групп;  - не обеспечено исправное состояние санитарно-технического оборудования в бассейне (унитаза в санитарном узле для девочек);  - не обеспечено надлежащее состояние санитарно-технического оборудования (дефекты душевых поддонов в туалетных помещениях);  - дефекты отделки пола в коридоре первого этажа; не исправен унитаз в туалетной группы;  - дефекты отделки пола и потолка в помещениях пищеблока, медицинского блока; стены и потолка в прачечной. |
| в наличии неисправная мебель, иной твердый и мягкий инвентарь | Ростовая мебель (стулья) изношена, с множественными дефектами покрытия; |
| мебель детская (столы, стулья) не соответствует функциональным ростовым параметрам воспитанников;  используются стулья и столы не из комплекта одного размера;  не соблюдаются требования к расстановке столов и стульев для занятий, к рассаживанию воспитанников | В УДО отсутствует цветовая маркировка мебели; |
| используемые кровати и их расстановка не отвечают установленным требованиям | В УДО не соблюдается расстояние между кроватями в части групп (постельное белье, стоящих рядом кроватей, соприкасается), спальня группы не оборудована индивидуальными для каждого воспитанника кроватями |
| **В части обеспечения надлежащего естественного и искусственного освещения помещений** | перегоревшие электролампы своевременно не заменяются, не хранятся в специально выделенном помещении |
| **В части выполнения требований, предъявляемых к системам водоснабжения, отопления, соблюдению нормативных параметров микроклимата в помещениях, в том числе:** | Например:  - отмечаются перебои в подаче холодной и горячей воды;  - не обеспечено горячее аварийное водоснабжение посудомоечных ванн;  - не соблюдены требования к организации питьевого режима воспитанников:  **(**кипяченая вода на пищеблоке хранилась в закрытой емкости без указания времени приготовления (не представляется возможным оценить срок годности кипяченой воды); |
| помещения с пребыванием воспитанников не оснащены термометрами контроля температуры воздуха | Термометры отсутствовали в групповом помещении, раздевалке группы, спальном помещении группы |
| **В части соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в учреждении, за исключением объекта питания, в том числе:** | Работниками учреждения не пройден медицинский осмотр в установленные сроки |
| подлежащим контингентом (руководителями, воспитателями и помощниками воспитателей, уборщиками помещений, работниками объектов питания, плавательных бассейнов (операторы и медицинские сестры хлораторных установок) и прачечных (кастелянши, рабочие по стирке и ремонту спецодежды и другие), заведующими хозяйством, заместителями руководителей по административно- хозяйственной работе, слесарями-сантехниками) не пройдено гигиеническое обучение в установленные сроки | Например:  **-** у работника отсутствует отметка о гигиеническом обучении – воспитатель ФИО,  **-** у работников объекта питания не было пройдено гигиеническое обучение с периодичностью 1 раз в год (последняя дата гигиенического обучения у ФИО – дата, у ФИО – дата);  - не пройдено гигиеническое обучение перед поступлением на работу кухонным работником;  - истек срок прохождения гигиенического обучения |
| не соблюдаются требования, предъявляемые к уборочному инвентарю (уборочный инвентарь не промаркирован, не используется по назначению, не содержится в чистоте; отсутствует сигнальная маркировка на уборочном инвентаре для уборки туалетных и санитарных узлов имеет; уборочный инвентарь для уборки туалетных и санитарных узлов не хранится отдельно от остального уборочного инвентаря – в туалетных и санузлах или специально отведенных местах) | Например:  - не выделен соответствующей маркировкой уборочный инвентарь;  - в физкультурном зале не промаркирован уборочный инвентарь для поверхностей пола и выше пола;  – швабра для пола кухни не промаркирована в соответствии с назначением;  - в учреждении образования отсутствует необходимый уборочный инвентарь для поверхностей выше пола в помещениях для хранения пищевой продукции, пищеблока (швабра и ветошь);  – уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов не имеет сигнальной маркировки. |
| не соблюдаются требования к поддержанию чистоты помещений и оборудования (помещений и оборудование помещений не содержатся в чистоте; нарушается минимальная кратность уборки поверхностей в основных помещениях групповых ячеек, туалетных; влажная уборка помещений проводится без применения моющих средств; ковры, игрушки не содержатся в чистоте, не соблюдаются требования к их обработке; накладки на унитазы во время уборки не дезинфицируются; индивидуальные горшки не моются ершами под проточной водой с использованием моющих средств после каждого их использования; и др.). | Например:  **-** захламлен запасный выход групповой ячейки;  - не соблюдались требования к мытью игрушек; индивидуальные горшки не мылись после каждого их использования ершами под проточной водой с применением моющих средств;  - помещения пищеблока (горячий цех, моечная кухонной посуды) не содержатся в чистоте (грязный пол);  – скопление пыли на отопительных приборах в музыкальном зале, в игровом помещении групповой ячейки;  –пыль на шкафах в групповой ячейке, в раздевальном помещении групповой ячейки; |
| не соблюдаются требования к использованию постельных принадлежностей и постельного белья (допускается использование одного комплекта постельных принадлежностей, постельного белья несколькими воспитанниками; постельные принадлежности реже 1 раза в год просушиваются или подвергаются химчистке; медицинские работники, помощники воспитателей, работники прачечных, уборщики помещений не обеспечены санитарной одеждой; смена постельного белья проводится реже 1 раза в 2 недели, полотенец – реже 1 раза в неделю. | Например:  – в части групп отсутствовала маркировка постельных принадлежностей и полотенец;  - не промаркировано постельное белье |
| не созданы условия для соблюдения личной гигиены детьми и работниками (туалетные и санузлы не укомплектованы урнами, туалетной бумагой, унитазы не оснащены накладными сиденьями), умывальники – дозаторами с жидким мылом, электрополотенцами или бумажными полотенцами, а для медицинских работников - дополнительно антисептиками для обработки рук) | Например:  **-** умывальники в овощном цехе, на участке сырой продукции не были укомплектованы разовыми полотенцами, в горячем цехе у умывальника имелось разовое полотенце и дополнительно использовалось многоразовое полотенце, у умывальника на участке мытья кухонной посуды отсутствовал дозатор с жидким мылом;  – не обеспечено исправное состояние дозатора для жидкого мыла возле умывальника на пищеблоке;  - унитаз в санитарном узле пищеблока не оснащен накладным сиденьем; |
| не подтверждена документально безопасность моющих средств и средств дезинфекции; моющие средства и средства дезинфекции не используются в соответствии с ТНПА, не хранятся в недоступных для воспитанников местах. Не соблюдаются установленные требования к проведению текущей дезинфекции поверхностей, постельного белья и санитарной одежды | Например:  - гигиеническая безопасность используемого на объекте питания учреждения образования моющего средства не подтверждена документами, удостоверяющими его безопасность и качество;  - гигиеническая безопасность используемого в учреждении образования моющего средства для посуды не подтверждена документами, удостоверяющими его безопасность и качество;  - дезинфекция поверхностей, стен проводится не в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующего средства  - не обеспечена дезинфекция контактных электронных термометров после каждого использования средствами дезинфекции, разрешенными к применению для этих целей министерством здравоохранения Республики Беларусь, по эффективному в отношении вирусов режиму (для этих целей используются антибактериальные влажные салфетки);  –не обеспечена ежедневная влажная уборка предметов, используемых широким кругом лиц (столовой посуды, приборов, подносов) с применением дезинфицирующих средств, эффективных в отношении вирусов (не во всех групповых ячейках проводится дезинфекция столовой посуды в конце рабочего дня). |
| **В части выполнения гигиенических требований к распорядку дня, в том числе:** |  |
| руководитель учреждения не обеспечил санитарно-эпидемиологическое благополучие в учреждении, реализацию мер по запрету курения работниками, не организовывал в соответствии с разработанными программами проведение производственного контроля | Например:  В УДО не разработан комплекс мер по реализации запрета курения (потребления) табачных изделий на территории и в помещении дошкольного учреждения. |
| не соблюдаются требования к продолжительности и кратности обязательных компонентов режима дня (питания, дневного сна, прогулок и др.) | Например:  В УДО не проводятся физкультурные занятия |
| при пребывании в учреждении 10,5 часов и более в режиме дня не предусмотрено не менее 2-х прогулок на открытом воздухе общей продолжительностью не менее 3 часов 20 минут; проводятся прогулки при неблагоприятных погодных условиях (не сокращается их продолжительность) | Например:  В УДО в учреждении организовано пребывание детей на открытом воздухе общей продолжительностью менее 3 часов 20 минут; |
| **В части соблюдения требований к устройству и содержанию плавательного бассейна, а именно:** |  |
| планировка и устройство помещений плавательного бассейна не соответствуют установленным требованиям | Например в УДО:  - необходим ремонт душевых  - в зале бассейна с чашей поверхности потолка, стен с признаками поражения грибком  – душевые бассейна не оборудованы полками для хранения средств гигиены;  – в бассейне раздевальные для детей не оборудованы индивидуальными шкафами для хранения одежды;  – в раздевальной для мальчиков нет прибора для сушки волос;  - не соблюдены требования к устройству плавательного бассейна (не обеспечены в помещениях плавательного бассейна условия для круглогодичного проветривания через фрамуги и форточки; не предусмотрена отдельная система вытяжной вентиляции),  - не обеспечено целостное, ровное плиточное покрытие обходных дорожек, стен; гладкое, устойчивое к действию применяемых химических реагентов, плиточное покрытие чаши бассейна. |
| качество воды в чаше плавательного бассейна не соответствует нормативам по температуре, органолептическим, физико-химическим, микробиологическим и паразитологическим показателям, остаточному содержанию хлора |  |
| не организован, не проводится производственный лабораторный контроль за качеством воды, температурой воды в чаше плавательного бассейна, за микроклиматом помещений | Например в УДО:  - перед занятиями плавания не проводился контроль за температурой и относительной влажностью воздуха в зале с ванной.  - помещения объекта, к которым предъявляются специальные требования к микроклимату, не оборудованы соответствующими средствами контроля температурно-влажностного режима (в зале с ванной бассейна)  – не проводится перед каждым занятием плаванием контроль за температурой и относительной влажностью воздуха в зале с ванной, раздевальных, за температурой воды в ванне плавательного бассейна |
| **В части организации питания воспитанников:** |  |
| в части материально-технического обеспечения (например, выявлены факты неисправности холодильного и технологического оборудования, санитарно-технического оборудования, отсутствие достаточного количества кухонной посуды и кухонного инвентаря и др.) | Например:  В УДО:  - не работает холодильный шкаф для сырой продукции;  - не обеспечено исправное состояние электропривода для готовой продукции;  - на пищеблоке не исправен электрокипятильник в варочном зале;  - не работает одна из секций холодильного шкафа;  - не установлено технологическое оборудование для обработки готовой продукции (овощей для приготовления салатов);  - при обращении продукции в складском помещении допущено использование оборудования с дефектами (дверца морозильника в холодильном оборудовании для фруктов с дефектами), инвентаря с дефектами на пищеблоке (деревянный инвентарь для перемешивания гарниров с заусенцами);  - часть кухонной посуды на пищеблоке не содержится в исправном состоянии (сковорода и др. посуда с дефектами покрытия);  - разделочные доски для сырой продукции с трещинами и заусенцами;  - допускалось использование кухонного инвентаря с поврежденным покрытием;  - для ополаскивания горячей проточной водой кухонной посуды и кухонного инвентаря использовался гибкий шланг без душевой насадки;  - электрическое торгово-технологическое оборудование не исправно (сломаны ручки в двух духовках электрических плит варочного зала),  - не исправен холодильный шкаф в варочном зале, весы для сырой продукции в мясо-рыбном цехе,  - в посудомоечном отделении пищеблока протекает смеситель воды; на пищеблоке – подставки под электрооборудованием с ржавчиной; вместо подставок под котел используются стулья; стеллаж для хранения продуктов в складе сыпучих продуктов с повреждениями покрытия полок;  - требует замены разделочный инвентарь для готовой продукции, для сырого мяса птицы;  - стеллаж для просушивания кухонной посуды с поврежденным покрытием; |
| в части безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов (всего), в том числе: |  |
| отсутствие документов, удостоверяющих качество и безопасность пищевых продуктов | Например:  В УДО:  - пищевые продукты хранились без наличия этикетки (ярлыка) на таре производителя до окончания реализации – лук, чеснок, рыба свежемороженая;  - этикетки (ярлыки) не сохранялись до окончания реализации продукта питания;  - на объекте питания допускается обращение пищевой продукции без маркировки (рыба замороженная); |
| нарушение условий хранения пищевых продуктов | Например:  В УДО:  - пищевые продукты хранились без соблюдения установленных изготовителем условий их хранения - в морозильной части холодильника «ГП» хранилось масло сливочное при температуре -180С при необходимом +2оС - +6оС ;  - пищевые продукты не хранились в условиях обеспечивающих предотвращение от загрязнения – выданные на пищеблок овощи (лук, картофель, свекла), хранились в помещении для хранения моющих и дезсредств;  - допускалось совместное хранение сырых пищевых продуктов с готовыми пищевыми продуктами – в одном холодильнике хранились немытые яблоки и квашеная капуста при наличии достаточного холодильного оборудования для готовой продукции;  – допущено использование пластмассовой посуды для хранения готовой продукции;  – допущено совместное хранение продовольственного сырья с пищевыми продуктами в упакованном виде на отдельных полках без соблюдения требования хранения готовой пищевой продукции выше остальной продукции; |
| несоблюдение сроков годности пищевых продуктов | Например:  В УДО пищевые продукты не хранились с соблюдением установленных изготовителем сроков годности – огурцы соленые |
| в части соблюдения технологии приготовления блюд | Например:  В УДО:  - порядок приготовления блюд не соответствовал технологическим картам блюд – при приготовлении супа «Суп картофельный с мясными фрикадельками» в котел были вложены фрикадельки при необходимости их отдельного приготовления согласно технологической карты.  - порядок приготовления блюд не соответствовал технологическим картам блюд – при приготовлении блюда «Икра из свеклы» лук пассировался не нарезанными мелко кубиками, а половинами и четвертинами; при приготовлении супа «Щи из свежей капусты с картофелем», в котел была вложена непассированная морковь, при наличии отдельно пассированной смеси моркови и лука.  – одна электромясорубка используется для готовой и сырой продукции.  - очищенные сырые овощи (картофель) очищены заблаговременно (предназначены для приготовления «пюре картофельного» на ужин), хранились без подсоленной воды;  - картофельное пюре не соответствует требованиям технологической карты по внешнему виду (пюре картофельное с черными точками)  - порядок приготовления блюд в учреждении образования не соответствует технологическим картам блюд (на момент мониторинга в пароконвектомате готовилось блюдо «Запеканка картофельная с мясом» в режиме 240 оС 20 минут, вместе с тем согласно технологической карте на данное блюдо, его приготовление должно осуществляться при температуре 180-200 оС 30-35 минут. |
| в части качества питания (всего), в том числе: |  |
| несоответствие ежедневных рационов санитарно-эпидемиологическим требованиям  (по ассортименту блюд, занижение выхода блюд) | Например:  В УДО:  -занижена калорийность обеда, содержание витамина «С» в 3-м блюде завышено;  - горячее питание осуществлялось по дневным рационам с отклонениями от утвержденного примерного двухнедельного рациона (занижены выхода некоторых блюд (каш))  - горячее питание осуществляется с отклонениями от утвержденного примерного двухнедельного рациона (дата по примерному меню на обед свекла с сыром и пюре, фактически отпущены квашеная капусту и жаркое по домашнему; на ужин должны быть капуста тушеная, отпущена морковь тушеная; дата – на завтрак по примерному меню сосиска с гречкой, отпущена каша жидкая пшенная; на обед по меню салат из соленых огурцов, кнели с маслом, отпущены соленый огурец порционный и кнели из птицы); |
| невыполнение норм питания (количество учреждений) | Например:  В УДО нормы питания для детей ясельного возраста за декабрь года не выполнены по молоку и кисломолочным продуктам – на 20%, по птице – на 53,7 %; для детей садового возраста по птице – на 57,73%, |
| в части несоблюдения санитарно-противоэпидемического режима | Например:  В УДО:  - дезинфекция поверхностей (производственные столы, стеллажи и др.) на пищеблоке проводится с использованием 1%-го раствора средства «Полидез» методом орошения с экспозицией 15 минут (со слов работника, проводившего дезинфекцию), вместе с тем согласно инструкции по применению раствора данного средства для обеззараживания поверхностей на пищеблоке предусмотрен способ протирания с экспозицией 1%-го раствора средства «Полидез» в течение 45 минут;  - на складе пищевой продукции стеллажи, емкости для хранения пищевой продукции, совки для сыпучих продуктов не содержатся в чистоте, уборочный инвентарь на пищеблоке загрязнён, стеллажи в овощном цехе не содержатся в чистоте;  - нарушается технология мытья столовой посуды: в групповой ячейке 1-й младшей группы для мытья посуды используется моющее средство «БАВИСНАБ», которое наносится на губку, вместе с тем средство должно добавляться к воде в моечной ванне, при опросе установлено, что помощник воспитателя не владеет знаниями какое количество данного средства необходимо добавлять в воду;  - на пищеблоке не проведена качественная мойка технологического оборудования, инвентаря, используемых в процессе изготовления пищевой продукции (разделочный инвентарь (ножи для готовой продукции), мясорубка загрязнены, с остатками пищи);  - на пищеблоке учреждения образования не всё оборудование содержится в чистоте (электроплита, элементы вентиляционной системы загрязнены);  - на пищеблоке разделочный инвентарь не весь промаркирован согласно назначению: стерта маркировка на ножах ”МС“ (мясо сырое) и ”РС“ (рыба сырая) ”ГП“ (готовая продукция) |
| в части организации и проведения производственного контроля со стороны администрации учреждения и медицинских работников, в том числе: |  |
| не проведение бракеража приготовленных блюд | Например:  В УДО:  – выдача готовых блюд не проводится после проведения органолептической оценки качества блюд членами бракеражной комиссии с соответствующей записью в журнале по контролю за качеством пищи (бракеражном журнале) – последняя запись в журнале за 08.02.2021.  - не проводился бракеража приготовленных блюд медицинским работником  - ежедневно не осуществляться отбор суточных проб каждого приготовленного блюда (09.02.20 не оставлена суточная проба) |
| отсутствие сведений о прохождении медицинских осмотров осмотров персонала |  |
| отсутствие отметки о состоянии здоровья в журнале «Здоровье» | Например:  В УДО:  сотрудником пищеблока (кладовщиком) не внесены сведения о состоянии своего здоровья в журнал «Здоровье» |
| **Результаты лабораторного контроля (примеры)** |  |
| Неудовлетворительные результаты исследований блюд на соответствие калорийности рационов меню-раскладке (количество) | Например:  В УДО:  согласно протоколу испытаний готовых блюд и полуфабрикатов от , запеканка картофельная с мясом – массой 150 гр, не соответствует требованиям ТНПА по испытанным показателям: фактические данные содержания сухих веществ – 29,7гр. при минимальных – 45,3 гр, фактическое содержание белки + углеводы – 26,3 гр при минимальных – 42,2 гр, фактическое содержание калорийности – 135,80 ккал при минимальной 196,95 ккал.  **-** согласно протоколу испытаний готовых блюд и полуфабрикатов от ,щи из свежей капусты с картофелем – массой 200 гр, не соответствует требованиям ТНПА по испытанным показателям: фактические данные содержания сухих веществ – 7,5 гр. при минимальных – 15,3 гр, фактическое содержание белки + углеводы – 5,2 гр при минимальных – 12,2 гр, фактическое содержание жиров – 2,3 гр при минимальных 3,1 гр, фактическое содержание калорийности – 41,25 ккал при минимальной - 76,49 ккал.  **-**  согласно протоколу испытаний готовых блюд и полуфабрикатов от , жаркое по-домашнему, 200 гр, не соответствуют требованиям ТНПА: фактические данные содержания сухих веществ – 46,0 гр. при минимальных данных – 49,6 гр., фактическое содержание «белки + углеводы» – 39,2 гр. при минимальных данных – 43,5 гр., фактическое содержание калорийности – 217,99 ккал при минимальных данных 228,69 ккал. |
| Количество неудовлетворительных результатов по результатам проведенных исследованный блюд на содержание витамина С | - согласно протоколу испытания витамина «С» от 3-е блюдо – компот из смеси сухофруктов с витамином «С » – 180 гр, не соответствует требованиям ТНПА по испытанным показателям – содержание витамина «С» в 3-ем блюде составила 20,59 мг/п при норме 40-60 мг/п.  - согласно протоколу испытания витамина «С» от 3-е блюдо – компот из свежих плодов (яблоки) с витамином «С » – 180 гр, не соответствует требованиям ТНПА по испытанным показателям – содержание витамина «С» в 3-ем блюде составила 23,76 мг/п при норме 40-60 мг/п. |