

ПРЕДПИСАНИЕ ОБ УСТРАНЕНИИ ВЫЯВЛЕННЫХ НАРУШЕНИЙ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ТРЕБОВАНИЙ

от “ 27 ” марта 2023 г. № 11- 184

215502, Смоленская область, Сафоновский район, город Сафонов, ул. Мира, д.3
место выдачи предписания

Должностное лицо Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучию человека по Смоленской области: Цымбал Наталия Ивановна заместитель начальника территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области в Сафоновском, Глинковском, Дорогобужском, Ельнинском, Холм - Жирковском районах

(фамилия, имя, отчество (при наличии), должность должностного лица Управления, выдавшего предписание)

при проведении профилактического визита в отношении: МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ “ДЕТСКИЙ САД № 4 “ОГОНЁК” ГОРОДА САФОНОВО СМОЛЕНСКОЙ ОБЛАСТИ (МБДОУ д/с №4) ИНН 6726008547 ОГРН 1026700950209 от 31 декабря 2002 г по фактическому и юридическому адресу: 215502, Смоленская область, Сафоновский район, город Сафонов, ул. Мира, д.3

(наименование, ИНН, ОГРН, КПП, дата и орган регистрации, иные идентифицирующие признаки)

Выявлены нарушения обязательных требований:

1. стены и потолок имеют дефекты и повреждения, не допускающие влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств: в умывальной младшей группы плиточное покрытие на стене не плотно прилегает к основанию, в буфетной средней группы плитка на стене не плотно прилегает к основанию, имеются следы протеканий на потолке в буфетной старшей группы, потолок на пищеблоке над варочной панелью отслаивается. (п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20)
2. горячей водой не обеспечены умывальные младшей и средней группы. (п. 2.6.5, СП 2.4.3648-20)
3. горячая и холодная вода в буфетных трех групп и пищеблоке не подается через смесители (используются резиновые шланги); (п. 2.6.3, СП 2.4.3648-20)
4. количество индивидуальных ячеек в раздевальной средней группы не соответствует списочному составу детей. (п. 3.1.3, СП 2.4.3648-20)
5. не осуществляется производственный контроль (лабораторные исследования и испытания) за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, для общественного питания основанный на принципах ХАССП. (п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
6. на участке (в зоне) приготовления холодных блюд не установлено бактерицидное оборудование (п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20);
7. холодильник для хранения суточных проб не поддерживает температурный режим, температура 20.03.2023 в 12-00 составляет +10 °С. (п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
8. посуда для приготовления блюд не выполнена из нержавеющей стали (п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20);
9. питание детей осуществляется не в соответствии с утвержденным меню, наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, не соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах; (п. 2.8., п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
10. в групповых установлена мебель (диваны) не имеющая покрытия, допускающего проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств. (п. 2.4.9, СП 2.4.3648-20)

Что является нарушением: ч.1 ст. 28 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, п. 2.5.3, п. 2.6.5, п. 2.6.3, п. 3.1.3, п. 2.4.6.2, 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), п. 2.1., п. 2.8., п. 8.1.4, п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Согласно ч. 1 ст. 28 Федерального Закона «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 года № 52-ФЗ - В организациях отдыха и оздоровления детей, дошкольных и других образовательных организациях независимо от организационно-правовых форм должны

осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства.

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

2.5.3. Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибок, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими. 2.6.3. Горячая и холодная вода должна подаваться через смесители.

2.4.6.2. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд и мезосабимом, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

2.6.5. Холодной и горячей водой обеспечиваются производственные помещения пищеблока, помещения в которых оказывается медицинская помощь, туалеты, душевые, умывальные, комнаты гигиены для девушек, умывальные перед обеденным залом, помещения для стирки белья, помещения для приготовления дезинфицирующих растворов.

3.1.3. Для хранения верхней одежды раздевальные групповых ячеек оборудуются шкафами для верхней одежды детей с индивидуальными ячейками, полками для головных уборов, крючками. Каждая индивидуальная ячейка маркируется. Количество индивидуальных ячеек должно соответствовать списочному количеству детей в группе.

2.4.9. Мебель должна иметь покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Согласно СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

2.1. Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

2.8. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

8.1.4. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении N 8 к настоящим Правилам). В палаточных лагерях для детей допускается разработка меню на период до 7 дней. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

8.1.10. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

(указать нарушение с разъяснением положений (нормативных) правовых актов)

На основании изложенного и руководствуясь абзацем 5 пункта 11(4) Постановления Правительства РФ от 10 марта 2022 г. № 336 «Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля» и с целью устранения выявленных нарушений предписываю:

1. провести ремонт стен: в умывальной младшей группы (плиточное покрытие), в буфетной средней группы (плитка), следов протеканий на потолке в буфетной старшей группы, потолка на пищеблоке над варочной панелью. (п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20) *40*
2. обеспечить горячей водой умывальные младшей и средней групп. (п. 2.6.5. СП 2.4.3648-20)
3. подавать через смесители горячую и холодную воду в буфетных трех групп и пищеблока (не

- использовать резиновые шланги): (п. 2.6.3. СП 2.4.3648-20)
4. обеспечить количество индивидуальных ячеек в раздевальной средней группы в соответствии списочному составу детей. (п. 3.1.3. СП 2.4.3648-20)
5. провести производственный контроль (лабораторные исследования и испытания) за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, для общественного питания основанный на принципах ХАССП. (п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
6. установить на участке (в зоне) приготовления холодных блюд бактерицидное оборудование (п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20);
7. отрегулировать температурный режим в холодильнике для хранения суточных проб и холодильнике для хранения рыбы (п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
8. приобрести посуду для приготовления блюд из нержавеющей стали (п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20);
9. питание детей осуществлять в соответствии с утвержденным меню, наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, привести в соответствие их наименования, указанным в технологических документах; (п. 2.8., п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
10. в групповых установить мебель (диваны) имеющую покрытия, допускающие проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств. (п. 2.4.9. СП 2.4.3648-20)

(указать конкретные действия, необходимые к исполнению для исполнения требований законодательства)

Установить срок для исполнения: 01.08.2024

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 4 "ОГОНЁК" ГОРОДА САФОНОВО СМОЛЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить в Территориальный отдел управления Роспотребнадзора по Смоленской области в Сафоновском, Глинковском, Дорогобужском, Ельнинском, Холм – Жирковском районах.

по адресу: Смоленская область, Сафоновский район, г. Сафонов, ул. Октябрьская, д.68
тел./факс _____ E-mail: rpnsafh@yandex.ru

заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении или иным доступным способом в срок до « 01 » _____ августа 20 24 г. с приложением документов и сведений, подтверждающих исполнение предписания.

Настоящее предписание может быть обжаловано в течение десяти рабочих дней с момента его получения в судебном порядке, предусмотренном Федеральным законом от 31.07.2021 г. № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации». Предписание об устранении нарушений обязательных требований, выданное в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора может быть обжаловано в судебном порядке только после прохождения процедуры досудебного обжалования.

Цымбал Наталия Ивановна – заместитель начальника территориального отдела управления Роспотребнадзора по Смоленской области в Сафоновском, Глинковском, Дорогобужском, Ельнинском, Холм – Жирковском районах
(должность лица, составившего предписание)

“ 27 ” _____ марта 20 23 г.

(подпись)

С предписанием ознакомлен(а) « 27 » _____ марта 20 23 г. _____ заведующий МБДОУ д/с №4 Титова Светлана Дмитриевна
(подпись) (инициалы и фамилия)

предписание получил(а):
заведующий МБДОУ д/с №4 Титова Светлана Дмитриевна

(подпись)

(дата) 27.03.2023

(Ф.И.О. должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)
(подпись, расшифровка)