



ПМ 22240041000116219539 от 13.11.2024



**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 Алтайскому краю**

М. Горького ул., д.28, г. Барнаул, 656056

Тел.: (3852) 24-29-96, факс: (3852) 24-99-49 Телегайн: 233103 СИГНАЛ

E-mail: mail@22.rospotrebnadzor.ru http://22.rospotrebnadzor

ОКПО 77069999, ОГРН 1052202281537, ИИН/КПП 2225068178/222501001

**Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю
в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском,**

Солтонском и Целинном районах

659306, Алтайский край, г. Бийск, ул. Советская, дом 78

Тел.: 8 (3854) 32-84-46, факс: 8 (3854)32-84-47

E-mail: to-biysk@22.rospotrebnadzor.ru

**Предписание
об устранении выявленных нарушений обязательных требований**

«09» декабря 2024 г.

№ 13/2/212

1. В соответствии с уведомлением о проведении профилактического визита и.о. начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах, и.о. главного государственного санитарного врача по г. Бийску, Бийскому, Ельцовскому, Зональному, Красногорскому, Солтонскому и Целинному районам Барышева Артёма Сергеевича

(наименование, должность, фамилия, имя, отчество (при наличии) руководителя (заместителя руководителя) контрольного (надзорного) органа или иного должностного лица контрольного (надзорного) органа)

в период с «22» ноября 2024 г. по «09» декабря 2024 г. в соответствии с пунктом 11(4) постановления Правительства Российской Федерации от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществлении государственного контроля (надзора), муниципального контроля»

указывается вид федерального государственного контроля (надзора)

проведен (о) плановый профилактический визит

(указывается вид мероприятия)

в отношении муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Березка», ИНН 2245003115, место нахождения юридического лица: 659418, Алтайский край, р-н Зональный, с. Соколово, ул. Молодежная, 1; места фактического осуществления деятельности: 659418, Алтайский край, р-н Зональный, с. Соколово, ул. Молодежная, 1; 659418, Алтайский край, р-н

Зональный, с. Соколово, пер. Клубный, 15; 659417, Алтайский край, р-н Зональный, с. Савиново, ул. Садовая, 29А

(наименование контролируемого лица, индивидуальный номер налогоплательщика, адрес организации (ее филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), ответственных за соответствие обязательным требованиям объекта контроля, в отношении которого проведено мероприятие)

по адресу: 659418, Алтайский край, р-н Зональный, с. Соколово, ул. Молодежная, 1; 659418, Алтайский край, р-н Зональный, с. Соколово, пер. Клубный, 15; 659417, Алтайский край, р-н Зональный, с. Савиново, ул. Садовая, 29А

(указывается адрес (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или адрес (местоположение) нахождения объектов контроля, в отношении которых проведено мероприятие)

2. При проведении мероприятия выявлены нарушения обязательных требований:

МКДОУ «Детский сад «Березка» по адресу: 659418, Алтайский край, р-н Зональный, с. Соколово, ул. Молодежная, 1:

1. В туалете группы №2 «раннего возраста» отсутствует вытяжная вентиляционная решетка, что позволяет беспрепятственное загрязнение, что является нарушением п. 2.11.8. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому – *«Вытяжные вентиляционные решетки не должны содержать следов загрязнений. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения».*

2. В спальне группы «среднего возраста» окна оборудованы тканевыми шторами с длиной ниже уровня подоконника, что является нарушением п. 2.4.13. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому – *«Окна помещений оборудуются в зависимости от климатической зоны регулируемые солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника, а окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды, - москитными сетками».*

3. - в моечной группы «старшего возраста» - сушилки для чистой посуды (тарелки, кружки) имеют сколы трещины покрытия (ржавчина), в результате чего качественную обработку провести невозможно,

- в помещении столовой, доски разделочные с маркировкой «Мяс. Сыр.», «Ов. Сыр.» имеет дефекты повреждения (следы грязи),

- в помещении столовой, эмалированное ведро «овощи чистые» имеет поврежденную поверхность (сколы) которые находятся в непосредственном контакте с сырьем,

что является нарушением п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому – *«помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород».*

4. В раздевальной (приемная) группы «старшего возраста» обои (моющиеся) имеют повреждения и дефекты в виде отхождения (отклеивания) от поверхности стен что не допускает качественную влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, что является нарушением п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям

воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому - «стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств».

5. В холодном складе при хранении овощей не осуществляется контроль за относительной влажностью и температуры воздуха (отсутствует прибор), что является нарушением п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому - «Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами».

6. Согласно заключению эксперта № 34/775 от 06.12.2024 Федерального Бюджетного Учреждения Здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»:

- Результат лабораторных испытаний калорийности рациона обеда (возраст детей от 3 до 7 лет), указанный в протоколе лабораторных испытаний № 30851 от 29.11.2024 года (выдан АИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в городе Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах» (аттестат аккредитации № РОСС.RU.0001.510265, действует бессрочно)) составляет 509,85 ккал. при нормативе 35%, от суточной калорийности для детей от 3 до 7 лет, и не попадает в нормируемый диапазон 598,5 ккал - 661,5 ккал (ниже нормы на 88,65 ккал) даже с учётом того, что пунктом 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам), что не соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», пункт 8.1.2, приложение 10, таблица 1, таблица 3 по энергетической ценности;

МКОУ «Детский сад «Березка» по адресу: 659418, Алтайский край, р-п Зональный, с. Соколово, пер. Клубный, 15:

1. Потолок в продовольственном складе имеют дефекты покрытия в виде отслоения краски, что является нарушением п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которого - «Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств»;

2. В туалетном помещении разновозрастной группы в умывальной зоне отсутствует душевой поддон, что является нарушением п. 3.1.7. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому - «Туалеты дошкольной организации, организации, осуществляющей присмотр и уход за детьми, делятся на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне размещаются детские умывальники и душевой поддон»

3. На пищеблоке используются два производственных стола для овощей сырых и мяса, рыбы, кур сырых с дефектами покрытия (ржавчина на всей поверхности производственных столов); отсутствует производственный стол для хлеба;

в продовольственном складе не достаточно холодильников, в результате чего нарушаются правила хранения продуктов в среднетемпературной камере 2-х камерного холодильника в холодильнике на одной полке хранятся сырые яйца, творог, молоко, сметана;

вышеизложенное является нарушением п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому: «Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд,

режима обработки, условий хранения пищевой продукции. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов. 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. производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород. В дошкольных группах, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда, для работы с тестом допускается использование съёмной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород»;

4. Приготовление блюд проводится без учета технологических карт, так 22.11.2024г. приготовлен суп фасолевый выход согласно технологической карте - 180, по 10 дневному меню выход 190г, по технологической карте предусмотрен куриный бульон, фактически суп сварен на говяжьем бульоне, каша дружба используется технологическая карта с выходом 150г, фактически согласно 10 - дневному меню предусмотрен выход 180г, гренки с сыром используется технологическая карта с выходом 20г, согласно 10 дневного меню предусмотрен выход 30г (20г хлеба и 10г сыра), приготовление блюд проводится без технологических карт- каша пшеничная, апельсиновый напиток, свекла в нарезке, результат лабораторных испытаний калорийности рациона обеда (возраст детей от 3 до 7 лет), указанный в протоколе лабораторных испытаний № 30843 от 29.11.2024 года (выдан ЛИЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в городе Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах» (аттестат аккредитации № РОСС.RU.0001.510265, действует бессрочно)) составляет 861,16 ккал, при нормативе 35%, от суточной калорийности для детей от 3 до 7 лет, и не попадает в нормируемый диапазон 598,50ккал - 661,50ккал (внше нормы на 199,66 ккал) даже с учётом того, что пунктом 8.1.2.3, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам), что является нарушением п. 8.1.2.3, приложения 10, таблицы 1, таблицы 3 (по энергетической ценности) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которого- «Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по каждому приему пищи.», п. 2.3.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которого-«Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов», что подтверждается заключением эксперта № 33/756 от 29.11.2024г., протоколом лабораторных испытаний № 30843 от 29.11.2024 г.;

5. Отсутствует помещение для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств, что является нарушением п. 2.4.12. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» согласно которого-« Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделяется помещение либо оборудуется место, исключаяющее доступ к нему детей. Помещение оборудуют поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения. Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов должны размещаться в месте их приготовления»;

6. Теневой навес на игровом участке имеет бетонный пол, что является нарушением п.3.1.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому: «На территории групповых площадок

устанавливают теневой навес площадью из расчета не менее 1 м на одного ребенка, но не менее 20 м, песочницы, а также иные приспособления для игр. Теневые навесы оборудуют полами из дерева или иных строительных материалов в соответствии с областью применения. Допускается установка на прогулочной площадке сборно-разборных навесов, беседок.»;

7. Используемый мат для спортивных занятий с дефектами покрытия (разрывы), что является нарушением п.2.4.9 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому: «Используемое спортивное оборудование должно быть выполнено из материалов, допускающих их влажную обработку моющими и дезинфекционными средствами.»;

8. Результат измерений искусственной освещенности, в 3 из 3 точках замеров, указанный в протоколе измерений параметров световой среды № 30532 от 25.11.2024 года (выдан АИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в городе Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах» (аттестат аккредитации № РОСС.RU.0001.510265, действует бессрочно)), не соответствует требованиям: точка по эскизу №1 – разновозрастная группа (с 3-х лет) групповая: на 160,0лк (при проведении профилактического визита освещенность составила 240,0лк с учетом неопределенности измерений ± 22.2 при норме не менее 400 лк);

- точка по эскизу №2 – разновозрастная группа (с 3-х лет) комната для занятий: на 180,0лк (при проведении профилактического визита освещенность составила 220,0лк с учетом неопределенности измерений ± 20.3 при норме не менее 400 лк);

- точка по эскизу №3 – р.м. повара у разделочного стола (тесто): на 190,0лк (при проведении профилактического визита освещенность составила 110,0лк с учетом неопределенности измерений ± 10.2 при норме 300 лк), что является нарушением п. 2.8.1., п. 2.8.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому - «уровни естественного и искусственного освещения в помещениях хозяйствующих субъектов должны соответствовать гигиеническим нормативам. Уровни искусственной освещенности для детей дошкольного возраста в групповых (игровых) – не менее 400 люкс», глава V, пункт 144, таблица 5.54 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», согласно которому – «гигиенические нормативы естественного и искусственного освещения общественных зданий представлены в таблицах 5.53, 5.54», что подтверждается заключением эксперта № 33/756 от 29.11.2024г., протоколом параметров световой среды № 30532 от 25.11.2024 г.:

Детский сад «Зайчонок» - филиал МКДОУ «Детский сад «Березка», расположенный по адресу: 659417, Алтайский край, р-н Зональный, с. Савиново, ул. Садовая, 29А:

1. Не представлены данные о профилактических прививках в соответствии с календарем профилактических прививок: Герасимова Е.В., 18.01.1978 г.р., нет данных о ревакцинации против кори, что является нарушением п. 1.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

Согласно п. 1.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» «Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, 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) вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе».

Помещения групповые и спальные оборудованы приборами по обеззараживанию воздуха, которые эксплуатируются без учета выработанных часов, что является нарушением п.3.1.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Согласно п.3.1.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» «Помещения постоянного пребывания детей для дезинфекции воздушной среды оборудуются приборами по обеззараживанию воздуха. В раздевальных комнатах или в отдельных помещениях создаются условия для сушки верхней одежды и обуви».

3. На момент проведения профилактического визита - воспитатель находился в домашней одежде, фактически санитарная одежда в достаточном количестве, что является нарушением п.3.1.9. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Согласно п. 3.1.9. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» «Воспитатели и помощники воспитателя обеспечиваются санитарной одеждой из расчета не менее 2 комплектов на 1 человека. У помощника воспитателя дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для надевания во время раздачи пищи, фартук для мытья посуды и отдельный халат для уборки помещений».

4. Не проводится осмотр работника пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний, так как отсутствует гигиенический журнал, что является нарушением п.2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Согласно п.2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» «Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении N 1 к настоящим Правилам) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену».

5. На пищеблоке не ведется ежедневный контроль регистрации показателей температурного режима хранения пищевых продуктов в холодильном оборудовании и складских помещениях, так как отсутствуют журналы регистрации, что является нарушением п.3.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Согласно п.3.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» «В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 2 и 3 к настоящим Правилам».

6. На емкости с рабочим дезинфицирующим средством отсутствует информация с указанием названия дезинфицирующего средства, его концентрация, дата приготовления, предельный срок годности, что является нарушением п.4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Согласно п.4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» «Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля».

7. Не проводится контроль за температурой блюд, так как термометр отсутствует, что является нарушением п.5.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Согласно п.5.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» «С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры».

8. Согласно меню на 22.11.2024 на обед выдана гречневая каша, на полдник суп молочный с вермишелью, в технологических картах которых отсутствует температура выдачи, что является нарушением п.5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Согласно п.5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» «Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам».

9. Согласно «Ведомости контроля за рационом питания» в питании детей отсутствует хлеб ржаной, что является нарушением п. 8.1.2., приложения № 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Согласно п.8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» «В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6-13 к настоящим Правилам. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускается».

10. В питании детей допускается использование «Итальянские мини-круассаны с шоколадным кремом» производства ООО «КДВ «Яшкино», пгт. Яшкино, в состав которых входит пальмовое масло. Согласно меню на 22.11.2024 в питании детей используются блюда на основе пищевых концентратов, быстрого приготовления – сладкие кукурузные палочки «Никитка» производства ООО «Квантсервер» г.Бийск и кисель «Клубничный» производства ООО «Персона» г.Новосибирск, что является нарушением п. 8.1.9., приложения № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Согласно п. 8.1.9., приложения № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» «Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей», п.23 «Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое», п.40. «Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления».

(описываются нарушения, недостатки и несоответствия, указываются нормативные правовые акты и их структурные единицы, которыми установлены нарушенные обязательные требования)

3. На основании Федерального закона от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации» и с целью устранения выявленных нарушений

ПРЕДПИСЫВАЮ:

юридическому лицу - муниципальному казенному дошкольному образовательному учреждению «Детский сад «Березка», ИНН ИНН 2245003115, место нахождения юридического лица: 659418, Алтайский край, р-н Зональный, с. Соколово, ул. Молодежная, 1; места фактического осуществления деятельности: 659418, Алтайский край, р-н Зональный, с. Соколово, ул. Молодежная, 1; 659418, Алтайский край, р-н Зональный, с. Соколово, пер. Клубный, 15; 659417, Алтайский край, р-н Зональный, с. Савиново, ул. Садовая, 29А

(указываются наименование контролируемого лица, индивидуальный номер налогоплательщика, адрес организации (ее филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), ответственных за соответствие обязательным требованиям объекта контроля)

устранить выявленное нарушение не позднее «03» февраля 2025 года: ✓

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Березка» по адресу: 659418, Алтайский край, р-н Зональный, с. Соколово, пер. Клубный, 15:

6. Обеспечить наличие информации на емкости с рабочим дезинфицирующим средством с указанием названия дезинфицирующего средства, его концентрация, дата приготовления, предельный срок годности в соответствии с требованиями п.4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

7. Обеспечить проведение контроля за температурой блюд в соответствии с требованиями п.5.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

8. В технологических картах обеспечить наличие информации о температуре выдачи блюд в соответствии с требованиями п.5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

9. Обеспечить в питании детей употребление хлеба ржаного в соответствии с требованиями п. 8.1.2., приложения № 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

10. В питании детей не допускать использование пищевых продуктов, в состав которых входит пальмовое масло и блюда на основе пищевых концентратов, быстрого приготовления в соответствии с требованиями п. 8.1.9., приложения № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

устранить выявленные нарушения не позднее «09» августа 2025 года: ✓

МКДОУ «Детский сад «Березка» по адресу: 659418, Алтайский край, р-н Зональный, с. Соколово, ул. Молодежная, 1:

1. В раздевальной (приемная) группы «старшего возраста» стены помещений не должны иметь дефектов и повреждений (заменить моющиеся обои либо заменить иной отделкой допускающей влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств), в соответствии с требованиями п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

2. В спальне группы «среднего возраста» окна оборудовать подъемно-поворотные жалюзи, тканевыми шторами с длиной ниже уровня подоконника, в соответствии с требованиями п. 2.4.13. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Березка» по адресу: 659418, Алтайский край, р-н Зональный, с. Соколово, пер. Клубный, 15:

1. Устранить дефекты потолка в продовольственном складе в соответствии с п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

2. В туалетном помещении разновозрастной группы в умывальной зоне установить душевой поддон в соответствии с п. 3.1.7. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

3. На пищеблоке заменить покрытие производственных столов для овощей сырых и мяса, рыбы, кур сырых; приобрести и установить производственный стол для хлеба; продовольственный склад обеспечить холодильником для молочной продукции в соответствии с п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

4. Оборудовать помещение для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств, установить поддон с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения, в соответствии с п. 2.4.12. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

5. Оборудовать пол теневого навеса на игровом участке в соответствии с п.3.1.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
6. Устранить дефекты покрытия мата для спортивных занятий в соответствии с п.2.4.9 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
7. Довести уровень искусственной освещенности до санитарных норм в комнате для занятий разновозрастной группы, на рабочем месте повара у разделочного стола (тесто) в соответствии с требованиями п. 2.8.1. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п. 151, гл. V табл. 5.54 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

Информацию об исполнении настоящего предписания и устранении выявленных нарушений подлежит направить в Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах **не позднее рабочего дня**, следующего за днем истечения срока устранения выявленных нарушений, по адресу: 659306, Алтайский край, г. Бийск, ул. Советская, 78, тел./факс: 32-84-49, E-mail: to-biysk@22.rospotrebnadzor.ru

(указывается адрес Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю или территориального отдела)

Разъясняем, что за невыполнение в установленный срок законного предписания органа (должностного лица), осуществляющего государственный надзор (контроль), об устранении нарушений законодательства предусмотрена административная ответственность, установленная ст. 19.5 КоАП РФ.

Кроме того, согласно п. 4 ч. 2 ст. 90, ч. 2 ст. 95 Федерального закона от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации» в случае неисполнения настоящего предписания в установленные сроки Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю вправе принять меры по обеспечению его исполнения вплоть до обращения в суд с требованием о принудительном исполнении предписания.

Согласно ч. 1 ст. 39 Федерального закона от 31.07.2020 N 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон № 248-ФЗ) правом на обжалование решений контрольного (надзорного) органа, действий (бездействия) его должностных лиц обладает контролируемое лицо, в отношении которого приняты решения или совершены действия (бездействие), указанные в ч. 4 ст. 40 Федерального закона № 248-ФЗ.

В соответствии с ч. 2 Федерального закона № 248-ФЗ **судебное обжалование** решений контрольного (надзорного) органа, действий (бездействия) его должностных лиц, **возможно только после их досудебного обжалования**.

Досудебный порядок подачи жалобы определен статьей 40 Федерального закона № 248-ФЗ, согласно части 1 которой жалоба подается контролируемым лицом, в уполномоченный на рассмотрение жалобы орган в электронном виде с использованием единого портала государственных и муниципальных услуг и (или) региональных порталов государственных и муниципальных услуг.

Должностное лицо, выдавшее настоящее предписание


(подпись)

главный специалист-эксперт
Махонько Василий Леонидович
(наименование должности, фамилия, имя, отчество)

Копия настоящего предписания вручена:

« 09 » 12 2024 г.


(подпись)


(фамилия, имя, отчество уполномоченного лица)

Настоящее предписание направлено контролируемому лицу по адресу: _____