



**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 Ставропольскому
краю

Предписание №60

**об устранении выявленных нарушений обязательных требований и (или) о
проведении мероприятий по предотвращению причинения вреда (ущерба)
охраняемым законом ценностям**

п. Штурм «14» апреля 2022г.
(место выдачи)

Заместитель начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по СК
в Изобильненском районе Маримова Юлия Николаевна
(должность, отдел должностного лица, выдавшего предписание, Ф.И.О.)

в результате проведения плановой выездной проверки, на основании
(вид контрольного (надзорного) мероприятия)

решения № 49-10р от «14» марта 2022 г. в отношении
муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 14
«Улыбка» ИНН: 2611006049 ОГРН 1022602823000
(наименование юридического лица либо фамилия, имя, отчество (при наличии отчества),
индивидуального предпринимателя)

юридический адрес: Ставропольский край, Красногвардейский район п. Штурм
ул.Комсомольская, 23

фактический адрес: Ставропольский край, Красногвардейский район п. Штурм
ул.Комсомольская, 23

(место нахождения юридического лица (юридический, фактический) или адрес места жительства индивидуального предпринимателя)
СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения
отдыха и оздоровления детей и молодежи».

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

(указать положения действующих обязательных требований и их структурные единицы)

В соответствии с п.1 ч.2 ст.90 Федерального закона от 31.07.2020г. N 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации», ч. 2 ст. 50 Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 41 Положения о федеральном государственном контроле (надзоре) в области защиты прав потребителей, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 25.06.2021 № 1005

МКДОУ детский сад № 14 «Улыбка»

обеспечить:

1. В личных медицинских книжках сведения о вакцинации сотрудников - п. 1.5 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения отдыха и оздоровления детей и молодежи».

2. Покрытия дорожек на собственной территории без дефектов - п.2.2.4; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения отдыха и оздоровления детей и молодежи».

3. Стены и потолки помещений раздевалки и спальни старшей группы без дефектов и

трещин штукатурки- п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения отдыха и оздоровления детей и молодежи».

4. Цветовой маркировкой мебель, установленную в игровых (столы и стулья) в соответствии с ростовой группой –п. 2.4.3 СП 2.4.3648-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения отдыха и оздоровления детей и молодежи».

5. Работу источника искусственного освещения – лампы накаливания- в буфетной старшей группы – п.2.8.9 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения отдыха и оздоровления детей и молодежи».

6. На используемых питьевую воду, расфасованную в емкости наличие документов об оценке соответствия, в старшей группе наличие контейнера для сбора использованной посуды (одноразовые питьевые стаканы)- п. 2.6.6 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения отдыха и оздоровления детей и молодежи».

7. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, с наличием мерной метки объема в литрах и (или) миллилитрах– 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения отдыха и оздоровления детей и молодежи».

8. Использование в производственном горячем цехе производственные столы для обработки пищевых продуктов цельнометаллически - п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения отдыха и оздоровления детей и молодежи».

9. Для приготовления блюд использование кухонной посуды (кастрюли, чайники, кухонные емкости) из нержавеющей стали- п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения отдыха и оздоровления детей и молодежи».

10. Производственный стол для работы с тестом(столешница) из твердых лиственных пород или съемной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород- п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения отдыха и оздоровления детей и молодежи».

11. В разработанном и утвержденном руководителем учреждения меню наличие указания информации о биологической ценности блюд (содержание калорийности, белков, жиров и углеводов, витаминов и микроэлементов - п. 8.1.4 СанПин 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

12. Маркировку выделенного уборочного инвентаря для уборки помещений пищеблока. Наличие помещения или специально отведенного места для хранения уборочного инвентаря п. 2.19 СанПин 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

13 Стены, потолок складских помещений пищеблока без признаков протеканий и дефектов штукатурки п. 2.16 СанПин 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

14. Для обеззараживания воздуха в буфетных групповых, в зоне порционирования блюд наличие бактерицидного оборудования в соответствии с инструкцией - п. 2.14 СанПин 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

15 С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на раздаче использование термометров - п.5.1 СанПин 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

16 Складское помещение для хранения пищевых продуктов(овощей) прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха- п. 3.13 СанПин

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

2. отбор проб(образцов) , инструментальное обследование

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям) в следующие сроки:

с « 04 » апреля 2022г., 10 час. 00 мин.

по « 04 » апреля 2022 г., 11 час. 00 мин

по месту: Ставропольский край, Красногвардейский район, п. Штурм, ул. Комсомольская, 23

(указываются даты и места фактически совершенного контрольного (надзорного) действия)

по результатам которого составлен: протоколы отбора проб № 49-10р /1, № 49-10р /2, № 49-10р /3, от 04.04.2022г.; протоколы лабораторных исследований отобранных проб

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения:

копии : информацию о количестве помещений, их назначении и площадях; договор с лечебным учреждением на медицинское обслуживание; договор на организацию питания учащихся (если по договору); договор на выполнение дезинфекционных, дезинсекционных, дератизационных и акарицидных работ и акты выполненных работ (оценка эффективности выполненных работ); договор на вывоз ТКО, ЖБО (при наличии) и акты выполненных работ; документы по медицинской деятельности учреждения, список сотрудников учреждения с указанием должностей (включая совместителей), заверенный руководителем; личные медицинские книжки сотрудников учреждения, включая совместителей; примерное меню; список поставщиков продуктов питания и продовольственного сырья, заверенный руководителем учреждения или организатором питания; товарно-сопроводительные документы на продукты питания (продовольственное сырье) и бутилированную (фасованную) питьевую воду (при наличии);режим дня групп; списочный состав детей по группам с указанием возрастов.

(указываются рассмотренные при проведении выездной проверки документы и сведения, в том числе:

- 1) находившиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа;
- 2) представленные контролируемым лицом;
- 3) полученные посредством межведомственного взаимодействия,
- 4) иные (указать источник)

11. По результатам выездной проверки установлено:

11.1 Не выявлены нарушения обязательных требований:

ст. 11, 19, 24, 29, 32, 34, 35, Федерального закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; пункта 2 статьи 10, пунктов 1-3, 5 статьи 12 Федерального закона от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия табачного дыма и последствий потребления табака»;
: разделов III-V, VIII СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
-разделов III, IV, VI СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
пунктами разделов II, I V, VII, X СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
пунктами 4.4, 6.1-6.4 СП 3.1.3597-20 Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19);
пунктами разделов I- II, пунктом 3.1 СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции COVID-19);
п.6.2 СП 2.1.3678-20 « Санитарно – эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условия деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнения работ или оказания услуг»
пунктами разделов I- III, VIII СП 2.2.3670- Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда;

разделами II, III, VIII, IX, X, XV, XVIII, XXIV, XXVI, XXIX, XXXII, XXXIV, XXXV, XXXVII, XXVIII, XLIII, XLVI, XLII, XLVIII СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденными решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе», или обязательных требований, подлежащих применению до вступления в силу технических регламентов в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании», в том числе:

пункты 4.2, п.4.4 раздела 4 технического регламента Таможенного союза «О безопасности средств индивидуальной защиты» (ТР ТС 019/2011);

-статьи 5, 7, 8 -18, 39 технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (за исключением абзацев второго, седьмого, двенадцатого - четырнадцатого части 5 статьи 7, части 3 статьи 13, части 2 статьи 18 указанного технического регламента);

-статьи 3, 4.1, 4.3 – 4.12, 5 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011);

-статьи 3, 4, 5, 6 технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011);

-статьи 1, 5, главы 3, 4 технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию" (ТР ТС 024/2011);

-разделов III, IV (за исключением пункта 13 указанного технического регламента), VII, IX, XI, XII технического регламента Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013);

-разделов IV, V, X, XI технического регламента Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013);

-разделы IV и V (за исключением пункта 14), IX, XII технического регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016);

11.2 выявленные нарушения: ст. 17 и ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

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

- в личных медицинских книжках отсутствуют сведения о вакцинации сотрудников против гриппа в эпидесезон 2021-2022 г-нарушен п. 1.5; покрытия дорожек на собственной территории имеют дефекты - нарушен п.2.2.4; стены и потолки помещений раздевалки и спальни старшей группы с дефектами и трещинами штукатурки- нарушен п. 2.5.3.

мебель, установленная в игровых (столы и стулья) не обеспечена цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой, -нарушен п. 2.4.3; источник искусственного освещения – лампа накаливания- в буфетной старшей группы неисправна – нарушен п.2.8.9;на используемых питьевую воду, расфасованную в емкости отсутствуют документы об оценке соответствия, в старшей группе отсутствует контейнер для сбора использованной посуды (одноразовые питьевые стаканы)- нарушен п. 2.6.6

- инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд не имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах, используется столовая посуда (стаканы и тарелки) с дефектами и механическими повреждениями – 2.4.6.2

В производственных горячем цехе производственные столы для обработки пищевых продуктов не цельнометаллические, накрыты клеёнкой на тканевой основе., что не позволяет проводить качественную обработку моющими и дезинфицирующими средствами - п. 2.4.6.2;

Для приготовления блюд, не используется кухонная посуда (кастрюли, чайники, кухонные емкости) из нержавеющей стали, используют из алюминия- нарушен п. 2.4.6.2;

Производственный стол для работы с тестом(столепница) не выполнен из твердых лиственных пород или съемной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород- нарушен п.2.4.6.2;

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

-в разработанном и утвержденном руководителем учреждения меню, блюда без указания информации о биологической ценности (содержание калорийности, белков, жиров и углеводов, витаминов и микроэлементов (п. 8.1.4) ;

-для уборки помещений пищеблока выделенный уборочный инвентарь, не маркирован. Помещения или специально отведенного места для хранения уборочного инвентаря не выделено, хранение осуществляется в коридоре (п. 2.19);

-стены, потолок складских помещений пищеблока с признаками протеканий, дефектами штукатурки (п. 2.16);

-для обеззараживания воздуха в буфетных групповых, в зоне порционирования блюд не используется бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией (п. 2.14);

-с целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на раздаче, не обеспечены термометрами (п. 5.1);

-складское помещение для хранения пищевых продуктов(овощей), не оборудовано прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха (п. 3.13);

- в целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов не ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения и влажности пищевой продукции в складских помещениях, на бумажном и (или) электронном носителе (п. 3.8).

11.3 Сведения о факте устранения выявленных нарушений: сведения отсутствуют

1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований, о соблюдении (реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, о соблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, об исполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

2) вывод о выявлении нарушений обязательных требований (с указанием обязательного требования, нормативного правового акта и его структурной единицы, которым установлено нарушенное обязательное требование, сведений, являющихся доказательствами нарушения обязательного требования), о несоблюдении (нереализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, с указанием реквизитов разрешительных документов, о несоблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, о неисполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

3) сведения о факте устранения нарушений, указанных в пункте 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия)

12. К настоящему акту прилагаются:

Составлены: протокол осмотра от 04.04.2022г. от 14.04.2022г.; протоколы об административном правонарушении по ст. 6.6 КоАП РФ и ч.1 ст. 6.7; протоколы отбора проб от 04.03.2022г. № 49-10р/1, №49-10р/2, №49-10р/3, на микробиологическое исследование и санитарно-химические исследования, инструментальные замеры; протоколы лабораторных исследований.

(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол опроса, протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), заполненные проверочные листы (в случае их применения), а также документы и иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований)

заместитель начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Изобильненском районе

Маримова Юлия Николаевна

(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должность инспектора, непосредственно подготовившего акт выездной проверки, контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

Главный специалист-эксперт ТО Управления Роспотребнадзора по СК в Изобильненском районе

Меркулова Ирина Алексеевна, тел. 2-47-06 krasn@26.rospotrebnadzor.ru

(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должность инспектора, непосредственно подготовившего акт выездной проверки, контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

С актом ознакомлен

« 14 » апреля 2022 г. в 15 час. 00 мин.

(Отметка об ознакомлении или об отказе от ознакомления (дата и время) контролируемых лиц или их представителей с актом выездной проверки)



(подпись)

и.о. заведующей МКДОУ
детский сад № 14 «Улыбка»
Мхитарян А. Р.

(ФИО, должность)

Акт от «__» _____ 20__ г. № _____ направлен в электронном виде _____ (адрес электронной почты), в том числе через личный кабинет на специализированном электронном портале.