

# 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 Республике Карелия

(Управление Роспотребнадзора по Республике Карелия)

Володарского ул., д.26, г. Петрозаводск, 185003

тел (8142) 76-35-93; факс (8142) 79-74-00 E-mail sanepid@karelia.ru http://10.rosпотребнадзор.ru/  
ОКПО 75736813 ОГРН 1051000011677 ИНН/КПП 1001048857/100101001

Предписание № 1190/17-п

должностного лица, уполномоченного осуществлять  
федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор

"01" февраля 2019г.

Управление Роспотребнадзора по Республике  
Карелия г. Петрозаводск, ул. Володарского, д. 26

(место вынесения)

Должностное лицо – ведущий специалист-эксперт отдела санитарного надзора Анисимова  
Марина Ивановна

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

в ходе проведения плановой проверки МДОУ «Детский сад № 56»

(плановой/внеплановой, указать наименование объекта)

Акт проверки Управления Роспотребнадзора по Республике Карелия № 1190 от 01.02.2019г.

(перечислить рассмотренные документы)

выявлены нарушения санитарного законодательства, а также условия, создающие угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей, а именно:

п. 6.19, п. 6.21, п. 7.1, п. 7.8, п. 11.11, п. 13.1, п. 13.2, п. 13.3, п. 13.10, п. 13.14, п. 14.1, п. 14.2, п. 14.11, п. 14.12, п. 14.18, п. 14.21, п. 14.23, п. 14.24, п. 15.1, п. 15.3, п. 15.4, п. 15.5, п. 15.6, п. 15.7, СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;

п. 3.3.1 таблица 1 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;

п. 6.19: «Унитазы оборудуются детскими сидениями или гигиеническими накладками, изготовленными из материалов, безвредных для здоровья детей, допускающих их обработку моющими и дезинфекционными средствами»;

п. 6.21: «В туалетных помещениях (рядом с умывальниками или напротив них) устанавливаются вешалки для детских полотенец (отдельно для рук и для ног) по списочному составу детей, хозяйственный шкаф и шкаф для уборочного инвентаря. Допускается использование одноразовых полотенец для рук в туалетных для детей. Допускается устанавливать шкафы для уборочного инвентаря вне туалетных комнат»;

п. 7.1: «Уровни естественного и искусственного освещения в дошкольных образовательных организациях должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;

п. 7.8: «Все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии. Неисправные и перегоревшие лампы хранятся в отдельном помещении и утилизируются в порядке, установленном законодательством Российской Федерации»;

п. 11.11: «Максимально допустимый объем образовательной нагрузки в первой половине дня в младшей и средней группах не превышает 30 и 40 минут соответственно, а в старшей и подготовительной - 45 минут и 1,5 часа соответственно. В середине времени, отведенного на

непрерывную образовательную деятельность, проводят физкультурные минутки. Перерывы между периодами непрерывной образовательной деятельности - не менее 10 минут»;

п. 13.1: «Пищеблок дошкольной организации должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений рекомендуется принимать в соответствии с Приложением N 4. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно»;

п. 13.2: «Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов»;

п. 13.3: «Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям: столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других), посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека»;

п.13.10: «Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола»;

п. 13.14: «В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств. Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках. Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх»;

п. 14.1: «Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение N 5), который хранится в течение года»;

п. 14.2: «Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией»;

п. 14.11: «При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте (Приложение 7), а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками»;

п. 14.12: «Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфекционных средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Допускается использование других моющих или дезинфекционных средств в соответствии с инструкцией по их применению»;

п. 14.18: «Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны)»;

- п.14.21: «Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (таблица 2 Приложения N 8), который хранится один год»;
- п. 14.23: «Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (таблица 1 Приложения N 8). Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков»;
- п. 14.24: «Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом»;
- п. 15.1: «Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и быть не меньше значений, указанных в таблице 3»;
- п. 15.3: «Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (Приложение 10). В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12 - 15% от калорийности рациона, жиров 30 - 32% и углеводов 55 - 58%. При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях (Приложение N 11)»;
- п. 15.4: «При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом таблицы 4»;
- п. 15.5: «Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с Приложением N 12. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно Приложению N 7. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню»;
- п. 15.6: «Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки. На второй ужин рекомендуется выдавать кисломолочные напитки. Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать Приложению N 13»;

п. 15.7: «В дошкольной образовательной организации, функционирующей в режиме 8 и более часов, примерным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю. При организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, функционирующих в режиме кратковременного пребывания, в примерное меню включаются блюда и продукты с учетом режима работы дошкольной образовательной организации и режима питания детей»;

(перечислить положения действующих нормативных правовых актов Российской Федерации, предусматривающие обязательные требования, нарушение которых было выявлено)

С целью устранения выявленных нарушений, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей, в соответствии со ст.50 Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» **предписываю** **Муниципальному бюджетному дошкольному образовательному учреждению Петрозаводского городского округа «Финно-угорский детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по познавательно-речевому развитию детей № 56 «Марьяне», Республика Карелия, г. Петрозаводск, ул. Зайцева, д. 27, ул. Мелентьевой, д. 5 (ИФНС России по г. Петрозаводску, в Единый государственный реестр юридических лиц внесена запись 29.01.2003г. ОГРН 1031000012053, ИНН 1001035449).**

(сведения о лице, которому выдается предписание, в том числе наименование и местонахождение (адрес) проверяемого юридического лица, либо фамилия, имя, отчество (при наличии отчества) и адрес места жительства проверяемого индивидуального предпринимателя, сведения о государственной регистрации и зарегистрировавшем органе, либо фамилия, имя, отчество (при наличии отчества) и адрес места жительства проверяемого гражданина)

№ п/п	Требования, предписываемые к выполнению в целях устранения нарушения обязательных требований:	Срок исполнения
1.	Обеспечить выполнение требований к организации воспитательно-образовательного процесса в соответствии с п. 11.11 СанПиН 2.4.1.3049-13.	10.01.2020г.
2.	Обеспечить в здании по адресу: г. Петрозаводск, ул. Зайцева, д. 27 выполнение требований к оборудованию туалетных групп в соответствии с п. 6.19 СанПиН 2.4.1.3049-13.	10.01.2020г.
3.	Обеспечить в здании по адресу: г. Петрозаводск, ул. Зайцева, д. 27 выполнение требований к режиму мытья столовой посуды в буфетной группы № 1 в соответствии с п. 13.14 СанПиН 2.4.1.3049-13.	10.01.2020г.
4.	Обеспечить в здании по адресу: г. Петрозаводск, ул. Зайцева, д. 27 выполнение требований к искусственному освещению помещений в соответствии с п. 7.1, п. 7.8 СанПиН 2.4.1.3049-13.	10.01.2020г.
5.	Обеспечить выполнение требований к хранению уборочного инвентаря согласно п. 6.21 СанПиН 2.4.1.3049-13.	10.01.2020г.
6.	Обеспечить в здании по адресу: г. Петрозаводск, ул. Зайцева, д. 27 выполнение требований к оборудованию пищеблока в соответствии с п. 13.1, п. 13.3, п. 14.18 СанПиН 2.4.1.3049-13.	10.01.2020г.
7.	Обеспечить в здании по адресу: г. Петрозаводск, ул. Зайцева, д. 27 выполнение требований к кухонной посуде и инвентарю, используемым на пищеблоке в соответствии с п. 13.3, п. 13.10 СанПиН 2.4.1.3049-13.	10.01.2020г.
8.	Обеспечить в здании по адресу: г. Петрозаводск, ул. Зайцева, д. 27 выполнение требований к обработке сырого яйца на пищеблоке в соответствии с п. 14.12 СанПиН 2.4.1.3049-13.	10.01.2020г.
9.	Обеспечить выполнение требований к поточности технологических процессов на пищеблоках, исключая возможность контакта продовольственного сырья и готовых к употреблению продуктов в соответствии с п. 13.2 СанПиН 2.4.1.3049-13.	10.01.2020г.

10.	Обеспечить в здании по адресу: г. Петрозаводск, ул. Зайцева, д. 27 выполнение требований к условиям хранения пищевой продукции на пищеблоке в соответствии с п. 14.2 СанПиН 2.4.1.3049-13.	10.01.2020г.
11.	Обеспечить в здании по адресу: г. Петрозаводск, ул. Зайцева, д. 27 выполнение требований к отбору и хранению суточных проб на пищеблоке в соответствии с п. 14.24 СанПиН 2.4.1.3049-13.	10.01.2020г.
12.	Обеспечить в здании по адресу: г. Петрозаводск, ул. Зайцева, д. 27 выполнение требований к технологии приготовления блюд на пищеблоке в соответствии с п. 14.11, п. 15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13.	10.01.2020г.
13.	Обеспечить выполнение требований к ведению и заполнению на пищеблоке в здании по адресу: г. Петрозаводск, ул. Зайцева, д. 27 необходимой документации согласно установленных форм в соответствии с требованиями п. 14.1, п. 14.23 СанПиН 2.4.1.3049-13.	10.01.2020г.
14.	Обеспечить выполнение требований по организации рационального, сбалансированного питания удовлетворяющего физиологическим потребностям детей в соответствии с п. 15.1, п. 15.3, п. 15.4, п. 15.5, п. 15.6, п. 15.7 СанПиН 2.4.1.3049-13.	10.01.2020г.
15.	Обеспечить в здании по адресу: г. Петрозаводск, ул. Мелентьевой, д. 5 выполнение требований к оборудованию пищеблока в соответствии с п. 13.1, п. 14.18 СанПиН 2.4.1.3049-13.	10.01.2020г.
16.	Обеспечить выполнение требований к ведению и заполнению на пищеблоке в здании по адресу: г. Петрозаводск, ул. Мелентьевой, д. 5 необходимой документации согласно установленных форм в соответствии с требованиями п. 14.1, п. 14.21 СанПиН 2.4.1.3049-13.	10.01.2020г.

О выполнении предписания в срок до «10» января 2020г. сообщить ведущему специалисту-эксперту отдела санитарного надзора Анисимовой М.И.

(должность, ф.и.о. должностного лица Управления Роспотребнадзора по Республике Карелия)

в письменной форме способом, позволяющим обеспечить получение доказательств, подтверждающих факт получения должностным лицом данного сообщения.

Предписание может быть обжаловано в порядке и сроки, установленные Главой 24 Арбитражного процессуального кодекса Российской Федерации

В случае невыполнения в установленный срок законного предписания органа (должностного лица), осуществляющего государственный надзор (контроль), об устранении нарушений законодательства лицо, ответственное за его выполнение, подлежит ответственности по ч.1 ст.19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Ведущий специалист-эксперт  
отдела санитарного надзора  
Управления Роспотребнадзора  
по Республике Карелия

(должность лица, уполномоченного  
осуществлять федеральный госсанэпиднадзор)



(подпись)

Анисимова М.И.


(фамилия, имя, отчество)

С предписанием ознакомлен(а), получил(а):

Заведующий МДОУ «Детский сад № 56» Быкова Наталья Ивановна

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

“ 01 ” февраля 20 19 г.



(подпись)