



Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека по Мурманской области
(Управление Роспотребнадзора по Мурманской области)
Коммуны ул., д. 7, г. Мурманск, 183038. Телефон (8152) 47-26-72, факс (8152) 47-36-45
E-mail: adm@murmanpotrebnadzor.ru, <http://51.rospotrebnadzor.ru>

ОКПО 71899582 ОГРН 1055100189605 ИНН/КПП 5190135362/519001001

(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

№ 51240041000109414757
от 07.02.2024

МАДОУ г. Мурманска № 119,
г. Мурманск, пр-д Михаила Ивченко, 11



Комитет по образованию
администрации
города Мурманска
183038, г. Мурманск, пр. Ленина, д.51
(для сведения)

Предписание об устранении выявленных нарушений обязательных требований

№ 51240041000109414757 ул. Коммуны, 7 каб. 502 « 04 » апреля 2024 г.
(место выдачи предписания)

Мною, Стародубцевой Мариной Петровной, главным специалистом – экспертом отдела
санитарного надзора
(фамилия, имя, отчество инспектора)

при проведении профилактического визита в отношении МАДОУ г. Мурманска №119 по
фактическим адресам осуществления деятельности: 183034, г. Мурманск, ул. Михаила Ивченко, 11;
183034, г. Мурманск, ул. Михаила Ивченко, д. 13
(указывается наименование контролируемого лица, адрес место нахождения и места осуществления деятельности)

выявлены следующие нарушения обязательных требований:
по адресу: г. Мурманск, проезд Михаила Ивченко, д.13:
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и

обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (СП 2.4.3648-20):

- п. 2.2.3. «На собственной территории должна быть оборудована площадка, расположенная в непосредственной близости от въезда на эту территорию, с водонепроницаемым твердым покрытием для сбора отходов. Размеры площадки должны превышать площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны...»

- площадка для сбора отходов на территории МАДОУ г. Мурманска №119 не оборудована;

- п. 2.3.1 «Планировка зданий, строений, сооружений должна обеспечивать соблюдение гигиенических нормативов и обеспечивать доступность услуг, оказываемых для инвалидов и лицам с ограниченными возможностями здоровья...»; п. 2.3.2 «Допускается предусматривать трансформируемые пространства для многофункционального назначения (трансформируемые) (актовый зал, обеденный зал, рекреации, библиотека, спортивный зал, учебные классы, аудитории) в соответствии с задачами образовательного процесса, при условии их оборудования согласно Правилам. Для обеспечения передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по собственной территории и объектам хозяйствующим субъектом должны проводиться мероприятия по созданию доступной среды для инвалидов»:

- мероприятия по созданию доступной среды для инвалидов, не предусмотрены;

- п. 3.1.2. Дошкольные организации должны иметь собственную территорию для прогулок детей (отдельно для каждой группы)... На территории групповых площадок устанавливают теневой навес площадью из расчета не менее 1 м² на одного ребенка, но не менее 20 м², 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...»:

- на собственной территории дошкольной организации расположено 4 теневых навеса на пяти групповых площадках 5-ти групп;

- п. 2.3.3 «...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»:

- технология приготовления блюд на момент проведения обследования не соблюдена: нарушена технология приготовления блюда «Фрикадельки рыбные»: по рецептуре шарики мясные опускают в кипящий бульон и варят, по факту: рыбные шарики запекают на противне;

- п. 2.5.2. «Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию»:

- полы имеют дефекты и повреждения: выбоины и трещины в напольной плитке в умывальных с туалетной логопедической и подготовительной групп, дыры в линолеуме в групповой подготовительной группы, местами отсутствуют плитки паркета в музыкальном зале, напольная плитка местами отсутствует в постирочной прачечной;

- п. 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»:

- стены и потолки помещений имеют дефекты и повреждения: в умывальных с туалетной логопедической и подготовительной групп потолок и стены с отслаивающейся краской, с трещинами; в буфетной логопедической группа кафельная плитка со сколами и щелями, потолок и стены с отслаивающейся краской; в буфетной подготовительной группы потолок и стены с отслаивающейся краской, в раздевальной потолок с отслаивающейся краской; в постирочной прачечной на стене имеются участки, где отсутствует кафельная плитка.

- п. 3.1.3. «...Помещения постоянного пребывания детей для дезинфекции воздушной среды оборудуются приборами по обеззараживанию воздуха. Полы в помещениях групповых, расположенных на первом этаже, должны быть утепленными или отапливаемыми...»

- полы в помещениях групповых, расположенных на первом этаже, не отапливаемые и не утепленные;

- ст.17 п. 9 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»: «Пищевая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции»:

- на момент проведения обследования 16.02.2024г. на складе суточных продуктов выявлены пищевые продукты без маркировки: в холодильнике зелень в упаковке без маркировочного ярлыка, на стеллаже емкость с мукой без маркировочного ярлыка и емкость с сахаром без маркировочного ярлыка;

- по адресу: г. Мурманск, проезд Михаила Ивченко, д.11:

- СП 2.4.3648-20:

- п. 2.3.1. «Планировка зданий, строений, сооружений должна обеспечивать соблюдение гигиенических нормативов и обеспечивать доступность услуг, оказываемых для инвалидов и лицам с ограниченными возможностями здоровья...»: п. 2.3.2. «Допускается предусматривать трансформируемые пространства для многофункционального назначения (трансформируемые) (актовый зал, обеденный зал, рекреации, библиотека, спортивный зал, учебные классы, аудитории) в соответствии с задачами образовательного процесса, при условии их оборудования согласно Правилам. Для обеспечения передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по собственной территории и объектам хозяйствующим субъектом должны проводиться мероприятия по созданию доступной среды для инвалидов»:

- мероприятия по созданию доступной среды для инвалидов не предусмотрены;

- п. 2.3.3 «...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»:

- технология приготовления блюд на момент проведения обследования не соблюдена, «Салат из свежих помидор и огурцов»: по рецепту нет зелени петрушки, повар добавляет; технология приготовления блюда «Фрикадельки рыбные»: по рецептуре шарики мясные опускают в кипящий бульон и варят, по факту: рыбные шарики запекают на противне;

- п. 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... Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия... 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, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц...»:

- бактерицидное оборудование имеется только в зоне работы с сырой продукцией, не оборудована в зоне приготовления холодных блюд,

- имеются котлы для ГП из алюминия,

- в группах в буфетных отсутствуют мерные метки на инвентаре для порционирования первых и вторых блюд;

- п. 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»:

- в помещении приёмки продукции (тамбур) - имеются следы сколов краски на стенах,

- п.2.7.4 «Помещения, где установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги, дополнительно обеспечиваются местной системой вытяжной вентиляции...»:

- в пищеблоке над зоной моечных ванн нет местной вытяжки;

- п. 2.11.5. «Смена постельного белья и полотенец осуществляется по мере загрязнения, но не реже 1-го раза в 7 дней. Грязное белье складывается в мешки и доставляется в прачечную. Для сбора и хранения грязного белья выделяется специальное помещение или место для временного хранения. Чистое белье хранится в отдельном помещении, в гладильной или в специальном месте в закрытых

стеллажах или шкафах. Выдача чистого белья организуется так, чтобы было исключено его пересечение с грязным бельем...»:

- в зоне приёма на момент обследования одновременно хранится грязное бельё в контейнерах навалом, сушится чистое,

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

- п.8.4.5. «Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований: кипятить воду нужно не менее 5 минут; до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась...»

- на пищеблоке осуществляется перелив кипяченой воды в другую ёмкость для остывания;

- п. 2.5 «Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента <7>. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала...»

- в пищеблоке нарушена поточность: в зоне работы с готовой продукцией размещен стол для работы с тестом.

Нарушения по документации, лабораторным исследованиям и испытаниям по обоим адресам:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

- п. 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)... Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню...» приложение 8:

- представленное 10-ти дневного меню для детей возраст с 1. до 2 лет, от 2 лет до 3 лет, с 3 до 7 лет не содержит информацию о количественном составе энергетической и пищевой ценности, отсутствует номер рецептуры блюд и кулинарных изделий;

- п. 8.1.2. В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание <19>, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6 - 13 к настоящим Правилам. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются» приложение N 9 таблица 3:

- в представленном 10-дневном меню для детей от 1 года до 2 лет занижены суммарные объемы блюд на завтрак 1-й, 3-й, 6-й, 10-й день - 280г., 2-й, 8-й день – 300г., 4-й, 7-й день - 310г., 5-й, 9-й день – 330г.; от 2 до 3 лет: 1-й, 5-й, 9-й день - 340г., 2-й, 7-й день – 330г., 3-й, 6-й, 10-й день - 300г., 4-й день – 336г., по нормативным требованиям «завтрак - не менее 350г», от 3 до 7 лет занижены суммарные объемы блюд на завтрак 1-й день - 395г., 2-й, 3-й, 6-й, 7-й, 10-й день – 370г., 4-й день - 359г., 5-й день – 340г., 9-й день – 380г.; по нормативным требованиям «завтрак - не менее 400г»;

- п.8.1.2 таблица N 1 приложения N 9:

- не соблюдается масса порций для детей возраст с 1 года до 2 лет в представленном 10-ти дневном меню:

- занижены порции на завтрак: 1-й день каша манная молочная жидкая – 120г, 2-й день омлет натуральный 120г, 3-й день каша пшеничная молочная жидкая – 100г, 6-й день каша боярская (пшеничная с изюмом) – 100г, 8-й день каша манная молочная с изюмом – 120г, 10-й день пудинг творожный с

изюмом запеченный – 100г, по нормативным требованиям для детей возрастной категории 1-3 лет «каша, яичное, творожное блюдо – 130-150г»;

- занижены порции блюд на второй завтрак: 1-й день – «банан», 8-й день – «апельсины с сахаром», 10-й день – «виноград» - 80 г, по нормативным требованиям «фрукты – 95 г», 3-й, 7-й день – «сок виноградный» - 90 г, 80 г, по нормативным требованиям для детей возрастной категории 1-3 лет «третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок) - 150-180г»;

- занижены порции на обед: 1-й день пюре картофельное 100г, 2-й день рис отварной - 80г, 3-й день каша гречневая рассыпчатая - 80г, 4-й день сложный гарнир - 80г, 5-й день картофель отварной - 100г, 6-й день макаронные изделия отварные с маслом - 80г, 7-й день свекла тушеная - 100г, 9-й день капуста тушеная - 100г, 10-й день рагу овощное - 100г, по нормативным требованиям «гарнир - 110-120г», 8-й день плов из отварной курицы - 100г, по нормативным требованиям для детей возрастной категории 1-3 лет «... или мясное блюдо – 130-150г»;

- занижены порции на полдник: 1-й день запеканка творожная с изюмом - 120г, 2-й день запеканка капустная - 120г, 3-й день рыба запеченная с овощами - 120г, 4-й день рулет из говядины с яйцом - 75г, 5-й день голубцы овощные - 120г, 6-й день сырники из творога - 100г, 9-й день рыба запеченная с овощами - 100г, 10-й день запеканка картофельная с отварным мясом - 120г, по нормативным требованиям для детей возрастной категории 1-3 лет «каша, или овощное, или яичное, или творожное блюдо, или мясное блюдо – 130-150г»;

- не соблюдается масса порций для детей возраст с 2-х до 3 лет в представленном 10-ти дневном меню:

- занижены порции на завтрак: 3-й день каша пшеничная молочная жидкая – 120г, 6-й день каша боярская (пшеничная с изюмом) – 120г, 10-й день пудинг творожный с изюмом запеченный – 120г, по нормативным требованиям для детей возрастной категории 1-3 лет «каша, яичное, творожное блюдо – 130-150г»;

- занижены порции блюд на второй завтрак: 1-й день – «банан», 8-й день – «апельсины с сахаром» - 90 г, по нормативным требованиям «фрукты – 100 г», 3-й, 7-й день – «сок виноградный» - 100 г, по нормативным требованиям для детей возрастной категории 1-3 лет «третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок) - 150-180г»;

- занижены порции на обед: 1-й день пюре картофельное 120г, 2-й день рис отварной - 100г, 3-й день каша гречневая рассыпчатая - 80г, 4-й день сложный гарнир - 100г, по нормативным требованиям «гарнир - 110-120г», 8-й день плов из отварной курицы - 120г, по нормативным требованиям для детей возрастной категории 1-3 лет «... или мясное блюдо – 130-150г»;

- занижены порции на полдник: 3-й день рыба запеченная с овощами - 120г, 4-й день рулет из говядины с яйцом - 100г, 5-й день голубцы овощные - 120г, 6-й день сырники из творога - 120г, 9-й день рыба запеченная с овощами - 120г, по нормативным требованиям для детей возрастной категории 1-3 лет «каша, или овощное, или яичное, или творожное блюдо, или мясное блюдо – 130-150г»;

- не соблюдается масса порций для детей возраст с 3 лет до 7 лет в представленном 10-ти дневном меню:

- занижены порции блюд на завтрак: 1-й, 5-й день кофейный напиток с молоком – 150г, 2-й день чай с молоком – 150г, 4-й день чай с сахаром – 150г, 6-й, 9-й день какао с молоком – 150г, 7-й день – чай сладкий с молоком - 150 г, по нормативным требованиям для детей возрастной категории 3-7 лет «третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок) – 180-200г»;

- занижены порции блюд на второй завтрак: 3-й, 7-й день – «сок виноградный» - 130 г, по нормативным требованиям для детей возрастной категории 3-7 лет «третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок) – 180-200г»;

- занижены порции на обед: 3-й день каша гречневая рассыпчатая - 100г, 7-й день свекла тушеная - 120г, 10-й день рагу овощное - 120г, по нормативным требованиям «гарнир - 130-150г», 1-й день – компот из груш - 150 г, 6-й день – компот из апельсинов с яблоками - 150 г, по нормативным требованиям для детей возрастной категории 3-7 лет «третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок) – 180-200г»;

- занижены порции на полдник: 1-й, 10-й день – сок яблочный - 150 г, 4-й день рулет из говядины с яйцом - 140г, 6-й день сырники из творога - 140г, по нормативным требованиям для детей возрастной категории 3-7 лет «каша, или овощное, или яичное, или творожное блюдо, или мясное блюдо – 150-180г»; 4-й день – сок вишнёвый - 160 г, 2-й, 5-й день – напиток из плодов шиповника - 150 г, по нормативным требованиям для детей возрастной категории 3-7 лет «третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок) – 180-200г»;

СП 2.4.3648-20

- п.1.5. «Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров <2>, 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 <3> и иметь личную медицинскую книжку <4> с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе...»

- у Назаровой М.С. (в ЛМК отсутствует информация о прививках АДСм (дифтерия, столбняк), вирусного гепатита В, кори, краснухи);

- п.1.8. «На объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов»:

- не проводились измерения параметров микроклимата, предусмотренные программой производственного контроля 2 раза в год, искусственной освещенности, предусмотренные программой производственного контроля 1 раз в год;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

- п. 4.6 «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»:

- контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующего средства не осуществляется;

- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» (СанПиН 3.3686-21):

- п.1998 «Объектами производственного контроля на предприятиях и в организациях являются сырье, продукты и объекты окружающей среды, которые могут быть контаминированы возбудителями сальмонеллез»:

- в программу производственного контроля не включены исследования на сальмонеллы;

- п.2125. «Объектами производственного бактериологического контроля на листерии (*L. monocytogenes*) на пищевых объектах являются сырье и компоненты, готовая продукция, смывы с оборудования, инвентаря (в том числе для нарезки), тары, рабочих поверхностей, стеллажей, полок (в том числе в холодильных камерах), упаковки, рук и санитарной одежды работников, соприкасающихся с готовой продукцией, конденсат из вентиляционных систем, вода для охлаждения продукции, которые могут быть контаминированы возбудителями листериоза»:

- в программу производственного контроля не включены исследования на листерии;

СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»,

- п.4.35 - в программе производственного контроля отсутствует информация о наличии факторов производственной среды и трудовых процессах, обладающих канцерогенными свойствами (перечень технологических процессов при которых используются канцерогенные вещества (с указанием их наименования);

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»:

раздел VI, таблица 6.7:

- в старших группах (5-6 лет) дневной сон занимает 2 часа (с 13:00 до 15:00), в подготовительных группах (6-7 лет) дневной сон занимает 2 часа 10 минут (с 13:00 до 15:10).

(указать нарушения, а также структурную единицу нормативного правового акта, обязательные требования которого были нарушены)

На основании изложенного и руководствуясь абзацем 5 пункта 11(4) постановления Правительства Российской Федерации от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществлении государственного контроля (надзора), муниципального контроля» и с целью устранения выявленных нарушений предписываю:

по адресу: г. Мурманск, проезд Михаила Ивченко, д.13:

1. Оборудовать площадку для сбора отходов на территории МАДОУ г. Мурманска №119 в соответствии с требованиями п.2.2.3. СП 2.4.3648-20.
2. Обеспечить соблюдение гигиенических нормативов и доступности услуг, оказываемых для инвалидов и лицам с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с требованиями п. 2.3.1, п. 2.3.2 СП 2.4.3648-20.
3. Групповые площадки оборудовать теньвыми навесами в соответствии с требованиями п. 3.1.2. СП 2.4.3648-20.
4. Обеспечить производство готовых блюд в соответствии с требованиями п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20.
5. В умывальных с туалетной логопедической и подготовительной групп, в групповой подготовительной группы, в музыкальном зале, в постирочной прачечной обеспечить покрытие пола в соответствии с требованиями п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20.
6. В умывальных с туалетной логопедической и подготовительной групп, в буфетной логопедической группы, в буфетной, раздевальной подготовительной группы, в постирочной прачечной обеспечить покрытие стен и потолков в соответствии с требованиями п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20.
7. В помещениях групповых, расположенных на первом этаже обеспечить утепление или отопление полов в соответствии с требованиями п. 3.1.3. СП 2.4.3648-20.
8. Хранение пищевой продукции осуществлять в соответствии с требованиями ст.17 п. 9 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

по адресу: г. Мурманск, проезд Михаила Ивченко, д.11:

9. Обеспечить соблюдение гигиенических нормативов и доступности услуг, оказываемых для инвалидов и лицам с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с требованиями п. 2.3.1, п. 2.3.2 СП 2.4.3648-20.
10. Обеспечить производство готовых блюд в соответствии с требованиями п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20.
11. Обеспечить использование посуды, наличие в зоне приготовления холодных блюд бактерицидного оборудования, наличие мерных меток на инвентаре для порционирования первых и вторых блюд в соответствии с требованиями п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.
12. В помещении приёмки продукции (тамбур) обеспечить покрытие стен и потолков в соответствии с требованиями п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20.
13. Зону моечных ванн на пищеблоке обеспечить местной системой вытяжной вентиляции в соответствии с требованиями п.2.7.4 СП 2.4.3648-20.
14. В прачечной обеспечить хранение постельного белья, исключая пересечение чистого с грязным бельем в соответствии с требованиями п. 2.11.5 СП 2.4.3648-20.
15. Обеспечить организацию питьевого режима в соответствии с требованиями п.8.4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
16. Обеспечить последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями п. 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Нарушения по документации, лабораторным исследованиям и испытаниям по обоим адресам:

17. Обеспечить организацию питания детей в соответствии с требованиями п. 8.1.4, п. 8.1.2, приложения N 9 таблицы 3, таблицы N 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
18. Обеспечить проведение вакцинации с занесением результатов в личные медицинские книжки в соответствии с требованиями п.1.5 СП 2.4.3648-20.
19. Обеспечить осуществление производственного контроля в полном объеме в соответствии с требованиями п.1.8 СП 2.4.3648-20, в т.ч. с требованиями п.1998, п. 2125 СанПиН 3.3686-21
20. Обеспечить контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующего средства в соответствии с требованиями п. 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
21. Обеспечить продолжительность дневного сна детей в соответствии с требованиями раздел VI, таблица 6.7 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на МАДОУ г. Мурманска №119.

наименование и адрес место нахождения контролируемого лица

Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить в Управление Роспотребнадзора по Мурманской области по адресу: г. Мурманск ул. Коммуны, д. 7 в срок до «01» октября 2024г. с приложением документов и сведений, подтверждающих исполнение предписания.

Настоящее предписание может быть обжаловано в течение десяти рабочих дней с момента его получения в досудебном 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.

Главный специалист-эксперт отдела санитарного надзора



М. П. Стародубцева

(должность лица, составившего предписание)

(подпись)

(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен (а) « _____ » _____ 20 ____ г.

(подпись)

(инициалы и фамилия)

Предписание направлено по адресу:

- 1) МАДОУ г. Мурманска №119, 183031, г. Мурманск, ул. П. Морозова, д. 3а
- 2) Комитет по образованию администрации города Мурманска г. Мурманск, пр. Ленина, д.51