

# 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.rospotrebnadzor.ru/>  
ОКПО 75736813 ОГРН 1051000011677 ИНН/КПП 1001048857/100101001

## Предписание об устранении выявленных нарушений обязательных требований от 20.11.2023 № 292/138-П

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

Мною, Анисимовой Мариной Ивановной – главным специалистом-экспертом отдела санитарного надзора Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Карелия

(место выдачи предписания)  
(должность, фамилия, имя, отчество лица, составившего предписание)

при проведении внеплановой выездной проверки

(вид контрольного (надзорного) мероприятия)

на основании решения о проведении контрольного (надзорного) мероприятия от «05» октября 2023г. № 292

(ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении контрольного (надзорного) мероприятия)

в отношении Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Петрозаводского городского округа «Детский сад комбинированного вида № 89 «Филиппок», ИНН 1001035600, ОГРН 1031000014374, юридический адрес: 185033, Республика Карелия, г. Петрозаводск, ул. Репникова, д. 5, адрес фактического осуществления деятельности: 185031, Республика Карелия, г. Петрозаводск, ул. Репникова, д. 5

(наименование или ФИО контролируемого лица, ИНН, ОГРН)

При рассмотрении акта внеплановой выездной проверки № 292 от «20» ноября 2023 года установлено неисполнение ранее выданного предписания об устранении выявленных нарушений обязательных требований в части исполнения:

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

п. 1.12: «Количественные значения факторов, характеризующих условия воспитания, обучения и оздоровления детей и молодежи должны соответствовать гигиеническим нормативам»;

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

п. 2.3.3: «Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Не допускается использование пищевого сырья в столовых, работающих на полуфабрикатах».

п. 2.4.6.2: «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. 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.

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.

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.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

п. 2.4.8: «Кровати должны иметь твердое ложе. Допускается оборудование спален раскладными кроватями с жестким ложем или трансформируемыми кроватями, не превышающими трех уровней и имеющими самостоятельный заход на них».

п. 2.7.4: «Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет. При обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха».

п. 2.8.3: «Остекление окон выполняется из цельного стекла. Не допускается наличие трещин и иное нарушение целостности стекла. Чистка оконных стекол проводится по мере их загрязнения».

п. 2.8.5: «Система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками с разрядными, люминесцентными или светодиодными лампами со спектрами светового излучения: белый, тепло-белый, естественно-белый».

Не допускается в одном помещении использовать разные типы ламп, а также лампы с разным световым излучением.

Уровни искусственной освещенности для детей дошкольного возраста в групповых (игровых) - не менее 400 люкс, в учебных помещениях для детей старше 7 лет - не менее 300 люкс, в учебных кабинетах черчения и рисования, изостудиях, мастерских живописи, рисунка и скульптуры - 300 люкс, в мастерских трудового обучения - 400 люкс».

п. 2.8.9: «Все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии и не должны содержать следы загрязнений».

п. 2.11.8: «Вытяжные вентиляционные решетки не должны содержать следов загрязнений. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения».

п. 3.1.1: «Количество воспитанников с ограниченными возможностями здоровья определяется исходя из расчета соблюдения нормы площади на одного воспитанника, а также соблюдения требований к расстановке мебели в соответствии с Правилами. Количество детей в группах компенсирующей направленности не должно превышать: для детей с тяжелыми нарушениями речи - 6 детей в возрасте до 3 лет и 10 детей в возрасте старше 3 лет».

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

таблица 6.6: Требования к организации образовательного процесса

Показатель	Организация, возраст	Норматив
1	2	3
Продолжительность дневной суммарной образовательной	от 1,5 до 3 лет	20 мин
	от 3 до 4 лет	30 мин
	от 4 до 5 лет	40 мин

нагрузки для детей дошкольного возраста, не более	от 5 до 6 лет	50 мин или 75 мин при организации 1 занятия после дневного сна
---	---------------	--

таблица 6.18: Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания

Наименование производственного помещения	Наименование оборудования	Количество (не менее)
1	2	3
Овощной цех (первичной обработки овощей - зона)	производственные столы	2
	картофелеочистительная машина	1
	овощерезательная машина	1
	моечные ванны	2
	раковина для мытья рук	1
Овощной цех (вторичной обработки овощей - зона)	производственные столы	2
	моечные ванны	2
	универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	раковина для мытья рук	1
Мясорыбный цех	производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы)	3
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	электро-мясорубка	1
	моечные ванны	2
	колода для разрубка мяса	1
	фаршемешалка	1
	котлетоформовочный автомат	1
раковина для мытья рук	1	

Таблица 5.54: Гигиенические нормативы показателей естественного, искусственного и совмещенного освещения в основных и вспомогательных помещениях общественных зданий

Помещения	Искусственное освещение				
	Освещенность, $E_{ср}$ , лк, не менее		при общем освещении	Объединенный показатель дискомфорта UGR, не более	коэффициент пульсации освещенности, $K_p$ , % не более <sup>3</sup>
	при комбинированном освещении	всего			
1	8	9	10	11	12
10 Групповая, игровая комната, помещения для занятий для детей до 7-ми лет	-	-	400	14	10

Таблица 6.4: Нормативы количества и установки санитарных приборов в помещениях



	Показатель, возраст	Норматив
Высота установки умывальных раковин или раковины желобкового типа (от пола до борта)	до 4-х лет	0,4 м
	от 4-х до 7 лет	0,5 м
	7 лет и старше	0,7-0,8 м

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

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

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. 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».

п. 2.7: «При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность».

п. 2.9: «Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции».

п. 3.1: «Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования)».

п. 3.2: «Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроемкостях.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей».

п. 8.1.2: «В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего



Рекомендации по корректировке меню: \_\_\_\_\_

Подпись медицинского работника и дата: \_\_\_\_\_

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления: \_\_\_\_\_

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника:

ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»:

п. 7 ст. 17 гл. 3: «При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции».

р. 1.8 приложения 2 п. 2 ст. 7 гл. 2: «Микробиологические нормативы безопасности. 1.8. Другие продукты».

Показатели	Допустимые уровни	Примечания
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) не допускаются в массе продукта, (г)	0,1	Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей без добавления соленых овощей и заправки, с заправками (майонез, соусы и др.);

(указать нарушения, а также номер подпункта, пункта, части, статьи, наименование и номер федерального закона, нормативного(-ых) правового(-ых) акта(-ов), требования которого (-ых) были нарушены)

**На основании изложенного и руководствуясь пунктом 1 части 2 статьи 90 Федерального закона от 31.07.2020г. N 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации», подпунктом 4 пункта 1 статьи 44 и пунктом 2 статьи 50 Федерального закона от 30.03.1999г. N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» с целью устранения выявленных нарушений предписываю:**

Муниципальному бюджетному дошкольному образовательному учреждению Петрозаводского городского округа «Детский сад комбинированного вида № 89 «Филиппок», ИНН 1001035600, ОГРН 1031000014374, 185033, Республика Карелия, г. Петрозаводск, ул. Репникова, д. 5 (ИФНС России по г. Петрозаводску, в Единый государственный реестр юридических лиц запись внесена 03.02.2003)

(сведения о лице, которому выдается предписание (наименование (фирменное наименование) юридического лица и место нахождения (адрес) юридического лица; фамилия, имя, отчество физического лица, сведения о государственной регистрации и зарегистрировавшем органе (при наличии), адрес места жительства и места фактического осуществления деятельности)

N п/п	Требования, предписываемые к выполнению в целях устранения нарушения обязательных требований:	Срок исполнения
1.	Обеспечить выполнение требований к вентиляции здания детского сада в соответствии с п. 2.7.4, п. 2.11.8 СП 2.4.3648-20.	01.09.2024г.
2.	Обеспечить выполнение требований к наполняемости групп детского сада, исходя из направленности групп и соблюдения нормы площади на одного ребенка, в соответствии с п. 3.1.1 СП 2.4.3648-20.	01.09.2024г.
3.	Обеспечить выполнение требований к организации образовательной деятельности воспитанников детского сада в соответствии с п. 1.12 СП 2.4.3648-20, разделом VI таб. 6.6 СанПиН 1.2.3685-21.	01.09.2024г.
4.	Обеспечить выполнение требований к проведению производственного контроля в соответствии с п. 1.8 СП 2.4.3648-20, п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	01.09.2024г.
5.	Обеспечить выполнение требований к кухонной посуде буфетных групп в соответствии с п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.	01.09.2024г.



6.	Обеспечить выполнение требований к содержанию помещений в соответствии с п. 2.8.3 СП 2.4.3648-20.	01.09.2024г.
7.	Обеспечить выполнение требований к искусственному освещению помещений в соответствии с п. 2.8.5, п. 2.8.9 СП 2.4.3648-20.	01.09.2024г.
8.	Обеспечить выполнение требований к оборудованию спальных помещений в соответствии с п. 2.4.8 СП 2.4.3648-20.	01.09.2024г.
9.	Обеспечить выполнение требований к кухонной посуде пищеблока в соответствии с п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	01.09.2024г.
10.	Обеспечить контроль за выполнением требований к условиям хранения пищевой продукции и продовольственного сырья на пищеблоке в соответствии с п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п. 3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 7 ст. 17, гл. 3 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».	01.09.2024г.
11.	Обеспечить выполнение требований к оборудованию помещений пищеблока согласно п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, глава VI таб. 6.18 СанПиН 1.2.3685-20.	01.09.2024г.
12.	Обеспечить выполнение требований к поточности технологических процессов на пищеблоке, исключаяющих встречные потоки сырья и готовой продукции, использованной и чистой посуды в соответствии с п. 2.3.3, п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п. 2.5, п. 2.7, п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	01.09.2024г.
13.	Обеспечить выполнение требований к уровню искусственного освещения в помещениях игровой группы № 4 в соответствии с п. 2.8.5 СП 2.4.3648-20, п. 10 таб. 5.54 СанПиН 1.2.3685-21.	01.09.2024г.
14.	Обеспечить выполнение требований к готовой кулинарной продукции, используемой в питании детей в соответствии с п. 8.1.9, приложением № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, гл. 2, ст.7, п. 2, прил. 2, р. 1.8 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».	01.09.2024г.
15.	Обеспечить выполнение требований к параметрам детской мебели, минимальным разрывам, расстояниям при расстановке мебели, высоте установки умывальных раковин в подготовительных группах детского сада в соответствии с п. 1.12, п. 2.4.11 СП 2.4.3648-20, таб. 6.4 СанПиН 1.2.3685-21.	01.09.2024г.
16.	Обеспечить выполнение требований к организации питания воспитанников в части составления ежедневного фактического меню в соответствии с п. 8.1.2. приложением № 9 таблица 1, таблица 3, приложением № 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	01.09.2024г.

(указать требования, подлежащие выполнению в целях устранения допущенного нарушения обязательных требований, срок устранения нарушений)

**Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на МДОУ «Детский сад № 89»**

(должность лица, фамилия, имя, отчество физического лица, наименование юридического лица, на которое возлагается ответственность)

**Невыполнение настоящего предписания влечет привлечение к административной ответственности по части 1 ст. 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.**

Отчет об исполнении предписания с приложением документов, подтверждающих выполнение предписания, направить в письменной форме способом, позволяющим обеспечить получение доказательств, подтверждающих факт получения должностным лицом данного сообщения, в срок до 01.09.20234. в Управление Роспотребнадзора по Республике Карелия по адресу: Республика Карелия, г. Петрозаводск, ул. Володарского, д. 26, факс (8142)79-74-00, эл. почта: [sanepid@karelia.ru](mailto:sanepid@karelia.ru).

Настоящее предписание может быть обжаловано в досудебном порядке руководителю (заместителю руководителя) Управления Роспотребнадзора по Республике Карелия либо в Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в течение десяти рабочих дней с момента получения контролируемым лицом предписания в

порядке, предусмотренном статьями 39-43 Федерального закона от 31.07.2021 г. №248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации».

После прохождения процедуры досудебного обжалования настоящее предписание может быть обжаловано в течение трех месяцев со дня его получения контролируруемыми юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в арбитражный суд в соответствии с арбитражным процессуальным законодательством, гражданами – в суд общей юрисдикции в соответствии с Кодексом административного судопроизводства РФ.

Настоящее предписание об устранении нарушений обязательных требований, может быть обжаловано в судебном порядке только после прохождения процедуры досудебного обжалования.

(порядок и сроки обжалования предписания)

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

(должность лица, составившего  
предписание)



(подпись)

М.И. Анисимова  
(инициалы и фамилия)

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

*заведующий Мильшиной Наталья ВА*

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

“20”

11

20 23 г.

*Мильшиной*  
(подпись)