

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 229/92-п

должностного лица, уполномоченного осуществлять

федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор

"23" июня 2021 г.

Управление Роспотребнадзора по Республике

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

(место вынесения)

Должностное лицо – ведущий специалист-эксперт отдела санитарного надзора Бондарева Александра Владимировна

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

в ходе проведения плановой проверки МДОУ «Центр развития ребенка - детский сад № 110»

(плановой, внеплановой)

рассмотрении представленных документов, на основании Акта проверки Управления Роспотребнадзора по Республике Карелия № 229 от 23.06.2021г.

(указать наименование объекта, перечислить рассмотренные документы)

выявлены нарушения санитарного законодательства, а именно:

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее по тексту СП 2.4.3648-20)

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

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"(далее по тексту - СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В соответствии с требованиями п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20 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.

В соответствии с требованиями п. 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 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 Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (ст. 10 и 14). 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 соответствии с требованиями п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 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.

В соответствии с требованиями п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. 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 съемной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород.

В соответствии с требованиями п. 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

В соответствии с требованиями п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 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.

В соответствии с требованиями п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений.

В соответствии с требованиями п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 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 <8>, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

В соответствии с требованиями п. 3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 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 <16>. 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).

В соответствии с требованиями Статья 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011. 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.

В соответствии с требованиями п. 2.4.13 СП 2.4.3648-20 Окна помещений оборудуются в

зависимости от климатической зоны регулируемыми солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника.

В соответствии с требованиями п. 2.11.4 СП 2.4.3648-20 Для технических целей в туалетных помещениях устанавливается отдельный водопроводный кран.

В соответствии с требованиями п. 2.4.11 СП 2.4.3648-20 Туалетные комнаты оборудуются умывальниками и туалетными кабинками с дверями. Туалетные кабинки оснащаются мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах.

В соответствии с требованиями 3.1.7 СП 2.4.3648-20 В туалетной умывальной зоне дошкольной, средней, старшей и подготовительной групп устанавливаются умывальные раковины для детей, раковину и унитаз (в отдельной кабинке) для персонала, а также детские унитазы. В старших и подготовительных группах туалетные комнаты (отдельные кабинки) оборудуются отдельно для мальчиков и девочек. 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. В зоне санитарных узлов размещаются унитазы, которые обеспечиваются индивидуальными сиденьями для каждого ребенка. В умывальные раковины для детей вода подается через смеситель.

В соответствии с требованиями п. 2.4.8 СП 2.4.3648-20 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.

В соответствии с требованиями п. 2.1.3 СП 2.4.3648-20 Для хранения верхней одежды раздевальные групповых ячеек оборудуются шкафами для верхней одежды детей с индивидуальными ячейками, полками для головных уборов, крючками. Каждая индивидуальная ячейка маркируется. Количество индивидуальных ячеек должно соответствовать списочному количеству детей в группе. В раздевальных комнатах или в отдельных помещениях создаются условия для сушки верхней одежды и обуви детей.

В соответствии с требованиями п. 2.4.3 СП 2.4.3648-20 Обучающиеся, воспитанники и отдыхающие обеспечиваются мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. Функциональные размеры мебели должны соответствовать обязательным требованиям, установленным техническим регламентом.

В соответствии с требованиями п. 3.1.1 СП 2.4.3648-20 Количество детей в группах организации, реализующей образовательные программы дошкольного образования (далее - дошкольная организация), осуществляющей присмотр и уход за детьми, в том числе в группах, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, определяется исходя из расчета площади групповой (игровой) комнаты.

Для групп раннего возраста (до 3 лет) - не менее 2,5 м² на 1 ребенка и для групп дошкольного возраста (от 3 до 7 лет) - не менее 2 м² на одного ребенка, без учета мебели и ее расстановки. Площадь спальни для детей до 3 лет должна составлять не менее 1,8 м² на ребенка, для детей от 3 до 7 лет - не менее 2,0 м² на ребенка. Физкультурный зал для детей дошкольного возраста должен быть не менее 75 м².

В соответствии с требованиями п.3.1.2. СП 2.4.3648-20 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.

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

С целью устранения выявленных нарушений, в соответствии со ст.50 Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» предписываю МДОУ «Детский сад № 110», юридический адрес: Республика Карелия, г. Петрозаводск, ул. Зеленая, д. 11, адрес фактического осуществления деятельности: Республика Карелия, г. Петрозаводск, ул. Зеленая, д. 11 (Инспекция Федеральной

налоговой службы по г. Петрозаводску, в Единый государственный реестр юридических лиц внесена запись 27.12.2011г. ОГРН 1031000016750 ИНН 1001035738

(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 последовательности (поточности) технологических процессов в соответствии с п. 2.3.3 п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п. 2.5, п.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, табл. 6.18 СанПиН 1.2.3685-21	01.06.2022
2.	Обеспечить выполнение требований к оборудованию пищеблока (локальные вытяжные системы над источниками выделения влаги) в соответствии с п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	01.06.2022
3.	Обеспечить выполнение требований к соблюдению условий хранения, установленных предприятием-изготовителем в соответствии с п. 2.9 п. 3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	01.06.2022
4.	Обеспечить выполнение требований к оборудованию окон светозащитными устройствами в соответствии с п. 2.4.13 СП 2.4.3648-20	01.06.2022
5.	Обеспечить оборудование сан. узлов (отдельный водопроводный кран для технических целей) в соответствии с требованиями п. 2.11.4 СП 2.4.3648-20	01.06.2022
6.	Обеспечить оборудование сан. узлов групп туалетными кабинами, душевым поддоном в соответствии с требованиями п. 2.4.11, п. 3.1.7 СП 2.4.3648-20	01.06.2022
7.	Обеспечить условия для сушки одежды и обуви детей в группе № 5 в соответствии с требованиями п. 2.1.3 СП 2.4.3648-20	
8.	Обеспечить выполнение требований к оборудованию помещений групповых в соответствии с п. 2.4.8 СП 2.4.3648-20	01.06.2022
9.	Обеспечить выполнение требований к параметрам детской мебели, расстановке кроватей и установке санитарно-технического оборудования в соответствии с п. 2.4.3. СП 2.4.3648-20, раздела VI табл. 6.2. СанПиН 1.2.3685-21	01.06.2022
10.	Обеспечить выполнение требований к наполняемости групп детского сада в соответствии с п. 3.1.1 СП 2.4.3648-20	01.06.2022
11.	Обеспечить выполнение требований к оборудованию территории детского сада в соответствии с п. 3.1.2. СП 2.4.3648-20	01.06.2022
12.	Обеспечить выполнение требований к составлению меню для организации питания детей в соответствии с гл. VIII п. 8.1.2.2., п. 8.1.2. приложение № 9 таблица 1, 3 приложение 10 таблица 1, 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	01.06.2022
13.	Обеспечить выполнение требований к приготовлению готовых блюд детям в соответствии с п. 8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	01.06.2022

О выполнении предписания в срок до «01» июня 2022 г. сообщить ведущему специалисту-эксперту отдела санитарного надзора А.В. Бондаревой

(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

(должность лица, уполномоченного
осуществлять федеральный госсанэпиднадзор)


(подпись)

А.В. Бондарева

(фамилия, имя, отчество)

*Судебный пристав, подполковник
ч.в. ревизионный Р. Куренкович
23.06.2018.*