



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
Тверской области (Управление Роспотребнадзора по Тверской области)
ул. Дарвина, д. 17, г. Тверь, 170034, телефон/факс 342211/356185
Территориальный отдел в Бежецком районе
ул. Садовая, д. 26, г. Бежецк, 171984, телефон/факс 2-14-42/2-00-31
(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

Предписание
об устранении выявленных нарушений
обязательных требований

№ 174 ул. Садовая, д. 26, г. Бежецк,
Тверская область, 171984 « 21 » сентября 2023 г.
(место выдачи предписания)

Мною, ведущим специалистом –экспертом Ивановой Натальей Васильевной
(фамилия, имя, отчество инспектора)

при проведении профилактического визита в отношении:

Муниципального дошкольного образовательного учреждения детский сад № 5 (МБДОУ детский сад № 5), ОГРН: 1026901542030, ИНН:6919004034, КПП: 691901001; Место нахождения: 171721, Тверская область, город Весьегонск, ул. Мелиораторов, д.20 . Место фактического осуществления деятельности: 171721, Тверская область, город Весьегонск, ул. Мелиораторов, д.20.

(указывается наименование контролируемого лица, адрес место нахождения и места осуществления деятельности)

выявлены следующие нарушения обязательных требований:

В ЛМК 2- х сотрудников (Трунилова О.В., Немкова Л.А., помощники воспитателя) отсутствуют сведения о своевременном прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации. В ЛМК Трунилова О.В., помощник воспитателя отсутствуют сведения о проведении 2-й и 3-й ревакцинации против гепатита – нарушение п. 1.5 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).

Не предоставлены данные о соответствии песка в песочницах, оборудованных на игровых площадках, завезенного в весенний сезон 2023г., гигиеническим нормативам, что является нарушением п. 2.11.1 СП 2.4.3648-20.

На момент проведения осмотра в помещениях 1 младшей группы (спальная, туалетная), медицинского кабинета, прачечной, горячего цеха пищеблока, в коридоре около кабинета заведующего и пищеблока (окно раздачи), в коридоре у медицинского кабинета на потолке и стенах имеются многочисленные дефекты: влажные участки от протекания кровли, участки с отслоением и шелушением окрасочного слоя, следами черной плесени и признаками поражения грибом. Вышеперечисленное является

нарушением ст. 24 Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20. В буфетной 1 младшей группы, старшей группы, в складском помещении для хранения пищевых продуктов, в прачечной отделка потолка и стен (верх) проведена материалами, не допускающими проведение влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств, отделка стен и потолков проведена побелкой, что является нарушением п. 2.5.1 СП 2.4.3648-20. В нарушение требований п. 2.5.3, п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20 выявлены дефекты внутренней отделки: в коридоре около кабинета заведующего и пищеблока (окно раздачи) пол шатается; в 1 младшей группе в групповой около умывальной раковины не обеспечено плотное прилегание линолеума к полу; в буфетной и туалетной 1 младшей группы на стенах имеются трещины; в приемной 1 младшей группы на потолке участок с отслоением штукатурного слоя; в туалетных всех групп пол неровный, имеет выбоины, повреждения, что не позволяет качественно проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. В старшей группе детские унитазы отделены друг от друга перегородками, не оборудованы отдельные кабинки для мальчиков и девочек, детские унитазы не обеспечены индивидуальными сиденьями для каждого ребенка - нарушение п. 3.1.7 СП 2.4.3648-20. Не обеспечен подвод горячей воды к раковинам для мытья рук детей и персонала в туалетной и групповой 1 младшей группы, к раковинам для мытья рук детей и персонала в туалетной старшей группы, к раковине в медицинском кабинете, что является нарушением п. 2.6.5 СП 2.4.3648-20.

На момент проведения осмотра во всех помещениях Учреждения вентиляционные решетки имеют следы загрязнения; в 1 младшей группе, в прачечной не все вентиляционные каналы оборудованы вентиляционными решетками (заделаны тряпками) - нарушение п. 2.7.1, п. 2.11.8 СП 2.4.3648-20.

Не предоставлен акт обследования технического состояния (ревизия, очистка и контроль эффективности) вентиляции с данными по инструментальным измерениям объемов вытяжки воздуха - нарушение п. 2.7.4 СП 2.4.3648-20.

Во всех группах в помещениях туалетных не момент проведения осмотра часть уборочного инвентаря хранилось в доступном для детей месте, что является нарушением п. 2.4.12 СП 2.4.3648-20.

В нарушение требований п. 8.4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 график смены кипяченой воды на пищеблоке и группах не ведется.

В Учреждении не осуществляется медицинская деятельность в соответствии с законодательством в сфере охраны здоровья, не предоставлены санитарно-эпидемиологическое заключение на о соответствии здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иного имущества, которое предполагается использовать для осуществления медицинской деятельности или договор с медицинской организацией на осуществление медицинской деятельности в МБДОУ детский сад № 5 - нарушение требований п. 2.9 СП 2.4.3648-20.

В технологических картах отсутствует информация о температуре подачи блюд - нарушение п. 5.2 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).

Помещения пищеблока не оборудованы технологическим, моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами: все производственные столы не цельнометаллические, не предоставлены документы, подтверждаю-

дие, что покрытие столов выполнено из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств; стол для теста не имеет покрытия, выполненного из твердых листовых пород; поточность технологического процесса не соблюдается (производственный стол «мясо сырое» с эл. мясорубкой оборудованы в зоне готовой продукции); для мытья кухонной посуды оборудована одна ванна при необходимости оборудования 2-х ванн; не оборудованы ванны для обработки продовольственного сырья; для обработки продовольственного сырья используют посуду недостаточного объема, что не допускает обработку сырья в соответствии с требованиями технической документации; для приготовления блюд используется алюминиевая или эмалированная посуда, часть кухонной посуды деформированная; уборочного инвентаря недостаточно: отсутствуют ёмкости для мытья холодильников, текущих уборок помещений пищеблока и складских помещений, для обработки производственных столов; стеллажи для хранения чистой кухонной посуды, пищевых продуктов не имеют гигиенического покрытия, устойчивого к действию моющих и дезинфицирующих средств. Вышеперечисленное является нарушением п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п. 2.9, п. 3.2, п. 2.7, п. 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В нарушение требований п.4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на пищеблоке не обеспечено наличие ёмкостей для приготовления и хранения дезинфицирующих растворов, в нарушение требований п. 2.4.12 СП 2.4.3648-20 на пищеблоке отсутствуют инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов. Складское помещение для хранения продуктов не оборудовано приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, журнал регистрации температуры воздуха и относительной влажности в складском помещении не предоставлен – нарушение п. 3.13, п. 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.

13.09.2023г. на момент проведения осмотра:

Хранение хлебо-булочных изделий осуществлялось в шкафу, сухофруктов - в тумбочке стола на пищеблоке, контроль температурного режима хранения не осуществлялся;

Не предоставлен маркировочный ярлык на хлеб ржано-пшеничный Весьегонский, изготовитель ОАО «СМАК ПЛЮС», г. Весьегонск, в кол-ве 2 кг. (4 буханки по 0,5 кг.);

Выявлены на хранении пищевые продукты с истекшим сроком годности, а именно:

- хлеб ржано-пшеничный Весьегонский, изготовитель ОАО «СМАК ПЛЮС», г. Весьегонск, в кол-ве 0,5 кг., дата изготовления 10.09.2023г., согласно маркировке срок хранения 72 часа;

- полуфабрикат мясной замороженный «Столовый полуфабрикат из говядины» фасованный, изготовитель АО «Череповецкий мясокомбинат», в количестве 2 кг., дата изготовления 14.08.2023г., согласно маркировке срок хранения 30 суток;

- яйцо куриное пищевой столовое, изготовитель АО «Галичское» по птицеводству, в кол-ве 32 штуки, на момент осмотра хранилось при комнатной температуре, дата изготовления 13.08.2023г., согласно маркировке срок хранения 25 суток при температуре от 0 до + 20 °С;

Вышеперечисленное является нарушением требований п. 3.1 п. 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Акт списания продуктов прилагается к протоколу осмотра.

Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП, разработана с учетом СанПиН, СП утративших силу, программой не предусмотрено прове-

дение лабораторного производственного контроля; данные о проведении лабораторного производственного контроля не предоставлены, что является нарушением п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Не предоставлена Программа производственного контроля за соблюдением санитарных требований и гигиенических нормативов и сведения о проведении производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, нарушение п. 1.8 СП 2.4.3648-20.

(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:

1. В соответствии с требованиями п. 1.5 СП 2.4.3648-20 в ЛМК Труниловой О.В., Немковой Л.А., помощники воспитателя обеспечить наличие сведений о своевременном прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации; в ЛМК Труниловой О.В., помощник воспитателя обеспечить наличие сведений о проведении 2-й и 3-й ревакцинации против гепатита В. При необходимости пройти профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию и вакцинацию в установленном порядке.
2. В соответствии с требованиями п. 2.11.1 СП 2.4.3648-20 при смене песка в песочницах в весенний период обеспечить наличие сведений о соответствии песка гигиеническим нормативам.
3. В соответствии со ст. 24 Федеральный закон от 30.03.1999 г. N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» устранить причину протекания кровли над помещениями 1 младшей группы (спальная, туалетная), медицинского кабинета, прачечной, горячего цеха пищеблока, коридора около кабинета заведующего и пищеблока (окно раздачи), коридора у медицинского кабинета.
4. В соответствии с требованиями п. 2.5.3, п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20 устранить дефекты и повреждения внутренней отделки (указанные в акте профилактического визита от 21.09.2023г.) в помещениях 1 младшей группы (групповая, спальная, туалетная, буфетная, приемная), в туалетной старшей группы, медицинского кабинета, прачечной, горячего цеха пищеблока, коридора около кабинета заведующего и пищеблока (окно раздачи), коридора у медицинского кабинета.
5. В соответствии с требованиями п. 2.5.1 СП 2.4.3648-20 в буфетной 1 младшей группы, старшей группы, в складском помещении для хранения пищевых продуктов, в прачечной обеспечить отделку потолка и стен (верх) материалами, допускающими проведение влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств.
6. В соответствии с требованиями п. 3.1.7 СП 2.4.3648-20 в старшей группе в туалетной оборудовать отдельные кабинки для мальчиков и девочек, детские унитазы обеспечить индивидуальными сиденьями для каждого ребенка.
7. В соответствии с требованиями п. 2.6.5 СП 2.4.3648-20 обеспечить подвод горячей воды к раковинам для мытья рук детей и персонала в туалетной и

- групповой 1 младшей группы, к раковинам для мытья рук детей и персонала в туалетной старшей группы, к раковине в медицинском кабинете.
8. В соответствии с требованиями п. 2.11.8, п. 2.7.1 СП 2.4.3648-20 не допускать содержание следов загрязнений на вентиляционных решетках, в 1 младшей группе, в прачечной оборудовать вентиляционные каналы вентиляционными решетками.
 9. В соответствии с требованиями п. 2.7.4 СП 2.4.3648-20 провести обследование технического состояния вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) в всех помещениях Учреждения.
 10. В соответствии с требованиями п. 2.4.12 СП 2.4.3648-20 во всех группах в помещениях туалетных обеспечить хранение уборочного инвентаря в недоступном для детей месте.
 11. В соответствии с требованиями п. 8.4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 обеспечить ведение графика смены кипяченой воды (с указанием времени смены) на пищеблоке и группах.
 12. В соответствии с требованиями п. 2.9 СП 2.4.3648-20 обеспечить осуществление медицинской деятельности в соответствии с законодательством в сфере охраны здоровья при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иного имущества, которое предполагается использовать для осуществления медицинской деятельности или договора с медицинской организацией на осуществление медицинской деятельности в МБДОУ детский сад № 5.
 13. В соответствии с требованиями 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 обеспечить в технологических картах обеспечить наличие информации о температуре подачи блюд.
 14. В соответствии с требованиями п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 оборудовать пищеблок технологическим, моечным оборудованием в соответствии с гигиеническими нормативами:
 - оборудовать горячий цех производственными цельнометаллическими столами, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств, выполненными из материалов, для контакта с пищевыми продуктами;
 - оборудовать стол для теста с покрытием, выполненным из твердых листовых пород;
 - для мытья кухонной посуды оборудовать две моечные ванны;
 - оборудовать моечные ванны для обработки продовольственного сырья (мяса, куры, рыбы, овощей);
 15. В соответствии с требованиями п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 исключить использование для приготовления пищи алюминиевой, эмалированной и деформированной посуды.
 16. В соответствии с требованиями п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 на пищеблоке для приготовления пищи использовать посуду, выполненную из нержавеющей стали.
 17. В соответствии с требованиями п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п. 3.2, п. 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на пищеблоке обеспечить соблюдение поточности технологического процесса.
 18. В соответствии с требованиями п. 2.9, п. 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 обеспечить наличие инвентаря для мытья холодильников, текущих уборок

помещений пищеблока и складских помещений, для обработки производственных столов.

19. В соответствии с требованиями п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для хранения чистой кухонной посуды, пищевых продуктов оборудовать пищеблок и складское помещение стеллажами, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией и устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств.
20. В соответствии с требованиями п.4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.4.12 СП 2.4.3648-20 на пищеблоке обеспечить наличие ёмкостей для приготовления и хранения дезинфицирующих растворов; инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов.
21. В соответствии с требованиями складское помещение для хранения продуктов оборудовать приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, обеспечить ежедневную регистрацию температуры воздуха и относительной влажности в складском помещении в Журнале - п. 3.13, п. 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.
22. В соответствии с требованиями п. 3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 обеспечить соблюдение требований к условиям хранения пищевых продуктов.
23. В соответствии с требованиями п. 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 не допускать в питание детей пищевую продукцию, которая не допускается при организации питания детей.
24. В соответствии с требованиями п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 разработать Программу производственного контроля, основанную на принципах ХАССП с действующих нормативно-правовых актов, обеспечить проведение лабораторного производственного контроля в соответствии с порядком и периодичностью, установленными в Программе.
25. В соответствии с требованиями п. 1.8 СП 2.4.3648-20 обеспечить проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в соответствии с Программой производственного контроля за соблюдением санитарных требований и гигиенических нормативов.
(указать требования, подлежащие выполнению в целях устранения выявленных нарушений обязательных требований, срок устранения нарушений)

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на

Муниципальное дошкольное образовательное учреждения детский сад № 5 (МБДОУ детский сад № 5), ОГРН: 1026901542030, ИНН:6919004034, КПП: 691901001; Место нахождения: 171721, Тверская область, город Весьегонск, ул. Мелиораторов, д.20 .

наименование и адрес место нахождения контролируемого лица

Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Тверской области в Бежецком районе по адресу: ул. Садовая, д. 26, г. Бежецк, 171984, телефон/факс 2-14-42/2-00-31, эл. почта: ivanova_nv@69.rospotrebnadzor.ru, bezh@rpn-tver.ru заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении или иным доступным способом по п.п. 1, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 17, 18, 20, 21, 22, 23, 24, 25 в срок до «20»

января 2024г.; по п.п. 2, 3, 4, 5, 6, 7, 14, 15, 16, 19 в срок до «25» сентября 2024г.
с приложением документов и сведений, подтверждающих исполнение предписа-
ния.

Настоящее предписание может быть обжаловано в течение десяти рабочих дней с момента его получения в досудебном порядке, предусмотренном Федеральным зако-
ном от 31.07.2021 г. № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципаль-
ном 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 по-
сле прохождения процедуры досудебного обжалования.

Ведущий специалист-эксперт



Иванова Н.В.

(должность лица, составившего предписа-
ние)

(подпись)

(инициалы и фамилия)

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

(подпись)

(инициалы и фамилия)

Предписание направлено заказанным письмом с уведомлением, исх. № 69-01-09/23-~~428~~- 2023 от
21.09.2023г.