

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 № 155/51-п

должностного лица, уполномоченного осуществлять
федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор

"16" апреля 2021г.

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

(место вынесения)

Должностное лицо – главный 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 № 102»

(плановой/внеплановой, указать наименование объекта)

Акт проверки Управления Роспотребнадзора по Республике Карелия № 155 от 16.04.2021г.

(перечислить рассмотренные документы)

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

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. 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.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия»;

п. 2.7.1: «В помещениях обеспечиваются параметры микроклимата, воздухообмена, определенные требованиями гигиенических нормативов»;

п. 2.7.2: «Конструкция окон должна обеспечивать возможность проведения проветривания помещений в любое время года (за исключением детских игровых комнат, размещаемых в торгово-развлекательных и культурно-досуговых центрах, павильонах, аэропортах, железнодорожных вокзалах и иных объектах нежилого назначения). Проветривание в присутствии детей не проводится»;

п. 2.8.5: «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. 2.8.6: «Осветительные приборы должны иметь светорассеивающую конструкцию: в помещениях, предназначенных для занятий физкультурой и спортом - защитную, в помещениях пищеблока, душевых и в прачечной - пылевлагодонепроницаемую»;

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

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. 2.2: «Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами <4>. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются»;

п. 2.18: «Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования»;

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. 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 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».

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). В палаточных лагерях для детей допускается разработка меню на период до 7 дней. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение N 11 к настоящим Правилам)»;

п. 8.1.9: «Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении N 6 к настоящим Правилам»;

п. 2 приложения № 6: «В перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей включена пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов таможенного союза».

п. 8.1.7: «Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле,

групповой ячейке) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции».

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

глава V, п. 98: «Допустимые величины параметров микроклимата в организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи изложены в таблице 5.34».

таблица 5.34: «Допустимые величины параметров микроклимата в организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

Наименование помещения	Допустимая (температура воздуха (°С)	Относительная влажность воздуха, %	Скорость движения воздуха, м/с (не более)
Организации для детей до 7 лет			
Музыкальный зал	19 - 21	40 - 60	0,1

глава VI таб. 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
	моечные ванны	2
	раковина для мытья рук	1
Овощной цех (вторичной обработки овощей - зона)	производственные столы	2
	моечные ванны	2
	раковина для мытья рук	1
	моечная ванна (для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов)	1
	раковина для мытья рук	1
Мясорыбный цех	производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы)	3
	моечные ванны	2
	раковина для мытья рук	1
Моечная для мытья кухонной посуды	производственный стол	1
	моечные ванны (с объемом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом	2

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

п. 1 ст. 23: Декларированию соответствия подлежит выпускаемая в обращение на таможенной территории Таможенного союза пищевая продукция, за исключением: 1) **непереработанной** пищевой продукции животного происхождения; 2) специализированной пищевой продукции; 3) уксуса»;

п. 2 ст. 23: «Декларирование соответствия пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции осуществляется путем принятия по выбору заявителя декларации о соответствии на основании собственных доказательств и (или) доказательств, полученных с участием третьей стороны»;

п. 87 ТР ЕАЭС 040/2016. Технический регламент Евразийского экономического союза. «О безопасности рыбы и рыбной продукции»: подтверждение соответствия пищевой рыбной продукции проводится в форме декларирования соответствия по схеме 3д, 4д или бд»;

(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 «Детский сад комбинированного вида № 102 «Пингвин», Республика Карелия, г. Петрозаводск, пр. Карельский, д. 6А (ИФНС России по г. Петрозаводску, в Единый государственный реестр юридических лиц внесена запись 04.02.2003г. ОГРН 1031000014847, ИНН 1001035671).

(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 искусственному освещению помещений согласно п. 1.12, п. 2.8.5, п. 2.8.6, п. 2.8.9 СП 2.4.3648-20, главы V, п. 11, таб. 5.54 СанПиН 1.2.3685-21.	22.04.2022г.
2.	Обеспечить выполнение требований к организации режима дня и образовательной деятельности воспитанников детского сада в соответствии с п. 1.12 СП 2.4.3648-20, разделом VI табл. 6.6, 6.7 СанПиН 1.2.3685-21.	22.04.2022г.
3.	Обеспечить выполнение требований к параметрам микроклимата в помещении музыкального зала согласно п. 2.7.1 СП 2.4.3648-20, главы V, п. 98, таб. 5.34 СанПиН 1.2.3685-21.	22.04.2022г.
4.	Обеспечить выполнение требований к столовой посуде буфетных групп в соответствии п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.	22.04.2022г.
5.	Обеспечить выполнение требований к содержанию помещения детского сада в соответствии с п. 2.7.2 СП 2.4.3648-20.	22.04.2022г.
6.	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.	22.04.2022г.
7.	Обеспечить выполнение требований к приему пищевой продукции, используемой в питании детей в соответствии с требованиями п. 2.2, п. 8.1.9, п. 2 приложения 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 87 ТР ЕАЭС 040/2016. Технический регламент Евразийского экономического союза. «О безопасности рыбы и рыбной продукции».	22.04.2022г.
8.	Обеспечить выполнение требований к отдельному хранению кухонной	22.04.2022г.

	посуды для сырой и готовой продукции согласно п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	
9.	Обеспечить выполнение требований к кухонной посуде согласно п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	22.04.2022г.
10.	Обеспечить выполнение требований к обработке оборудования пищеблока согласно п. 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	22.04.2022г.
11.	Обеспечить выполнение требований к составлению меню для организации питания детей в соответствии с п. 8.1.2, п. 8.1.4, п. 8.1.7, приложение 7 таблица 1, приложение 9 таблица 1, таблица 3, приложение № 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	22.04.2022г.

О выполнении предписания в срок до «26» апреля 2022г. сообщить главному 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.

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



Анисимова М.И.

(должность лица, уполномоченного
осуществлять федеральный госсанэпиднадзор)

(подпись)

(фамилия, имя, отчество)

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

Заведующий МДОУ «Детский сад № 102» Богданова Надежда Энгельсовна

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

“ 16 ” апреля 20 21 г.



(подпись)