

Отметка о размещении сведений об профилактическом визите в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий

Учетный № ПМ 86230041000107975076 Дата «04» 10 2023 года

Ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий:
QR-код, обеспечивающий переход на страницу в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»,
содержащую запись единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий о профилактическом
мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в рамках которого составлен
соответствующий документ



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

**ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ УПРАВЛЕНИЯ РОСПОТРЕБНАДЗОРА ПО ХАНТЫ-
МАНСИЙСКОМУ АВТОНОМНОМУ ОКРУГУ - ЮГРЕ В г. СУРГУТЕ И
СУРГУТСКОМ РАЙОНЕ**

Республики ул., д. 75/1, г. Сургут, Ханты-Мансийский автономный округ – ЮГРА, Тюменская
область, 628400 телефон: 8(3462)246-077

e-mail: Surgut@86.rosпотребнадzor.ru

(указывается наименование территориального отдела)

**Предписание
об устранении выявленных нарушений
обязательных требований**

№ 176 г. Сургут, ул. Республики, 75/1 « 26 » 10 2023 г.
(место выдачи предписания)

Мною, Шакировой Л.С.
(фамилия, имя, отчество инспектора)

при проведении профилактического визита, проведенного на основании
абзаца 2 пункта 11(4) постановления Правительства Российской Федерации от
10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществлении
государственного контроля (надзора), муниципального контроля» в рамках
проведения профилактического визита № ПМ 86230041000107975076 в
отношении МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 38 "ЗОРЕНЬКА",
628417, Ханты-мансийский Автономный Округ - Югра Автономный Округ, г.
Сургут, ул. Бажова, д. 4а, ИНН 8602003420, ОГРН 1038600509199.
Профилактический визит проведен по адресу (местоположению):

628417, Ханты-мансийский Автономный Округ - Югра Автономный Округ, г. Сургут, ул. Бажова, д. 4а (указывается наименование контролируемого лица, адрес место нахождения и места осуществления деятельности)

выявлены следующие нарушения обязательных требований:

При проведении профилактического визита было установлено:
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 38 "ЗОРЕНЬКА", 628417, Ханты-мансийский Автономный Округ - Югра Автономный Округ, г. Сургут, ул. Бажова, д. 4а, ИНН 8602003420, ОГРН 1038600509199.

1. На территории групповой площадки не установлен теневой навес для 1 группы (количество площадок 11, количество групповых ячеек 12), что является нарушением п.3.1.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» «...На собственной территории дошкольной организации следует располагать игровую (групповые и физкультурно-оздоровительные площадки) и хозяйственную зоны, а также место для хранения колясок, велосипедов, санок. На территории групповых площадок устанавливаются теневые навесы площадью из расчета не менее 1 на одного ребенка, но не менее 20 м², песочницы, а также иные приспособления для игр. Теневые навесы оборудуются полами из дерева или иных строительных материалов в соответствии с областью применения. Допускается установка на прогулочной площадке сборно-разборных навесов, беседок».

2. Производственная мощность в МБДОУ превышает значение проектной мощности помещений. Например, групповая ячейка №2 (возраст 1,6-2 года). Групповая – 54,6 кв.м. Производственная мощность групповой ячейки 21 ребёнок. По комплектованию групп – 22 ребёнка.
Групповая ячейка №4 (возраст 1,6-2 года). Групповая – 53,5 кв.м. Производственная мощность групповой ячейки 21 ребёнок. По комплектованию групп – 26 детей.
Групповая ячейка №5 (возраст 4-5 лет). Групповая – 56,9 кв.м. Производственная мощность групповой ячейки 28 детей. По комплектованию групп – 36 детей.
Групповая ячейка №6 (возраст 3-4 года). Групповая – 56,8 кв.м. Производственная мощность групповой ячейки 28 детей. По комплектованию групп – 36 детей.
Групповая ячейка №7 (возраст 4-5 лет). Групповая – 55,2 кв.м. Производственная мощность групповой ячейки 27 детей. По комплектованию групп – 34 ребёнка.
Групповая ячейка №9 (возраст 5-6 лет).

Групповая – 58,3 кв.м. Производственная мощность групповой ячейки не более 29 детей. По комплектованию групп – 36 детей.

Групповая ячейка №10 (возраст 5-6 лет). Групповая совмещена со спальней, буфетная выделена зоной в групповой ячейке.

Групповая – 55,4 кв.м. Производственная мощность групповой ячейки не более 13 детей. По комплектованию групп – 35 детей, что и является нарушением требований п. 1.9 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (п.1.9 *Количество детей в группах дошкольной образовательной организации общеразвивающей направленности определяется исходя из расчета площади групповой (игровой) комнаты - для групп раннего возраста (до 3-х лет) не менее 2,5 метров квадратных на 1 ребенка и для дошкольного возраста (от 3-х до 7-ми лет) - не менее 2,0 метров квадратных на одного ребенка*).

3. На момент проведения профилактического визита в группе №12 (возраст 5-6 лет) раздевальная расположена через коридор, по которому дети (из других групп) идут в физкультурный зал. Следовательно, не выполняется принцип групповой изоляции, что не соответствует требованиям п. 3.1.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».

4. Во многих групповых расстановки кроватей не обеспечивают свободный проход детей между кроватями, что противоречит требованиям п.3.1.6 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (п.3.1.6. *Расстановка кроватей должна обеспечивать свободный проход детей между ними*).

5. При обследовании в группах выявлены дефекты покрытия стен и потолка (например, групповых ячейках №12 и №9, а также на потолках лестничных пролётов, в группе №11 (следы течи в раздевальной), в группе №2 (следы течи). Выявленные нарушения противоречат требованиям п.п.2.5.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» (п.2.5.3. *Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими*).

6. В предоставленном фактическом меню с 09.10.2023-12.10.2023 снижено количество фруктов – 09.10.2023 на завтрак груша 71,43г (при нормативе не

менее 100 гр.); 11.10.2023 фрукты вообще не давали. Всё выше перечисленное, не соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» Приложение №9 Таблица №1.

6. Недостаточное количество унитазов и раковин в группах, что является нарушением СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" (Таблица 6.4).

7. На момент проверки обработка всего кухонного инвентаря осуществляется в буфетных групповых, маленький объем производственных ванн в буфетных (гр.№12, №3, №7, №9 и т.д.) не позволяют проводить качественную мойку и обработку кухонной посуды (согласно представленной инструкции), что не соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (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. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов).

8. Туалетные комнаты (для мальчиков и девочек) не оборудуются туалетными кабинками с дверями (например, группа №7, №3, №9 и т.д.), что не соответствует п.2.4.11. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (п.2.4.11. На каждом этаже объекта размещаются туалеты для детей и молодежи. На каждом этаже объектов организаций, реализующих образовательные программы дошкольного образования, начального общего, основного общего и среднего общего образования, организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, хозяйствующих субъектов социального обслуживания семьи и детей с круглосуточным пребыванием, загородных стационарных детских оздоровительных лагерей с круглосуточным пребыванием оборудуются туалетные комнаты для детей (молодежи) разного пола. Площадь туалетов для детей до 3 лет должна составлять не менее 12, от 3 до 7 лет - 16,0 ; для детей старше 7 лет - не менее 0,1 на ребенка. Туалетные комнаты оборудуются умывальниками и туалетными кабинками с дверями. Во вновь

строящихся хозяйствующих субъектах в туалетах для мальчиков дополнительно устанавливаются писсуары, оборудованные перегородками)

9. В групповых (например, №9, №5 и т.д.) покрытие стульев имеет дефекты, что не соответствует требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» п.п. 2.4.3 (п.2.4.3. *Покрытие столов и стульев должно не иметь дефектов и повреждений, и быть выполненным из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств.*)

10. Оценка качества поступающего сырья проводится не качественно. Принимаются продукты с маркировочными ярлыками без указания на них срока годности (например, на маркировочном ярлыке поставщика продукции «мандарины» отсутствует дата изготовления). Всё выше перечисленное не соответствует требованиям статья 5, п. 3. 3. ТРТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции (*статья 5, п. 3. 3. Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции*); п. 1,2 ч. 4.2 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»: (п. 1 *Общие требования к маркировке пищевой продукции, помещенной в транспортную упаковку 1. Маркировка транспортной упаковки, в которую помещена пищевая продукция, должна содержать следующие сведения: 1) наименование пищевой продукции; 2) количество пищевой продукции; 3) дату изготовления пищевой продукции; 4) срок годности пищевой продукции; 5) условия хранения пищевой продукции; 6) сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии); 7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилию, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя – изготовителя пищевой продукции*; п. 2. *Предусмотренная пунктом 1 части 4.2 настоящей статьи и нанесенная в виде надписей маркировка пищевой продукции, помещенной в транспортную упаковку, должна быть нанесена на русском языке и на государственном(ых) языке(ах) государства-члена Таможенного союза при наличии соответствующих требований в законодательстве(ах) государства(в)-члена(ов) Таможенного союза.*)

11. В пищеблоке не обеспечивается последовательность (поточность) технологических процессов, исключаяющих встречные потоки сырья, готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды.

Сырьевого деления помещений пищеблока не имеет. Обработка всего сырья осуществляется в одном помещении (сырое мясо, сырая рыба, яйца,

субпродукты, овощи и фрукты). Установлена трёхсекционная производственная ванна – первая ванна мясо сырое, яйца; вторая ванна рыба сыра, третья ванна овощи сырые. Вторичная обработка овощей и фруктов, которые впоследствии не идут на термическую обработку (холодные закуски) не осуществляется (т.к. в горячем цехе производственные ванны отсутствуют).

Вышеперечисленные нарушения не обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, что не соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» статья 14 п. 1 пп. 1, п.п. 2.5. и 2.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации 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 регламента⁷. 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. На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается.*

12. Отсутствует раковина для мытья рук в помещении где осуществляется обработка сырья, что не соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» статья 14, п. 2, п.п. 4.

13. 14. В горячем цехе отсутствует место для обработки (мытьё) круп. На момент проверки хранение чистой кухонной посуды (кастрюли, тазы) осуществлялось в горячем цехе, моечной кухонной посуды (под производственным столом), что является нарушением п. 2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации 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 регламента⁷. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться*

последовательность (поточность) технологических процессов, исключаяющих 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. На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается.

15. Зоны мойки кухонной посуды и размещенное в ней оборудование (раковины), раковины в цехах, и оборудование, являющееся источниками выделения влаги, тепла не оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений, что не соответствует требованиям п.2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

16. Согласно протокола лабораторных исследований № 28474.23 от 16.10.2023 (ИЛЦ ФФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре в городе Сургуте и в Сургутском районе, в городе Когалыме", уникальный номер записи РОСС RU.0001.510820) – **смывы на БГКП и стафилококк, результат не соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (обнаружено БГКП (раздача) обнаружены БГКП (бактерии группы кишечной палочки).**

- протокол № 28477.23 от 16.10.2023 (ИЛЦ ФФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре в городе Сургуте и в Сургутском районе, в городе Когалыме", уникальный номер записи РОСС RU.0001.510820) - котлета мясо-картофельная на микробиологические показатели, результат не соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» **в образце обнаружено КМАФАнМ в количестве 10000 КОЕ/г при нормативе 1000 КОЕ/г.**

17. На момент обследования, отсутствует отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном, раковиной для мытья рук, с целью приготовления дезинфицирующих и моющих растворов предназначенных для уборки вспомогательных помещений, помещений бассейна, административных кабинетов, помещений пищеблока, санузлов, что не соответствует требованиям п. 2.4.12 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» п.2.4.12. «Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделяется помещение либо оборудуется место, исключаящее доступ к нему детей. Помещение оборудуют поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения.

Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов должны размещаться вместе их приготовления».

(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 в срок до 26.11.2023 года устранить выявленные нарушения.

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

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на юридическое лицо МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 38 "ЗОРЕНЬКА", ИНН 8602003420, ОГРН 1038600509199.

наименование и адрес место нахождения контролируемого лица

Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить в ТО Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г.Сургуте и Сургутском районе по адресу: г.Сургут, ул.Республики, 75/1, ка. 308 тел./факс 8(3462)246-077 заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении или иным доступным способом в срок до «26» 11 2023 г. 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.

Заместитель начальника

(должность лица, составившего предписание)



(подпись)

Л.С.Шакирова

(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а)

«26» 10 2023 г. завершено

(подпись)

(инициалы и фамилия)

Предписание направлено по адресу: