



**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека (Роспотребнадзора) по Республике Бурятия**

Ключевская ул., д. 456, г. Улан-Удэ, 670013

тел. (301-2) 41-25-74, факс: (301-2) 41-24-11, E-mail: org@03.rosпотребнадzor.ru <http://www.03.rosпотребнадzor.ru>

ОКПО 73228805, ОГРН 1050302662288, ИНН/КПП 0323121940/032301001

ПРЕДПИСАНИЕ

об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований

«09» июня 2021 г.

№99

г. Улан-Удэ
(место составления)

При проведении плановой выездной проверки на основании распоряжения о проведении проверки заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Республике Бурятия Бальжановой В.Е. №42-п от 11 мая 2021 в отношении

Наименование юридического лица – Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад №64 «Колокольчик» г. Улан-Удэ комбинированного вида ОГРН (ГРН) 1020300905173, ИНН 0323079569

Юридический адрес предприятия – 670013, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Ключевская, 18А;
Фактический адрес предприятия – 670013, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Ключевская, 18А;
670013, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Ключевская, 21В (указать полное наименование объекта, адрес расположения, наименование юридического лица либо ФИО индивидуального предпринимателя, ИНН, ОГРН, либо ФИО и адрес местожительства проверяемого гражданина)

Выявлены нарушения санитарного законодательства, выразившиеся в следующем:

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

Обследование вентиляции зданий не проведено, что является нарушением п.2.7.4 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 N28 (далее СП 2.4.3648-20) предписывающего, что 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; каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением;

При осуществлении процессов производства (изготовления) горячего питания для обеспечения их безопасности не проводится производственный контроль, основанный на принципах ХАССП. Не представлены разработанные и документально оформленные процедуры Системы менеджмента, основанные на принципах ХАССП, что является нарушением п. 2.1 санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), предписывающего, что предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с

порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

Корпус №1, г. Улап-Удэ, ул. Ключевская, дом 18 «а»:

Стены, потолок в туалетных группах №6, №7 со следами протеканий, полы в групповой №3, спальня группы №10 с дефектами (линолеум поврежден, с дырами), что является нарушением п.п.2.5.2, 2.5.3 СП 2.4.3648-20 предписывающего, что стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибок, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств; полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию;

Условия хранения сыра «Белорусское золото» не соблюдаются, фактически хранение осуществляется в холодильнике при температуре +7гр.С., при заявленной предприятием-изготовителем температуре хранения сыра от 0 до 4 гр.С., что является нарушением п.12 ст.17 Главы 3 Технического регламента Таможенного Союза 021/2011, утвержденного Решением Комиссии таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880 (далее – ТР ТС 021/2011) регламентирующего, что при реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем;

Суточная проба «макаронные изделия отварные» от 19.05.2021 отобрана в количестве менее 100г, что является нарушением п. 8.1.10 СП 2.4.3590-20 предписывающего, что гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г;

Оборудования производственных помещений пищеблока недостаточно, в овощном цехе отсутствует овощерезательная машина, **в мясорыбном цехе** отсутствует фаршемешалка, котлетоформовочный автомат, **в горячем цехе** отсутствует тестомес, хлеборезательная машина, пароконвектомат, что является нарушением п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, таблицы 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденных Постановлением Главного государственного врача РФ от 28 января 2021 г. N2 (далее – СанПиН 1.2.3685-21), предписывающего, что помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами;

Некачественно проводится обработка инвентаря, подносов, столовых приборов, так в смыве с ложек столовых в группе №1, смыве с сушилки для посуды в группе №3, в смыве с совка «готовая продукция» на пищеблоке обнаружены бактерии группы кишечных палочек, что подтверждается протоколом №П.28489 от 25.05.2021 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия» и является нарушением п.п.3.2, 3.10 СП 2.4.3590-20 предписывающих, что разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;

Нарушена технология приготовления обеда свекольник, суфле из кеты с рисом, морс изobleпихи, хлеб пшеничный, консервированная кукуруза, дата изготовления 20.05.2021, калорийность обеда составила 363,34ккал, при норме 598,5-661,5ккал, что подтверждается протоколом №20040 от 25.05.2021 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия» и является нарушением п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предписывающего, что изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом.

Корпус №2, г. Улан-Удэ, ул. Ключевская, дом 21 «в»:

Не обеспечена групповая изоляция в группах №№14,16,17,18, так в соответствии приказа МАДОУ детский сад №64 «Колокольчик» от 27.05.2021 №118 (п.2) остро нуждающихся детей корпуса №1 перевести в корпус №2 на период с 31.05.2021 по 06.06.2021, фактически при анализе таблиц посещаемости и журналов термометрии установлено, что группы №№14, 17 объединены, группу №18 посещают дети с корпуса №1 (группы №№2,9,10,12) в количестве 18 детей, группу №17 посещают дети с корпуса №1 (группы №№4,5,8,10,11) в количестве 18 детей, группу №16 посещают дети с корпуса №1 (группа №1) в количестве 5 детей, что является нарушением п.3.1.3 СП 2.4.3648-20 предписывающего, что планировка помещений дошкольных организаций и организаций, осуществляющих присмотр и уход за детьми, за исключением помещений, размещенных в жилых помещениях, должна обеспечить возможность формирования изолированных помещений для каждой детской группы (далее - групповая ячейка) - раздевальная комната, групповая комната, спальня, буфет, туалет, совмещенный с умывальной, наличие при необходимости дополнительных помещений для занятий с детьми (музыкальный зал, физкультурный зал, кабинет логопеда, помещения для иных дополнительных занятий), а также иных помещений (помещения для оказания медицинской помощи, пищеблок, помещения для стирки белья) и помещений служебно-бытового назначения.

Стены, потолок в туалетной, спальня группы №13 со следами протеканий, полы в групповой, спальня группы №17 с дефектами (линолеум поврежден, с дырами), что является нарушением п.п.2.5.2, 2.5.3 СП 2.4.3648-20 предписывающего, что 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; полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию;

Нарушена технология приготовления обеда свекольник со сметаной, кета под овощами, рис отварной, компот из сухофруктов, хлеб 2 сорт, дата изготовления 20.05.2021, калорийность обеда составила 825,72 ккал, при норме 598,5-661,5ккал, что подтверждается протоколом №19993 от 25.05.2021 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»; витаминизированного напитка компот из сухофруктов, дата изготовления 20.05.2021 так содержание витамина С в напитке составило $14 \pm 0,6$ мг/200г, при допустимой величине согласно технологической карте 35-40 мг/200г, что подтверждается протоколом №19981 от 26.05.2021 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия» и является нарушением п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предписывающего, что изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом;

По результатам измерений световой среды измеренное искусственное освещение составило:

- в раздевальной группы №1 уровень освещенности составил $75 \pm 6,93$ лк, при допустимой величине не менее 200лк;
 - спальня группы №2 - $68 \pm 6,28$ лк, при допустимой величине не менее 75лк;
 - раздевальная группы №2 - $160 \pm 14,78$ лк, при допустимой величине не менее 200лк;
 - раздевальная группы №4 - $155 \pm 14,32$ лк, при допустимой величине не менее 200лк;
 - раздевальная группы №5 - $154 \pm 14,23$ лк, при допустимой величине не менее 200лк;
 - спальня группы №5 - $60 \pm 5,54$ лк, при допустимой величине не менее 75лк;
 - музыкальный зал - $170 \pm 15,7$ лк, при допустимой величине не менее 200лк;
 - раздевальная группы №7 - $132 \pm 12,19$ лк, при допустимой величине не менее 200лк;
 - спальня группы №7 - $50 \pm 4,62$ лк, при допустимой величине не менее 75лк;
 - раздевальная группы №6 - $162 \pm 14,96$ лк, при допустимой величине не менее 200лк;
 - раздевальная группы №9 - $170 \pm 15,7$ лк, при допустимой величине не менее 200лк,
- что подтверждается протоколом №П.28660 от 24.05.2021 ФБУЗ «Центр гигиены и

эпидемиологии в Республике Бурятия» и является нарушением п. 2.8.1 СП 2.4.3648-20, таблица 5.54 (п.п.11,12,14) СанПиН 1.2.3685-21 предписывающего что уровни естественного и искусственного освещения в помещениях хозяйствующих субъектов должны соответствовать гигиеническим нормативам;

Оборудования производственных помещений пищеблока недостаточно, в овощном цехе отсутствует овощерезательная машина, **в мясорыбном цехе** отсутствует фаршемешалка, котлетоформовочный автомат, **в горячем цехе** отсутствует тестомес, хлебрезательная машина, пароконвектомат, что является нарушением п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, таблицы 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 предписывающего, что помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами;

Контроль за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции не проводится, фактически суточные пробы от 01.06.2021, пробы полдника от 02.06.2021 не отобраны, что является нарушением п. 8.1.10 СП 2.4.3590-20 предписывающего, что в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции;

Анализ режима дня и организации воспитательно-образовательного процесса:

Продолжительность дневной суммарной образовательной нагрузки не соответствует гигиеническим нормативам, так продолжительность дневной суммарной образовательной нагрузки в средних группах составляет 50 минут (вторник, четверг), в старшей группе – 1 час 30 минут (вторник), в подготовительной группе – 2 часа (четверг), при норме для детей 4-5 лет – 40 минут, 5-6 лет – 50 минут или 75 минут при организации 1 занятия после дневного сна, 6-7 лет – 90 минут, что является нарушением п.1.12 СП 2.4.3648-20, таблицы 6.6 СанПиН 1.2.3685-21 предписывающего что количественные значения факторов, характеризующих условия воспитания, обучения и оздоровления детей и молодежи, должны соответствовать гигиеническим нормативам;

Продолжительность прогулок для детей не соответствует гигиеническим нормативам, так в подготовительных группах продолжительность прогулок для детей составляет 2 часа 40 минут, в средних, младших группах – 2 часа 50 минут, при норме для детей до 7 лет не менее 3 часов в день; **Продолжительность дневного сна для детей не соответствует гигиеническим нормативам**, так в младших, средних группах продолжительность дневного сна составляет 2 часа 20 минут (12.50-15.10), в старших группах – 2 часа (13.10-15.10), в подготовительных группах – 1 час 50 минут (13.20-15.10), при норме для детей 4-7 лет – не менее 2,5 часов, что является нарушением п.1.12 СП 2.4.3648-20, таблицы 6.7 СанПиН 1.2.3685-21 предписывающего что количественные значения факторов, характеризующих условия воспитания, обучения и оздоровления детей и молодежи, должны соответствовать гигиеническим нормативам;

(указываются положения действующих нормативных правовых актов Российской Федерации, предусматривающие обязательные требования, нарушения которых были выявлены при проверке)

С целью устранения выявленных нарушений, предупреждения возникновения и распространения заболеваний (отравлений) людей), руководствуясь ч.2 ст. 50 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

ПРЕДПИСЫВАЮ:

1. Устранить нарушение п.2.7.4 СП 2.4.3648-20, предусмотреть обследование технического состояния системы вентиляции зданий (ревизия, очистка и контроль эффективности). При обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха;

2. Устранить нарушение п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, предусмотреть при осуществлении процессов производства (изготовления) горячего питания для обеспечения их безопасности проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП;

Корпус №1, г. Улан-Удэ, ул. Ключевская, дом 18 «а»:

3. Устранить нарушение п.п.2.5.2, 2.5.3 СП 2.4.3648-20, предусмотреть стены и потолки в туалетных групп №6, №7 без дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств; полы в групповой №3, спальной группы №10 без дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию;
4. Устранить нарушение п. 8.1.10 СП 2.4.3590-20 предусмотреть отбор суточных проб гарниров в количестве не менее 100 г;
5. Устранить нарушение п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, таблицы 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 предусмотреть оборудование в овощном цехе овощерезательной машины, в мясорыбном цехе фаршемешалки, котлетоформовочного автомата, в горячем цехе тестомеса, хлебрезательной машины, пароконвектомата;
6. Устранить нарушение п.п.3.2, 3.10 СП 2.4.3590-20 предусмотреть обработку инвентаря, подносов, столовых приборов отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;
7. Устранить нарушение п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предусмотреть изготовление продукции в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом;

Корпус №2, г. Улан-Удэ, ул. Ключевская, дом 21 «в»:

8. Устранить нарушение п.3.1.3 СП 2.4.3648-20 обеспечить возможность формирования изолированных помещений для каждой детской группы; не допускать объединения групп детей в том числе из разных корпусов;
9. Устранить нарушение п.п.2.5.2, 2.5.3 СП 2.4.3648-20 предусмотреть стены и потолки туалетной, спальной группы №13 без дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств; полы в групповой, спальной группы №17 без дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию;
10. Устранить нарушение п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предусмотреть изготовление продукции в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом;
11. Устранить нарушение п. 2.8.1 СП 2.4.3648-20, таблица 5.54 (п.п.11,12,14) СанПиН 1.2.3685-21 предусмотреть уровни искусственного освещения в помещениях в соответствии гигиеническим нормативам;
12. Устранить нарушение п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, таблицы 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 предусмотреть оборудование в овощном цехе овощерезательной машины, в мясорыбном цехе фаршемешалки, котлетоформовочного автомата, в горячем цехе тестомеса, хлебрезательной машины, пароконвектомата;

13. Устранить нарушение п. 8.1.10 СП 2.4.3590-20 предусмотреть в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции;

Анализ режима дня и организации воспитательно-образовательного процесса:

14. Устранить нарушение п.1.12 СП 2.4.3648-20, таблицы 6.6, 6.7 СанПиН 1.2.3685-21 предусмотреть продолжительность дневной суммарной образовательной нагрузки, прогулок, дневного сна в соответствии гигиеническим нормативам;

Ответственность за выполнение вышеуказанных мероприятий по предписанию возлагается на юридическое лицо – Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад №64 «Колокольчик» г. Улан-Удэ комбинированного вида ОГРН (ГРН) 1020300905173, ИНН 0323079569

полное наименование юридического лица, должность, фамилия, имя, отчество должностного лица либо гражданина

Законный представитель юридического лица

Заведующая МАДОУ
детский сад №64 «Колокольчик»



подпись

Мироненко О.В.
фамилия, инициалы

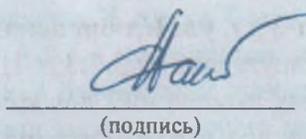
Срок выполнения предписания и представления информации о принятых мерах в письменном виде с приложением документов, подтверждающих его надлежащее исполнение в Управление Роспотребнадзора по Республике Бурятия – **«15» июня 2022 года**

(перечень документированной информации, подлежащей представлению в качестве подтверждения выполнения предписания)

Невыполнение в установленный срок настоящего предписания влечет административную ответственность в соответствии с частью 1 статьи 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Предписание может быть обжаловано в суд общей юрисдикции, Арбитражный суд, в вышестоящий орган государственного контроля (надзора), вышестоящему должностному лицу в установленном законодательством порядке.

Ведущий специалист-эксперт отдела надзора
по гигиене питания, гигиене детей и подростков
Управления Роспотребнадзора по РБ

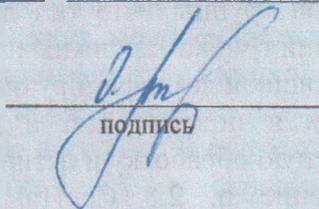


(подпись)

Цыдылова Д.Д
(фамилия, инициалы)

Копию настоящего предписания получил (а) « 09 » 06 _____ 2021 г.

Заведующая МАДОУ
детский сад №64 «Колокольчик»



подпись

Мироненко О.В.
фамилия, инициалы

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575900

Владелец Мироненко Ольга Васильевна

Действителен с 02.03.2022 по 02.03.2023