

## ПРЕДПИСАНИЕ ОБ УСТРАНЕНИИ ВЫЯВЛЕННЫХ НАРУШЕНИЙ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ТРЕБОВАНИЙ

от “ 21 ” августа 2024 г. № 11- 588

215540, Смоленская обл., Сафоновский район, с. Издешково, ул. 1-я  
место выдачи предписания

Ленинская, д. 1

Должностное лицо Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучию человека по Смоленской области: Цымбал Наталия Ивановна заместитель начальника территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области в Сафоновском, Глинковском, Дорогобужском, Ельнинском, Холм - Жирковском районах

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

при проведении профилактического визита в отношении:

МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  
УЧРЕЖДЕНИЯ "ИЗДЕШКОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД" САФОНОВСКОГО РАЙОНА  
СМОЛЕНСКОЙ ОБЛАСТИ ИНН 6726008434 ОГРН 1086700946876, 215540, Смоленская обл.,  
Сафоновский район, с. Издешково, ул. 1-я Ленинская, д. 1

(наименование; ИНН; ОГРН; КПП; дата и орган регистрации; иные идентифицирующие признаки)

### Выявлены нарушения обязательных требований:

1. не проводится производственный контроль (лабораторные исследования и испытания) за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, для общественного питания основанный на принципах ХАССП; (п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
2. в ежедневном меню основного (организованного) питания, размещенного в раздевалке групповой, не указана масса порции и калорийность порции (п. 8.1.7 СанПин 2.3/2.4.3590-20)
3. Питание детей осуществляется не в соответствии с утвержденным меню п.8.1.4 СанПин 2.3/2.4.3590-20)
4. изготовление продукции производится не по технологическим картам (технологические карты не разработаны) (п. 2.8 СанПин 2.3/2.4.3590-20)
5. помещения постоянного пребывания детей (групповые) не оборудованы приборами по обеззараживанию воздуха (п. 3.1.3 СП 2.4.3648-20)
6. не ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима и влажности хранения пищевой продукции в складском помещении. (п. 3.8 СанПин 2.3/2.4.3590-20)
7. для обеззараживания воздуха на пищеблоке не установлены приборы для обеззараживания воздуха (бактерицидное оборудование) (п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20)
8. посуда для приготовления блюд не выполнена из нержавеющей стали (п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20)
9. на групповой площадке ясельной группы не установлен теновой навес (п. 3.1.2 СП 2.4.3648-20)
10. стена в туалетной ясельной группы имеет дефекты (трещины, отслоения), что не допускает влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. (п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20)

Согласно ч. 1 ст. 28 Федерального Закона «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 года № 52-ФЗ - В организациях отдыха и оздоровления детей, дошкольных и других образовательных организациях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства.

Согласно п. 2.5.3, п. 3.1.2, п. 3.1.3, п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

2.5.3. 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.

В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими.

3.1.2. Дошкольные организации должны иметь собственную территорию для прогулок детей (отдельно для каждой группы).

На собственной территории дошкольной организации следует располагать игровую (групповые и физкультурно-оздоровительные площадки) и хозяйственную зоны, а также место для хранения колясок, велосипедов, санок.

Игровая зона включает групповые площадки, индивидуальные для каждой группы. Для отделения групповых площадок друг от друга, а также для отделения их от хозяйственной зоны используют зеленые насаждения. На территории групповых площадок устанавливают теневой навес площадью из расчета не менее 1 м<sup>2</sup> на одного ребенка, но не менее 20 м<sup>2</sup>, песочницы, а также иные приспособления для игр. Теневые навесы оборудуют полами из дерева или иных строительных материалов в соответствии с областью применения.

Допускается установка на прогулочной площадке сборно-разборных навесов, беседок.

Для организации прогулок детей младенческого возраста используются прогулочные коляски (в том числе многоместные).

3.1.3. Помещения постоянного пребывания детей для дезинфекции воздушной среды оборудуются приборами по обеззараживанию воздуха. Полы в помещениях групповых, расположенных на первом этаже, должны быть утепленными или отапливаемыми.

2.4.6.2. 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.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха. При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

Согласно п. 2.1, п. 2.8, п. 3.8, п.8.1.4, п. 8.1.7 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

2.1. Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points)<sup>3</sup>, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

2.8. 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.

3.8. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях № 2 и 3 к настоящим Правилам).

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 № 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 № 11 к настоящим Правилам).

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;

(указать нарушение с разъяснением положений (нормативных) правовых актов)

На основании изложенного и руководствуясь абзацем 5 пункта 11(4) Постановления Правительства РФ от 10 марта 2022 г. № 336 «Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля» и с целью устранения выявленных нарушений **предписываю:**

1. провести производственный контроль (лабораторные исследования и испытания) за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, для общественного питания

основанный на принципах ХАССП.

2. в ежедневном меню основного (организованного) питания, размещенного в раздевалке групповой, указывать массу порции и калорийность порции.
3. питание детей осуществлять в соответствии с утвержденным меню.
4. изготовление продукции производить по технологическим картам (технологические карты разработать).
5. помещения постоянного пребывания детей (групповые) оборудовать приборами по обеззараживанию воздуха.
6. вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима и влажности хранения пищевой продукции в складском помещении.
7. Для обеззараживания воздуха на пищеблоке установить приборы для обеззараживания воздуха (бактерицидное оборудование).
8. приобрести посуду для приготовления блюд из нержавеющей стали.
9. на групповой площадке ясельной группы установить теневой навес.
10. провести ремонт стены в туалетной ясельной группы.

(описать конкретные действия необходимые к исполнению для исполнению требований законодательства)

Установить срок для исполнения: 18.08.2025

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ИЗДЕШКОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД" САФОНОВСКОГО РАЙОНА СМОЛЕНСКОЙ ОБЛАСТИ ИНН 6726008434 ОГРН 1086700946876


**Информацию о выполнении** настоящего предписания необходимо представить в Территориальный отдел управления Роспотребнадзора по Смоленской области в Сафоновском, Глинковском, Дорогобужском, Ельнинском, Холм – Жирковском районах.

по адресу: Смоленская область, Сафоновский район, г. Сафонов, ул. Октябрьская, д.68  
тел./факс \_\_\_ **E-mail: rpnsafh@yandex.ru** заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении или иным доступным способом в срок до « 18 » августа 20 25 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.*

Цымбал Наталия Ивановна – заместитель начальника территориального отдела управления Роспотребнадзора по Смоленской области в Сафоновском, Глинковском, Дорогобужском, Ельнинском, Холм – Жирковском районах  
(должность лица, составившего предписание)

“ 21 ” августа 20 24 г.

  
(подпись)

С предписанием ознакомлен(а) и предписание получил(а): « 21 » августа 20 24 г. заведующий МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ "ИЗДЕШКОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД" САФОНОВСКОГО РАЙОНА СМОЛЕНСКОЙ ОБЛАСТИ Белова Елена Анатольевна

(Ф.И.О. должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя),  
подпись с расшифровкой