



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 Удмуртской Республике

**Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора
по Удмуртской Республике в городе Сарапуле**

Азина ул., д. 29, г. Сарапул, Удмуртская Республика, 427960.
Тел./факс (34147) 4-03-96 E-mail: to-sarap@udm.net
ОКПО 74048229, ОГРН 1051802206389, ИНН/КПП 1835064045/184101001
УР, г. Сарапул, ул. Азина, 29

Предписание
об устранении выявленных нарушений
обязательных требований

№ 1933 г. Сарапул « 03 » октября 2023 г.
(место выдачи предписания)

Мною, главным специалистом-экспертом Пановой Ольгой Владимировной при проведении профилактического визита в отношении:

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Колосок» с. Ершовка (сокращенное наименование – МБДОУ д/с «Колосок» с. Ершовка), ИНН 1810002495, ОГРН 1021800718191, юридический и фактический адрес: 427941, Удмуртская Республика, Камбарский район, с. Ершовка, ул. Восточная, д. 9, категория риска – чрезвычайно высокая категория риска

выявлены следующие нарушения обязательных требований:

1. В МБДОУ д/с «Колосок» с. Ершовка по результатам лабораторных исследований образца почвы (песок из песочницы 1-й младшей разновозрастной группы) образец почвы (песка) не отвечает требованиям санитарных норм по микробиологическим показателям (экспертное заключение от 18.09.2023г № 742/2, протокол лабораторных исследований от 18.09.2023г № 4403). Так, 14.09.2023г в период с 10-30 до 10-40 был проведен отбор пробы (образца) песка из песочницы 1-й младшей разновозрастной группы для исследований на соответствие по микробиологическим и санитарно-паразитологическим показателям. По результатам лабораторных исследований, согласно экспертному заключению от 18.09.2023г № 742/2, протоколу лабораторных исследований от 18.09.2023г № 4403, индекс БГКП (бактерий группы кишечной палочки) составил 100 кл/г, при гигиеническом нормативе – менее 10 кл/г, индекс энтерококков составил 10 кл/г, при гигиеническом нормативе – менее 10 кл/г.

Данный факт является нарушением требований: пункта 2.11.1 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", таблицы 6.17 раздела VI СанПиН 1.2.3685-21, [СанПиН 2.1.3684-21](#): пункт 117.

2. В МБДОУ д/с «Колосок» с. Ершовка в раздевальных комнатах групп оборудованы стеллажи для просушивания обуви, при этом условия для просушивания верхней одежды отсутствуют (ФОТО № 1,2 от 14.09.2023г). В ходе осмотра не представлены. Данный факт является нарушением требований абз. 11 пункта 3.1.3 СП 2.4.3648-20,

3. В МБДОУ д/с «Колосок» с. Ершовка в спальнях комнатах групп окна на момент проведения осмотра не открыты для проветривания, проветривание спальнях комнат не организовано и не проводится. Деревянные конструкции оконных рам ветхие, проведение проветривания спальнях помещении не представляется возможным (ФОТО № 3,4,5,6,7,8 от 14.09.2023г). Со слов заведующего детского сада Лобановой Н.Е. спальни комнаты не проветривают перед сном так как оконные рамы ветхие, не открываются. Что также представляет

угрозу распространения случаев острой респираторной вирусной инфекции в период подъема заболеваемости. Данный факт является нарушением требований пунктов 2.7.2, 2.4.13, 2.7, 2.7.1 СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21 пунктов 2680, 2683.

4. В МБДОУ д/с «Колосок» с. Ершовка в спальнях комнат групп кровати детские расставлены вплотную к наружным стенам, к приборам системы отопления (ФОТО № 4,3,7,8 от 14.09.2023г), без учета установленных санитарно-эпидемиологическими требованиями минимальных разрывов от наружных стен и приборов отопления. Данный факт является нарушением требований СанПиН 1.2.3685-21, таблица 6.2, пункта 1.12 СП 2.4.3648-20.

5. В МБДОУ д/с «Колосок» с. Ершовка в туалетных комнатах 2-й младшей группы и старшей подготовительной группы отсутствуют индивидуальные сиденья для каждого ребенка на детских унитазах (ФОТО № 9,10 от 14.09.2023г). Данный факт является нарушением требований пункта 3.1.7 СП 2.4.3648-20.

6. ВМБДОУ д/с «Колосок» с. Ершовка на территории дошкольного образовательного учреждения в хозяйственной зоне оборудована площадка с водонепроницаемым покрытием для сбора твердых отходов, при этом размер площадки не соответствует установленным санитарно-эпидемиологическим требованиям, а именно размер площадки составляет менее 1 метра во все стороны от площади основания контейнера (ФОТО № 11 от 14.09.2023г). Данный факт является нарушением требований пункта 2.2.3 СП 2.4.3648-20.

7. На территории дошкольного образовательного учреждения МБДОУ д/с «Колосок» с. Ершовка на игровых площадках обнаружены игровые формы с наличием повреждений поверхностей, представляющих угрозу причинения вреда здоровью детей, в том числе: сиденья на качелях повреждены, поверхность негладкая, с торчащими шляпками гвоздей; на машинке деревянные поверхности не гладкие, имеются повреждения; на кораблике торчит гвоздь с шляпкой, скрепляющий руль, (ФОТО № 12,13,14 от 14.09.2023г). Своевременно ремонт игрового оборудования не проведен. Данный факт является нарушением требований части 1 статьи 28 Федерального закона от 30.03.1999г № 52-ФЗ.

8. Пищеблок МБДОУ д/с «Колосок» с. Ершовка представлен одним помещением; отдельные цеха, в том числе первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, холодный цех, мясо-рыбный цех, моечная кухонной посуды, отдельный горячий цех не оборудованы. Все технологические процессы приготовления блюд и кулинарных изделий начиная с первичной обработки продовольственного сырья (овощей, яиц, мяса, мяса птицы, рыбы), термической обработки до выдачи готовых блюд, а также мойку кухонной посуды проводят в одном помещении. Загрузку продовольственного сырья, в том числе грязных неочищенных овощей, мяса и мяса птицы, рыбы, яиц, а также выдачу готовых к употреблению блюд для питания детей проводят через единственный вход в помещение пищеблока.

Для технологической обработки продовольственного сырья, в том числе мяса, мяса птицы, рыбы на пищеблоке оборудован один производственный стол; для обработки вареных мяса, мяса птицы, рыбы оборудован один производственный стол; для вареных овощей и хлеба оборудован один производственный стол. Для соблюдения правил личной гигиены персоналом, при работе с продовольственным сырьем и готовой продукцией в помещении пищеблока оборудована одна раковина для мытья рук.

Согласно представленному «Перечню блюд цикличного 10-дневного меню (детский сад - ясли, сезон осень-зима, возраст 1-3 года, 3-7 лет», утвержденному заведующим Лобановой Н.Е. в меню включены готовые блюда с использованием продовольственного (пищевого) сырья, в том числе мяса, мяса птицы, рыбы, яиц, овощей (копия прилагается).

Таким образом, на пищеблоке МБДОУ д/с «Колосок» с. Ершовка приготовление блюд для питания детей проводится с использованием сырья (овощей, яиц, мяса, мяса птицы, рыбы), при отсутствии необходимого набора помещений; допущен перекрест потоков сырья и готовой продукции, не обеспечена последовательность (поточность) технологических процессов приготовления блюд и кулинарных изделий (ФОТО № 15,16,17,18,19,20,21,22,23 от 14.09.2023г), что может привести к изготовлению небезопасной продукции.

Данный факт является нарушением требований пунктов 2.3.3, 2.4.6, 2.4.6.1, 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, пунктов 2.5., 2.7., 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, части 1 статьи 28 Федерального закона от 30.03.1999г № 52-ФЗ, части 1 статьи 10, части 1 статьи 14 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,

9. На пищеблоке МБДОУ д/с «Колосок» с. Ершовка для мойки овощей оборудована и используется только одна моечная ванна, оборудованная на участке первичной обработки овощей (на котором осуществляют процессы мойки грязных овощей, чистки и первичной обработки) (ФОТО № 15,18,20 от 14.09.2023г). Для проведения вторичной обработки овощей, а также повторной обработки овощей, не подлежащих дальнейшей

термической обработке, и фруктов дополнительные моечные ванны не оборудованы. Согласно представленному «Перечню блюд цикличного 10-дневного меню (детский сад - ясли, сезон осень-зима, возраст 1-3 года, 3-7 лет)», утвержденному заведующим Лобановой Н.Е. в меню включены готовые блюда из сырых овощей, в том числе салат из свежей капусты, а также фрукты (яблоки).

Обработку овощей, фруктов проводят в единственной оборудованной моечной ванне с маркировкой «Овощи», в зоне работы с сыром.

Таким образом, на пищеблоке МБДОУ д/с «Колосок» с. Ершовка не созданы условия для повторной обработки овощей, в связи с чем нарушена поточность технологических процессов приготовления блюд, что может привести к изготовлению небезопасной продукции и причинения вреда здоровью воспитанников.

Данный факт является нарушением требований пунктов 2.3.3., 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, раздел 6 таблица 6.18, пунктов 2.5, 2.7, 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, части 1 статьи 10, части 1 статьи 14 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

10. В МБДОУ д/с «Колосок» с. Ершовка на пищеблоке обнаружено, что для разделки продовольственного сырья - рыбы, мяса, мяса птицы и сырых овощей оборудованы не цельнометаллические столы (ФОТО № 18,21 от 14.09.2023г). Данный факт является нарушением требований пункта 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.

11. В МБДОУ д/с «Колосок» с. Ершовка при рассмотрении представленных документов: меню, «бракеражного журнала готовой кулинарной продукции», технологических карт, режима дня воспитанников (копии прилагаются) на пищеблоке выявлены факты выдачи готовых блюд по истечении установленных сроков их реализации (с момента приготовления до раздачи), в том числе:

- винегрет овощной по меню выдан на обед 31.08.2023г через 1 час с момента приготовления блюда воспитанникам разновозрастной 2-й младшей группы и через 1,5 часа с момента приготовления воспитанникам разновозрастной подготовительной группы, так как время приготовления винегрета овощного в 11-00, обед в разновозрастной 2-й младшей группе в 12-00, обед в разновозрастной подготовительной группе в 12-30; согласно технологической карты № 27 на винегрет овощной п. 3 требование к реализации и хранению - хранение заправленных салатов не допускается;

- салат из белокочанной капусты по меню выдан на обед 06.09.2023г через 50мин с момента приготовления блюда воспитанникам разновозрастной 2-й младшей группы и через 1час20мин с момента приготовления воспитанникам разновозрастной подготовительной группы, так как время приготовления салата в 11-10, обед в разновозрастной 2-й младшей группе в 12-00, обед в разновозрастной подготовительной группе в 12-30; согласно технологической карты № 22 на салат из белокочанной капусты п. 3 требование к реализации и хранению - хранение заправленных салатов не допускается;

- салат из отварной свеклы по меню выдан на обед 04.09.2023г через 50мин с момента приготовления блюда воспитанникам разновозрастной 2-й младшей группы и через 1час20мин с момента приготовления воспитанникам разновозрастной подготовительной группы, так как время приготовления салата в 11-10, обед в разновозрастной 2-й младшей группе в 12-00, обед в разновозрастной подготовительной группе в 12-30; согласно технологической карты № 24 на салат из отварной свеклы п. 3 требование к реализации и хранению - хранение заправленных салатов не допускается;

Таким образом, на пищеблоке МБДОУ д/с «Колосок» с. Ершовка допущено нарушение сроков реализации готовых блюд с момента приготовления до раздачи, что способствует ухудшению качества и безопасности блюд и в дальнейшем при употреблении представляет угрозу причинения вреда здоровью детей.

Данный факт является нарушением требований части 1 статьи 10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», пунктов 2.8, 3.5. и 3.5.2., 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, пункта 2.3.3 абзац 2 СП 2.4.3648-20, части 1 статьи 28 Федерального закона от 30.03.1999г № 52-ФЗ.

12. В МБДОУ д/с «Колосок» с. Ершовка на складе пищеблока обнаружена пищевая продукция, хранение которой осуществлялось с нарушением температурных условий хранения, установленных предприятием изготовителем, в том числе:

- какао порошок «Люкс» ГОСТ производства ООО ТД «Гермес» (Московская область, г. Видное) в количестве 1 упаковки весом по 0,1кг хранится в холодильном оборудовании при температуре плюс 6 град. С, контроль относительной влажности воздуха при хранении какао порошка не осуществляется, (прибор отсутствует); взамен требуемого хранения в условиях - в сухом месте при температуре от плюс 15 до плюс 21 град. С, относительной влажности воздуха не более 75%, установленных производителем продукции и указанных на маркировке потребительской упаковки. На маркировке потребительской упаковки указано: дата выработки 01.03.2023г, срок годности 24 месяца; хранить в сухом месте при температуре хранения (18+/-3) град.С, и относительной влажности воздуха не более 75% (ФОТО № 24,25,26 от 14.09.2023г).

Нарушение требований к условиям хранения и реализации пищевых продуктов не обеспечивает сохранение их качества и безопасности в течение всего срока годности, приводит к их порче. Употребление в пищу пищевых продуктов хранение которых осуществлялось с нарушением температурного режима, представляет угрозу причинения вреда здоровью человека.

Данный факт является нарушением требований частей 7 и 12 статьи 17, части 4 статьи 5, части 4 статьи 13 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», пунктов 3.1, 3.8, 8.1, 8.1.9, приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, части 1 статьи 28 Федерального закона от 30.03.1999г № 52-ФЗ.

13. В МБДОУ д/с «Колосок» с. Ершовка на пищеблоке обнаружен деревянный кухонный инвентарь с наличием повреждений рабочей поверхности, а именно веселка для вторых блюд с шероховатой поверхностью, с наличием заусенцев, легко отделяющимися с поверхности (ФОТО № 27 от 14.09.2023г). Затрудняет проведение качественной мойки и дезинфекции и представляет угрозу попадания посторонних частиц в готовые блюда и кулинарные изделия. Своевременно кухонный инвентарь с дефектами, с повреждением рабочей поверхности не изъят из оборота, используется при организации питания детей.

Данный факт является нарушением требований пункта 2.4.6.2 абз. 1 и 4 СП 2.4.3648-20, пункта 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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:

МБДОУ д/с «Колосок» с. Ершовка), ИНН 1810002495, ОГРН 1021800718191, юридический и фактический адрес: Удмуртская Республика, Камбарский район, с. Ершовка, ул. Восточная, д. 9

1. приостановить эксплуатацию песочницы 2-й младшей разновозрастной группы; провести мероприятия по обеззараживанию песка в песочнице; провести лабораторный контроль по показателям безопасности песка; представить результаты (пункт 2.11.1 СП 2.4.3648-20, таблицы 6.17 раздела VI СанПиН 1.2.3685-21, [СанПиН 2.1.3684-21](#): пункт 117)
Срок: до 30.10.2023г

2. В детском саду в раздевальных комнатах или в отдельных помещениях оборудовать условия для сушки верхней одежды (нарушение абз. 11 пункта 3.1.3 СП 2.4.3648-20),
Срок: до 01.12.2023г

3. В МБДОУ д/с «Колосок» с. Ершовка в спальнях комнатах групповых обеспечить проведение проветривания, в том числе в период сезонного подъема заболеваемости острой респираторной вирусной инфекции и гриппа (нарушение пунктов 2.7.2, 2.4.13, 2.7, 2.7.1 СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21 пунктов 2680, 2683),
Срок: до 30.10.2023г

4. В спальнях комнатах групп расстановку кроватей привести в соответствие с санитарно-эпидемиологическими требованиями, в том числе: учесть требуемые расстояния от наружных стен – не менее 60см; от приборов системы отопления – не менее 20см (нарушение СанПиН 1.2.3685-21, таблица 6.2, пункта 1.12 СП 2.4.3648-20),
Срок: до 10.10.2023г

5. В туалетных комнатах 2-й младшей группы и подготовительной группы обеспечить каждого ребенка индивидуальными сидениями на детские унитазы (нарушение пункта 3.1.7 СП 2.4.3648-20),
Срок: до 30.10.2023г

6. В МБДОУ д/с «Колосок» с. Ершовка на территории дошкольного образовательного учреждения в хозяйственной зоне оборудовать площадку с водонепроницаемым покрытием для сбора твердых отходов, размер которой должен превышать площадь основания контейнера на 1 м во все стороны (нарушение пункта 2.2.3 СП 2.4.3648-20)
Срок: до 01.12.2023г

7. На территории дошкольного образовательного учреждения МБДОУ д/с «Колосок» с. Ершовка на игровых площадках провести ремонт игровых форм, устранить повреждения поверхностей, представляющих угрозу причинения вреда здоровью детей, в том числе: на качелях, на машинке и кораблике (нарушением части 1 статьи 28 Федерального закона от 30.03.1999г № 52-ФЗ)
Срок: до 10.10.2023г

8. На пищеблоке МБДОУ д/с «Колосок» с. Ершовка при организации питания детей в целях обеспечения безопасности изготавливаемой продукции обеспечить размещение помещений и оборудования пищеблока детского сада с соблюдением последовательности (поточности) технологических процессов приготовления блюд и кулинарных изделий; исключить встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды. Помещения пищеблока и оборудование привести в соответствие требованиям пункта 2.4.6.1 СП 2.4.3648-20 с учетом используемых продовольственного (пищевого) сырья и полуфабрикатов,
Срок: 01.12.2023г

9. На пищеблоке МБДОУ д/с «Колосок» с. Ершовка обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологических требований по обработке овощей, в том числе оборудовать дополнительные моечные ванны для проведения вторичной обработки овощей, а также повторной обработки овощей, в том числе овощей, не подлежащих дальнейшей термической обработке, и фруктов (пункт 2.4.6.2 абз. 1 и 13, 2.3.3 СП 2.4.3648-20, [СанПиН 1.2.3685-21](#), раздел 6 таблица 6.18, пункты 2.5, 2.7, 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, части 1 статьи 10, части 1 статьи 14 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»)
Срок: 01.12.2023г

10. В МБДОУ д/с «Колосок» с. Ершовка на пищеблоке для разделки продовольственного сырья - рыбы, мяса, мяса птицы и сырых овощей оборудовать цельнометаллические столы, (нарушением пункта 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20),
Срок: до 01.12.2023г

11. В МБДОУ д/с «Колосок» с. Ершовка на пищеблоке при организации питания детей обеспечить соблюдение сроков реализации готовых блюд, не допускать использования в питании детей готовых блюд после истечения сроков реализации, в том числе: винегрета овощного, салата из белокочанной капусты, салата из отварной свеклы (нарушение части 1 статьи 10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», пунктов 2.8, 3.5. и 3.5.2., 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, пункта 2.3.3 абзац 2 СП 2.4.3648-20, части 1 статьи 28 Федерального закона от 30.03.1999г № 52-ФЗ),
Срок: до 10.10.2023г

12. В МБДОУ д/с «Колосок» с. Ершовка на складе пищеблока пищевые продукты хранить при соблюдении температурно-влажностного режима, установленного предприятием изготовителем, в том числе: какао порошок «Люкс» ГОСТ производства ООО ТД «Гермес» (Московская область, г. Видное) хранить в сухом месте при температуре хранения (18+/-3) град.С, и относительной влажности воздуха не более 75% (нарушение частей 7 и 12 статьи 17, части 4 статьи 5, части 4 статьи 13 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», пунктов 3.1, 3.8, 8.1, 8.1.9, приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, части 1 статьи 28 Федерального закона от 30.03.1999г № 52-ФЗ),
Срок: до 10.10.2023г

13. В МБДОУ д/с «Колосок» с. Ершовка на пищеблоке не допускать использование деревянного кухонного инвентаря - веселки для вторых блюд с наличием повреждений рабочей поверхности; инвентарь заменить на новый (нарушение пункта 2.4.6.2 абз. 1 и 4 СП 2.4.3648-20, пункта 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
Срок: до 10.10.2023г

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

Ответственность за выполнение предписания возложена на МБДОУ д/с «Колосок» с. Ершовка, ИНН 1810002495, ОГРН 1021800718191, юридический и фактический адрес: 427941, Удмуртская Республика, Камбарский район, с. Ершовка, ул. Восточная, д. 9

Информацию о выполнении предписания, подтверждающие документы представить в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по УР в г. Сарапуле, 427960 УР, г. Сарапул, ул. Азина, д.29, тел/факс (34147) 4-03-96 в указанные в предписании сроки..

Невыполнение настоящего предписания влечет привлечение к административной ответственности по части 1 ст. 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Настоящее предписание может быть обжаловано в течение трех месяцев со дня получения предписания контролирующими юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в арбитражный суд в соответствии с арбитражным процессуальным законодательством, гражданами – в суд общей юрисдикции в соответствии с Кодексом административного судопроизводства РФ.

Настоящее предписание может быть обжаловано в досудебном порядке руководителю (заместителю руководителя) Управления Роспотребнадзора по Удмуртской Республике либо в Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в течение десяти рабочих дней с момента получения контролируемым лицом предписания в 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.

Главный специалист-эксперт территориального
отдела Управления Роспотребнадзора по УР в
г.Сарапуле

(должность, фамилия, инициалы инспектора составившего предписание)

подпись

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

(инициалы и фамилия)

Предписание направлено по адресу:
