

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

**ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ УПРАВЛЕНИЯ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО
НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА ПО ХАНТЫ-МАНСИЙСКОМУ АВТОНОМНОМУ ОКРУГУ - ЮГРЕ
В г. СУРГУТЕ И СУРГУТСКОМ РАЙОНЕ**

ул. Республики, д. 75/1, г.Сургут, Ханты-Мансийский автономный округ–Югра, Тюменская область, 628400 телефон: 8(3462)24-60-77 факс автомат: 8(3462) 23-03-80 e-mail: Surgut@86.rospotrebnadzor.ru

ТО Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г. Сургуте и Сургутском районе

(указывается наименование территориального отдела)

**Предписание
об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований**

от 18.08.2022 года № 105

628400, РФ, ХМАО-Югра, город Сургут, ул. Республики, 75/1
(место выдачи предписания)

Мною, главным специалистом-экспертом территориального отдела **Управления
Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г. Сургуте и Сургутском районе**
(должность лица, составившего предписание)

Мищенко Марина Юрьевна
(фамилия и инициалы лица, составившего предписание)

при проведении контрольного (надзорного) мероприятия плановых контрольно - надзорных мероприятий на основании решения от 16.08.2022 г. №722 в отношении

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 77 «Бусинка»**

ОГРН 1038600507461 ИНН 8602003405

**Юридический адрес: 628405, ХАНТЫ-МАНСИЙСКИЙ АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ -
ЮГРА, СУРГУТСКИЙ РАЙОН, ГОРОД СУРГУТ, УЛИЦА ГЕОЛОГИЧЕСКАЯ ,13
Фактический адрес: 628405, ХАНТЫ-МАНСИЙСКИЙ АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ -
ЮГРА, СУРГУТСКИЙ РАЙОН, ГОРОД СУРГУТ, УЛИЦА МОСКОВСКАЯ 32Б.**

(указать наименование или ФИО контролируемого лица, ИНН, ОГРН)

выявлены следующие нарушения обязательных требований, установленных международными договорами Российской Федерации, федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, регуливающими отношения в области защиты прав потребителей

1. В групповых ячейках выявлены нарушения внутренней отделки:
в гр. «Солнышко»- на стенах и потолках следы течи, в санузле трещины на стенах;
в гр. «Звездочка» - дефект линолеума на полу в игровой;
в гр. «Зайка» - на стенах приклеены бумажные обои, не обеспечивающие возможность проведения влажной уборки моющими и дез.растворами;
в гр. «Сказка»- трещины на стене в санузле;
в гр. «Лесовичок»- в умывальной зоне имеются трещины на стенах, в санузле имеются трещины на стенах, дефект дверной перегородками между унитазами, на стене сколы

керамической плитки.

Выявленные нарушения не соответствуют требованиям п. 2.5.2, 2.5.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи». *п. 2.5.2. Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию., п.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.*

2. В групповых ячейках установлены трёхъярусные выкатные кровати, раскладушки с жестким ложем, без условий самостоятельного захода на них. В групповых ячейках установлена детская мебель с дефектами покрытий в виде трещин и потертостей на стульях, столах, что не соответствует требованиям п. 2.4.3, 2.4.8, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи». *2.4.3. Обучающиеся, воспитанники и отдыхающие обеспечиваются мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. Функциональные размеры мебели должны соответствовать обязательным требованиям, установленным техническим регламентом. Покрытие столов и стульев должно не иметь дефектов и повреждений, и быть выполненным из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств; П.2.4.8. Кровати должны иметь твердое ложе. Допускается оборудование спален раскладными кроватями с жестким ложем или трансформируемыми кроватями, не превышающими трех уровней и имеющими самостоятельный заход на них.*

3. В умывальных зонах гр. «Солнышко», «Звездочка», Сказка», «Жемчужинка», «Ромашка» нет раковины для мытья рук персонала, что не соответствует требованиям п. 3.1.7 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи». *п.3.1.7 «...Туалеты для детей раннего возраста оборудуются в одном помещении. В нем устанавливаются умывальные раковины для детей, раковина и унитаз (в отдельной кабине) для персонала, шкаф (стеллаж) с ячейками для хранения индивидуальных горшков и слив для их обработки, детская ванна (для детей ясельного возраста) или душевой поддон, а также хозяйственный шкаф».*

4. На момент обследования в группе «Ромашка» имеется следующий набор помещений: умывальная зона как отдельное помещение имеет 2 раковины для мытья рук, 2 унитаза без перегородок, нет раковины для мытья рук персонала. Данная зона является приспособленным помещением, не входит в состав помещений групповой ячейки и расположена у запасного выхода из здания на улицу. Отсутствует душевой поддон, нет условий для мытья ног воспитанников. Далее, при входе в данную группу имеется коридор, по правую сторону от входа расположены кабинет логопеда при группе, мультстудия, склад завхоза. Мультстудия является помещением общего пользования для воспитанников всего учреждения, в то время как воспитанники данной группы посещают умывальную и туалетную зоны, расположенные за пределами групповой ячейки, проходя через общий коридор. Согласно проектной документации, эксплуатация помещений групповой ячейки «Ромашка» проводится не по назначению, тем самым не соблюдаются условия 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». *п.3.1.3. 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.

5. На момент обследования овощной склад оборудован подтоварниками для хранения свежих овощей, температура хранения +16 град. (при требуемых +8 град. по условиям производителя), холодильник для хранения свежих фруктов, температура хранения +11 град. (при требуемых +6 град. по условиям производителя) на электронном табло, отсутствует контрольный термометр в холодильнике, что противоречит требованиям п. 3.1, 3.8, 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», требованиям П.3.1. *Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования). П.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. П.3.13. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.*

6. Планировка производственных помещений пищеблока, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение не обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала, складское помещение для сырья находится рядом с групповыми ячейками, кабинетами для дополнительного образования детей. Доставка продуктов производится через общий коридор для детей и персонала учреждения. Выявленные нарушения не соответствуют требованиям п. 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения. 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 регламента. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих 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.*

7. При осмотре пищеблока установлено недостаточное количество на пищеблоке производственных цехов, складских помещений, технологического и моечного оборудования, о нарушении технологических процессов приготовления блюд, что противоречит требованиям п. 2.5, 2.9, 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,. 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 регламента. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих 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. 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 продукцией⁸, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции. П.4.6. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

8. Технологическое оборудование, являющееся источниками выделения тепла (моечные ванны), газов, не оборудовано локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения, что не соответствует требованиям п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». *п. 2.13. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.*

9. Питание организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным на 20 дней, но фактическое меню не соответствует перспективному меню, нет таблицы замены по продуктам, что противоречит требованиям п. 8.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». *п.8.1.3. В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации. В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях, организациях отдыха детей и их оздоровления, медицинских организациях, организациях социального обслуживания, осуществляющих стационарное социальное обслуживание, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей. В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.*

10. На момент обследования, в данном МБДОУ не организован производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points) , в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания, что не соответствует требованиям п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». *П.2.1. Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points)³, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.*

(указать нарушения, а также номер подпункта, пункта, части, статьи, наименование и номер федерального закона, нормативного(-ых) правового(-ых) акта(-ов), требования которого (-ых) были нарушены)

На основании изложенного и руководствуясь пунктом 2 статьи 50 Федерального закона от 30.03.1999г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"

с целью устранения выявленных нарушений

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 77 «Бусинка»**

Юридический адрес: 628405, ХАНТЫ-МАНСИЙСКИЙ АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ - ЮГРА,
СУРГУТСКИЙ РАЙОН, ГОРОД СУРГУТ, УЛИЦА ГЕОЛОГИЧЕСКАЯ ,13

Фактический адрес: 628405, ХАНТЫ-МАНСИЙСКИЙ АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ - ЮГРА,
СУРГУТСКИЙ РАЙОН, ГОРОД СУРГУТ, УЛИЦА МОСКОВСКАЯ 32Б.

(сведения о лице, которому выдается предписание (наименование (фирменное наименование) юридического лица и место нахождения, адрес) юридического лица; фамилия, имя, отчество физического лица, сведения о государственной регистрации и зарегистрировавшем органе (при наличии), адрес места жительства и места фактического осуществления деятельности)

1. Устранить дефекты внутренней отделки в следующих групповых ячейках:
в гр. «Солнышко»- на стенах и потолках следы течи, в санузле трещины на стенах;
в гр. «Звездочка» - дефект линолеума на полу в игровой;
в гр. «Зайка» - на стенах приклеены бумажные обои, не обеспечивающие возможность проведения влажной уборки моющими и дез.растворами;
в гр. «Сказка»- трещины на стене в санузле;
в гр. «Лесовичок»- в умывальной зоне имеются трещины на стенах, в санузле имеются трещины на стенах, дефект дверной перегородками между унитазами, на стене сколы керамической плитки, согласно требованиям п. 2.5.2, 2.5.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».
 2. Обеспечить выполнение в групповых ячейках требований п. 2.4.3, 2.4.8, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».
 3. Обеспечить умывальные зоны гр. «Солнышко», «Звездочка», Сказка», Ромашка» раковинами для мытья рук персонала, согласно требованиям п. 3.1.7 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».
 4. Обеспечить соблюдение условий групповой изоляции в гр. «Ромашка», согласно требованиям п. 3.1.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».
 5. Обеспечить на овощном складе соблюдение требований п. 3.1, 3.8, 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», требованиям.
 6. Обеспечить соблюдение последовательности (поточности) на пищеблоке согласно требованиям п. 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
 7. Обеспечить необходимый набор производственных цехов, складских помещений, технологического и моечного оборудования на пищеблоке, в соответствии с требованиями п. 2.5, 2.9, 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
 8. Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла (моечные ванны), газов, оборудовать локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения, в соответствии с п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
 9. Обеспечить соответствие фактического меню и перспективного меню, а также наличие таблицы замены по продуктам, в соответствии с п. 8.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
 10. Организовать производственный контроль, основанный на принципах ХАССП в соответствии с п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- (указать нарушения, а также номер подпункта, пункта, части, статьи, наименование и номер федерального закона, нормативного(-ых) правового(-ых) акта(-ов), требования которого (-ых) были нарушены

устранить выявленные нарушения в срок **до 05.09.2022 года**

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

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на **МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 77 «Бусинка».**

(должность лица, фамилия, имя, отчество физического лица, наименование юридического лица, на которое возлагается ответственность)

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

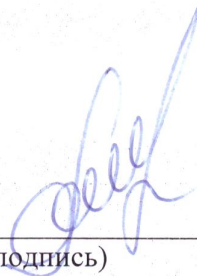
Настоящее предписание может быть обжаловано в течение трех месяцев со дня получения предписания контролируемыми юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в арбитражный суд в соответствии с арбитражным процессуальным законодательством, гражданами – в суд общей юрисдикции в соответствии с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

Настоящее предписание может быть обжаловано в досудебном порядке руководителю (заместителю руководителя) территориального отдела Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в городе Сургуте и Сургутском районе 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.

(порядок и сроки обжалования предписания)

Главный специалист-
эксперт Территориального
отдела Управления
Роспотребнадзора по
ХМАО-Югре в г. Сургуте
и Сургутском районе



М.Ю. Мищенко

(должность лица,
составившего предписание)

(подпись)

(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а) « 18 » августа 2022 г.

А.И. Бундурова



(подпись)

(инициалы и фамилия)

Предписание направлено по адресу:

