

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

Учетный № ПМ 86230041000107979634

Дата « 04 » октября 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 АВТНОМНОМУ 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.rospotrebnadzor.ru

(указывается наименование территориального отдела)

**Предписание
об устранении выявленных нарушений
обязательных требований**

№171

г.Сургут, ул.Республики, 75/1

27.10.23

г.

(место выдачи предписания)

Мною, Колесник Александрой Александровной

(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 № 86230041000107979634 в отношении МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 77 «Бусинка» ИНН 8602003405, ОГРН 1038600507461628405, ХАНТЫ-МАНСИЙСКИЙ

АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ - ЮГРА АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ, Г. СУРГУТ, УЛ.
ГЕОЛОГИЧЕСКАЯ, Д.13

(указывается наименование контролируемого лица, адрес место нахождения и места осуществления деятельности)

выявлены следующие нарушения обязательных требований:

1. На территории хозяйственной зоны установлены 2 пластиковых контейнера с крышками. Площадка для сбора отходов не оборудована, что не соответствует требованиям пп. 2.2.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». *2.2.3. На собственной территории должна быть оборудована площадка, расположенная в непосредственной близости от въезда на эту территорию, с водонепроницаемым твердым покрытием для сбора отходов. Размеры площадки должны превышать площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. На площадке устанавливаются контейнеры (мусоросборники) закрывающимися крышками. Допускается использование иных специальных закрытых конструкций для сбора отходов, в том числе с размещением их на смежных с собственной территорией контейнерных площадках жилой застройки.*
2. Площади игровых в групповых ячейках «Колобок», «Красная шапочка», «Дюймовочка», «Белоснежка», «Петушок», «Золотая рыбка», «Пчелка», «Мальвина», «Теремок», «Чиполлино», «Винни-пух», «Золушка», не соответствуют количеству детей в данных группах, что не соответствует требованиям п.п. 3.1.21 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»: *«Количество детей в группах организации, реализующей образовательные программы дошкольного образования, осуществляющей присмотр и уход за детьми, в том числе в группах, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, определяется исходя из расчета площади групповой (игровой) комнаты. Для групп раннего возраста (до 3 лет) - не менее 2,5 на 1 ребенка и для групп дошкольного возраста (от 3 до 7 лет) - не менее 2 на одного ребенка, без учета мебели и ее расстановки»;*
3. На момент обследования отсутствует раковина для мытья рук персонала в следующих групповых ячейках: «Колобок», «Петушок», «Золотая рыбка», «Пчелка», «Мальвина», «Теремок», «Чиполлино», «Винни-пух», «Золушка», что не соответствует требованиям пп. 3.1.7 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». 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. В туалетной умывальной зоне дошкольной, средней, старшей и подготовительной групп устанавливаются умывальные раковины для детей, раковину и унитаз (в отдельной кабине) для персонала, а также детские

обработки овощей, что не соответствует требованиям пп. 2,5, 2.7, 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. 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, 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. П. 2.7. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность. 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 продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

9. Мясо-рыбный цех отсутствует, что не соответствует требованиям пп. 2.4.6.1 СП 2.4.3648-20. ». п. 2.4.6.1. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием. Двухсекционная раковина для мяса и рыбы, стол «РС» располагаются в моечной, что не соответствует требованиям пп. 1, п. 1, ст. 14 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», п 1. Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать: 1) возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря; пп. 2,5, 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. 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

унитазы. В старших и подготовительных группах туалетные комнаты (отдельные кабинки) оборудуются отдельно для мальчиков и девочек.

4. На момент обследования над котлом в прачечной отсутствует локальная вытяжная система вентиляции, что не соответствует требованиям п. 2.7.4 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи». п. 2.7.4. Помещения, где установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги дополнительно обеспечиваются местной системой вытяжной вентиляции.

5. Пищеблок не имеет сырьевого деления, что не соответствует требованиям пп. 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. 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, 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.

6. Цех первичной и вторичной обработки отсутствует, что не соответствует требованиям пп. 2.4.6.1 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи». п. 2.4.6.1. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

7. На момент обследования в горячем цехе и цехе первичной обработки отсутствуют раковины для мытья рук персонала, что не соответствует требованиям пп. 4, п. 2, ст. 14 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», пп. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». 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 продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

8. Вторичная обработка овощей осуществляется в зоне для первичной

дезинфицирующих средств, что не соответствует требованиям пп. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. п. 2.16. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

15. Масса порций в меню не соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» приложение №9 Таблица 1.

16. В соответствии с протоколом лабораторных исследований № 29248.23 от 23.10.2023г. в образце:

- №2 (горячий цех: нож сыр) обнаружен S.aureus;

- №6 (моечное отделение: ложка для гарнира) обнаружен S.aureus. Следовательно, смывы, отобранные на пищеблоке не соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» глава 3, статья 10, пункт 3, подпункт 8 по микробиологическим показателям – «Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры: содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции».

(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:

Срок устранения нарушений: 27.11.2023 года.

(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 № 77 «Бусинка» ИНН 8602003405, ОГРН 1038600507461628405, ХАНТЫ-МАНСИЙСКИЙ АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ - ЮГРА АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ, Г. СУРГУТ, УЛ. ГЕОЛОГИЧЕСКАЯ, Д.13

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. 301 тел./факс 8(3462)246-077 заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении или иным доступным способом в срок до

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. п. 2.7. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

10. Для полуфабрикатов в горячем цехе выделено два производственных стола «П/ф». Столы «П/ф» установлены в непосредственной близости от стеллажа для хранения чистой кухонной посуды, что не соответствует требованиям пп. 1, п. 1, статья 14 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» п. 1. Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать: 1) возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря;

11. Напротив моечной располагается стеллаж для чистой посуды, что не исключает пересечение использованной и продезинфицированной посуды и не соответствует требованиям пп. 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. 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, 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.

12. На момент обследования над двумя котлами отсутствует локальная вытяжная система вентиляции, что не соответствует требованиям что не соответствует требованиям п. 2.7.4 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» п. 2.7.4. Помещения, где установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги дополнительно обеспечиваются местной системой вытяжной вентиляции.

13. На момент обследования над раковиной отсутствует локальная вытяжная система вентиляции, что не соответствует требованиям п. 2.7.4 СП 2.4.3648-20. п. 2.7.4. Помещения, где установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги дополнительно обеспечиваются местной системой вытяжной вентиляции.

14. В горячем цехе имеются дефекты потолка. Внутренняя отделка помещений пищеблока не позволяет проводить влажную уборку и не устойчива к действию

«27»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».

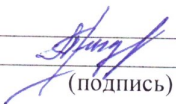
Предписание об устранении нарушений обязательных требований, выданное в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора может быть обжаловано в судебном порядке только после прохождения процедуры досудебного обжалования.

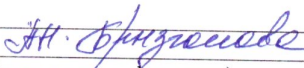
Главный специалист-эксперт
должность лица, составившего предписание)


(подпись)

А.А. Колесник
(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а) «27» октября 2023г.


(подпись)


(инициалы и фамилия)

Предписание направлено по адресу:
