



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 Республике Бурятия

Ключевская ул., д. 45 «б», г. Улан-Удэ, 670013

тел.: 8(301-2) 41-25-74; Факс: 8 (301-2) 41-24-11

E-mail:org@03.rospotrebnadzor.ru, http://www.03.rospotrebnadzor.ru

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

**Предписание**

**об устранении выявленных нарушений обязательных требований  
в области санитарно-эпидемиологического благополучия**

**от 16.02.2022г. № 14**

**г. Улан-Удэ**

(место выдачи предписания)

Мною, специалистом-экспертом отдела надзора по гигиене питания, гигиене детей и подростков (должность лица, составившего предписание) Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Бурятия Киселевой Екатериной Сергеевной (фамилия и инициалы лица, составившего предписание) при проведении контрольного (надзорного) мероприятия плановой выездной проверки на основании решения о (указывается вид контрольного (надзорного) мероприятия) проведении контрольного (надзорного) мероприятия от «01» февраля 2022 г. № 9-п в отношении Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №70 «Солнышко» г. Улан-Удэ комбинированного вида», ОГРН 1020300904623, ИНН 0323099090 (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, регулирующими отношения в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения

**Допущено переуплотнение в игровых зонах, так не соблюдается норма площади на одного воспитанника,**

группа	списочное количество детей в группе	площадь игровой зоны (согласно техпаспорта)	площадь игровой зоны на 1 ребенка
<b>1 корпус</b>			
4	39	72,6	<b>1,89</b>
<b>2 корпус</b>			

15	35	50,8	1,46
16	33	44	1,34
17	31	44	1,42
18	33	50,8	1,54
<b>3 корпус</b>			
19	34	68	2

что является нарушением п. 3.1.1. санитарных правил 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 N 28 (далее – СП 2.4.3648-20) предписывающего, что количество детей в группах организации, реализующей образовательные программы дошкольного образования, определяется исходя из расчета площади групповой (игровой) комнаты. Для группы раннего возраста (до 3 лет) - не менее 2,5 м<sup>2</sup> на 1 ребенка и для группы дошкольного возраста (от 3 до 7 лет) - не менее 2 м<sup>2</sup> на одного ребенка, без учета мебели и ее расстановки.

**На момент проведения проверки песочницы не закрыты крышками, полимерными пленками или иными защитными приспособлениями,** что является нарушением п. 2.11.1. СП 2.4.3648-20, предписывающего, что песочницы в отсутствие детей во избежание загрязнения песка закрываются крышками, полимерными пленками или иными защитными приспособлениями.

**Не проведено обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности), не проведены инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха,** что является нарушением п. 2.7.4. 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.

**В раздевальных группах не предусмотрены условия для сушки верхней одежды и обуви детей,** что является нарушением п.3.1.3. СП 2.4.3648-20 предписывающего, что в раздевальных комнатах или в отдельных помещениях создаются условия для сушки верхней одежды и обуви детей.

**Трансформируемые кровати 2-х и 3-х уровневые не имеют самостоятельно захода на них,** что является нарушением п. 2.4.8. СП 2.4.3648-20 предписывающего, что 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.

**Расстановка кроватей не обеспечивает свободный проход между ними,** что является нарушением п. 3.1.6. СП 2.4.3648-20 предписывающего, что расстановка кроватей должна обеспечивать свободный проход детей между ними.

**Туалетные комнаты групп не оборудованы кабинками с дверями,** что является нарушением п. 2.4.11. СП 2.4.3648-20 предусматривающего, что туалетные комнаты оборудуются туалетными кабинками с дверями. Санитарно-техническое оборудование должно быть исправным;

**Хранение уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств осуществляется в доступном для детей месте, в туалетных комнатах, что является нарушением п. 2.4.12. СП 2.4.3648-20. предписывающего, что для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделяется помещение либо оборудуется место, исключаяющее доступ к нему детей.**

**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», утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 27.12.2020 (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.**

**Для приготовления блюд используется посуда не из нержавеющей стали (часть посуды выполнена из алюминия), что является нарушением п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 предписывающего, что посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали.**

#### **Меню**

**Представленное меню не утверждено руководителем организации, что является нарушением п. 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предписывающего, что в организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации.**

**Меню составлено не по форме, так отсутствует подведение итогов веса блюд за каждый прием пищи и за день, среднее значение за период. Отсутствует меню для детей от 1 года до 3 лет, что является нарушением приложения №8 п.п. 8.1.2, 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предписывающего, что в организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6 - 13 к настоящим Правилам. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.**

**Не соблюдается масса порций блюд в зависимости от возраста, так для детей 3-7 лет:**

- овощное блюдо (овощное рагу с мясом) – 110гр. (при нормативе для детей 3-7 лет – 150-200гр.),

- второе блюдо (гуляш из отварного мяса) - 60 гр. (при нормативе для детей 3-7 лет – 70-80гр.),

- гарнир – 100-110 гр. (при нормативе для детей 3-7 лет – 130-150 гр.),

- третье блюдо (кофейный напиток, чай) – 150 гр. (при нормативе для детей 3-7 лет – 180-200 гр.),

- закуска – 30-40 гр. (при нормативе для детей 3-7 лет – 50-60гр.), что является нарушением таблицы 1 Приложения №9 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предписывающего, что в организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего

горячее питание с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6 - 13 к настоящим Правилам.

**Не соблюдаются суммарные объемы блюд по приемам пищи, так для детей 3-7 лет выдается:**

- **завтрак – 330гр.** (при нормативе для детей 3-7 лет – не менее 400гр.),
- **обед – 535гр.** (при нормативе для детей 3-7 лет – не менее 600гр.),
- **полдник – 200гр.** (при нормативе для детей 3-7 лет - не менее 250гр.),
- **ужин – 270-420гр.** (при нормативе для детей 3-7 лет – не менее 450гр.),

что является нарушением таблицы 3 Приложения №9 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предписывающего, что в организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6 - 13 к настоящим Правилам.

**1 корпус, 670031, Республика Бурятия, г. Улаан-Удэ, ул. Солнечная, 15 «А»**

**Покрытие проездов, подходов и дорожек на собственной территории имеют дефекты, в виде трещин,** что является нарушением п. 2.2.4. санитарных правил СП 2.4.3648-20 предписывающего, что покрытие проездов, подходов и дорожек на собственной территории не должно иметь дефектов

**Организована общая приемная для групп №№5,8,9,12 и для 3, 6, 10, 11,** 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 размещения в жилых помещениях, должна обеспечить возможность формирования изолированных помещений для каждой детской группы – раздевальная комната, групповая комната, спальня, буфет, туалет, совмещенный с умывальной, наличие при необходимости дополнительных помещений для занятий с детьми, а также иных помещений и помещений служебно-бытового назначения.

**Потолок в туалетной комнате группы №1 со следами протеканий,** что является нарушением п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20, предусматривающего, 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.

**В спальне группы №3 стекло выполнено из не цельного стекла (трещины),** что является нарушением п. 2.8.3. СП 2.4.3648-20, предусматривающего, что остекление окон выполняется из цельного стекла. Не допускается наличие трещин и иное нарушение целостности стекла. Чистка оконных стекол проводится по мере их загрязнения.

**Линолеум в спальне местами отсутствует, что не позволяет осуществлять надлежащим образом уборку, мойку, дезинфекцию,** что является нарушением п. 2.5.2. СП 2.4.3648-20 предписывающего, что полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.

**Отсутствуют регулируемые солнцезащитные устройства на окнах в спальне группы №6, 8, 12,** что является нарушением п. 2.4.13. СП 2.4.3648-20, предусматривающего, что окна помещений оборудуются в зависимости от климатической зоны регулируемые солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы) с длиной не

ниже уровня подоконника, а окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды, - москитными сетками;

**Допускается проветривание в присутствии детей**, что является нарушением п. 2.7.2. СП 2.4.3648-20, предусматривающего, что Проветривание в присутствии детей не проводится;

**В музыкальном зале, группе №8, 10 источники искусственного освещения частично содержатся в неисправном состоянии**, что является нарушением п. 2.8.9. СП 2.4.3648-20 предписывающего, что все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии и не должны содержать следы загрязнений;

**В мочной кухонной посуде над мочными ваннами отсутствуют локальные системы вытяжной вентиляции**, что не соответствует п. 2.13. санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20, регламентирующего, что зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющиеся 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.

**Не представлены маркировочные ярлыки на сыр, крупу гречневую**, что не позволяет проверить соблюдение условий хранения и является нарушением п. 8.1.9. приложение № 6 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 предусматривающего, что при организации питания детей не допускается пищевая продукция без маркировки;

**Отсутствует гигиенический журнал, журнал витаминизации**, что является нарушением п. 2.22., приложений №4 и №5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предписывающих, что медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний <13> кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении N 1 к настоящим Правилам) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

**Суточные пробы отбираются не в полном объеме, так отсутствует проба третьего блюда завтрака за 04.02.2022, проба третьего блюда завтрака за 07.02.2022**, что не соответствует п.8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках медицинской организации должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен проводиться назначенным ответственным лицом медицинской организации в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третье блюдо) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные кулинарные изделия должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике либо специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2 °С до +6 °С.

#### **Лабораторные испытания:**

**Нарушена технология приготовления обеда**, так по результатам лабораторных исследований выявлено, что в образце пробы обеда для детей 3-7 лет: суп крестьянский с

крупной, сосиски отварные «Молочные», макаронные изделия отварные, соус томатный, компот из изюма, чернослива и свежих яблок, хлеб в.с., дата изготовления 04.02.2022 **калорийность составила 546,52 ккал** при величине допустимого уровня 598,5-661,5 ккал, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний №2524 от 10.02.2022 выданным ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ» и является нарушением п. 8.1.2.3. санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предписывающего, что допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по каждому приему пищи; 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. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

**По результатам измерений световой среды установлено, что искусственное освещение при общем освещении не соответствует требованиям: при нормативе не менее 200лк в раздельной группе №4 составляет 130±14 лк**, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № П.2168 от 09.02.2022 ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия» и является нарушением п. 2.8.1. СП 2.4.3648-20, п. 144, таб. 5.54. санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2 (далее - СанПиН 1.2.3685-21) регламентирующих, гигиенические нормативы естественного и искусственного освещения общественных зданий представлены в таблице 5.54.

#### **Личные медицинские книжки:**

- истек срок прохождения периодического медицинского осмотра у 34 сотрудников детского сада (дата последнего медосмотра 01.02.2021г., 03.02.2021г.).

- отсутствуют данные о прохождении флюорографии или рентгенографии легких у 3-х сотрудников: Балдандоржиной А. (результаты от 26.01.2021); Дондовой Б.Б. (результаты от 11.01.2021); Кочкаревой Е.И. (результаты от 27.01.2021).

- отсутствуют сведения о вакцинации против вирусного гепатита В у 1-го сотрудника: Кузнецовой Т.А.

- отсутствуют сведения о вакцинации и ревакцинации против кори, вирусного гепатита В у 2-х сотрудников: Санжиевой Э.Б., Цыденова С.Э.

- отсутствуют сведения о вакцинации и ревакцинации против кори, АДСМ (дифтерии, столбняка) у 1-го сотрудника: Петрова С.А.,

- не пройдена очередная профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация у: 1-го сотрудника Цыдымшиловой Е.Ц., что является нарушением п. 1.5. СП 2.4.3648-20, предусматривающего, что работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров <2>, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации <3> и иметь

личную медицинскую книжку <4> с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

**2 корпус, 670031, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Терешковой, 46**

### **Пищеблок**

**Покрытие стола в мясо-рыбном цехе с маркировкой «Мясо сырое, рыба сырая» с дефектами, что не позволяет проводить качественную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств, что является нарушением п. 2.4.6.2. санитарных правил СП 2.4.3648-20, предусматривающих, что производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.**

**Отсутствует бактерицидная лампа в мясорыбном цехе, что является нарушением п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 предписывающего, что при отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.**

**Пищеблок не обеспечен холодильным оборудованием обеспечивающим условия хранения, так не обеспечиваются условия хранения пищевых продуктов: при комнатной температуре осуществляется хранение овощей в коридоре пищеблока, так лук репчатый свежий (условия хранения, установленные изготовителем – от +3 до +4°C), картофель (условия хранения, установленные изготовителем – от +4 до +6°C). В холодильнике при температуре +10 осуществляется хранение свеклы столовой (условия хранения, установленные изготовителем – от 0 до +1 °C), что является нарушением п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, регламентирующего, что предприятия общественного питания для приготовления пиццы 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 <8>, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.**

**В игровой группы №15 установлены детский диванчик и кресло с покрытием (тканевым) не допускающим проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств, что является нарушением п. 2.4.9. СП 2.4.3648-20 предписывающего, что мебель должна иметь покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств.**

### **Лабораторные испытания:**

**Нарушена технология приготовления обеда, так по результатам лабораторных исследований выявлено, что в образце пробы обеда для детей 3-7 лет: суп картофельный с крупой, гуляш из говядины, макароны отварные, компот, хлеб в.с., дата изготовления 04.02.2022 калорийность составила 557,72 ккал при величине допустимого уровня 598,5-661,5 ккал, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний №2554 от 10.02.2022 выданным ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ» и является нарушением п.**

8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предписывающего, что допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по каждому приему пищи; 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. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

#### **Личные медицинские книжки:**

- отсутствуют сведения о вакцинации и ревакцинации против кори, АДСМ (дифтерии, столбняка), вирусного гепатита В, краснухи у 1-го сотрудника: Ефремова К.Н.
- не проведена ревакцинация против АДСМ (дифтерии, столбняка) от момента последней ревакцинации у 3-х сотрудников: Алексеева П.С. (26.01.2011г.), Нагибиева А.А. (23.04.2010г.)

**3 корпус, 670031, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Солнечная, 48**

**На момент проведения проверки выявлено скопление мусора возле контейнеров для мусора**, что является нарушением п. 2.11.1. СП 2.4.3648-20 предписывающего, что на собственной территории не допускается скопление мусора. Уборка территории проводится ежедневно или по мере загрязнения. Для очистки собственной территории от снега использование химических реагентов не допускается.

**Полы в умывальной группы №21, буфетных групп №23,24,25 и в прачечной с дефектами (трещины, плиты местами отходят)**, что является нарушением п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20 предписывающего, что полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.

**Количество горшков не соответствует общему количеству детей в группах, так в группе №19 на 34 ребенка – 24 горшка, в группе №20 на 27 детей – 25 горшков**, что является нарушением п. 3.1.7. СП 2.4.3648-20 предписывающего, что индивидуальные горшки маркируются по общему количеству детей.

**Стены возле окон в процедурном кабинете с дефектами (местами отходит краска)**, что является нарушением п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20 предписывающего, что стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протечек и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

#### **Пиццблок**

**Локальная вытяжная система вентиляции в зоне максимального выделения\влаги (над моечными ваннами для кухонной посуды)**, что не соответствует п. 2.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 регламентирующего, что 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.

**Отсутствует бактерицидная лампа в мясорыбном цехе**, что является нарушением п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 предписывающего, что при отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

**Не представлены маркировочные ярлыки на сухофрукты (абрикос сушеный, компотная смесь)**, что является нарушением п. 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, предписывающего, что прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.

**Уборочный инвентарь на пищеблоке хранится в цехах**, что является нарушением п. 2.19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предписывающего, что для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах.

**Хранение суточных проб осуществляется при температуре +14°C**, что не соответствует п.8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предписывающего, что суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

**Отсутствует прибор для измерения относительной влажности и температуры воздуха в коридоре, где установлены лари для хранения овощей, на момент проверки в ларях осуществлялось хранение овощей (лук, чеснок, свекла, морковь, картошка)**, что является нарушением п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 предписывающих, что складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

**Пищеблок не обеспечен холодильным оборудованием обеспечивающим условия хранения, так не обеспечиваются условия хранения пищевых продуктов: при комнатной температуре осуществляется хранение овощей в коридоре пищеблока, так лук репчатый свежий (условия хранения, установленные изготовителем – от +3 до +4°C), каргофель (условия хранения, установленные изготовителем – от +4 до +6°C). В холодильнике при температуре +10 осуществляется хранение свеклы столовой (условия хранения, установленные изготовителем – от 0 до +1 °С)**, что является нарушением п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, регламентирующего, что 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 <8>, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

**Отсутствует гигиенический журнал, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции**, что является нарушением п. 2.22., приложений №4 и №5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предписывающих, что медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное

лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний <13> кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении N 1 к настоящим Правилам) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

**По результатам измерений параметров микроклимата установлено, что допустимая температура воздуха не соответствует требованиям**

- младшая группа №25, раздевальная (центр помещения и 0,5 м от наружной стены составило -  $27,4 \pm 0,2^{\circ}\text{C}$ , при допустимом нормативе -  $21-24^{\circ}\text{C}$ )

- младшая группа №25, игровая (центр помещения и 0,5 м от наружной стены составило -  $26,2 \pm 0,2^{\circ}\text{C}$ , при допустимом нормативе -  $21-24^{\circ}\text{C}$ ), что подтверждается протоколом лабораторных испытаний, экспертного заключения №П.2167 от 09.02.2022 ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ», что является нарушением п. 2.7.1. СП 2.4.3648-20 в помещениях обеспечиваются параметры микроклимата, воздухообмена, определенные требованиями гигиенических нормативов., п. 98. санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 предписывающих, что допустимые величины параметров микроклимата в организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи изложены в таблице 5.34

#### **Личные медицинские книжки:**

- отсутствуют сведения о вакцинации и ревакцинации против кори, АДСМ (дифтерии, столбняка), вирусного гепатита В, краснухи у 1-го сотрудника: Павлова Н.А.

- истек срок прохождения периодического медицинского осмотра у 1-го сотрудника: Буторин ОН. (12.10.2018г.).

- не проведена ревакцинация против АДСМ (дифтерии, столбняка) от момента последней ревакцинации у 2-х сотрудников: Колодина О.В. (17.04.2003г.), Гыльшикылова И.А. (18.04.2005г.).

- отсутствуют данные о прохождении флюорографии или рентгенографии легких у 12-ти сотрудников: Евдоченко Е.А. (11.06.2020г.), Афанасьева Л.В. (05.10.2020г.), Новокрещенных А.Н. (01.10.20г.), Чеснокова Н.В. (30.11.20г.), Хамаганова М.А. (18.12.20г.), Никитина О.А. (08.09.20г.), Одарюк Е.А. (05.10.20г.), Малыгина О.С. (01.10.20г.), Копонова А.С. (20.03.20г.), Корнакова В.В. (26.10.20г.), Комаренко Е.В. (03.11.20г.), Малютина Г.И. (17.03.20г.).

- отсутствует результат исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год и результат исследования крови на сифилис у 1-го сотрудника: Бекишевой В.Е., что является нарушением п. 1.5. СП 2.4.3648-20, предусматривающего, что работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров <2>, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации <3> и иметь личную медицинскую книжку <4> с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе..

(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 1 части 2 статьи 90 Федерального закона от 31.07.2020г. N 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации», подпунктом 4 пункта 1 статьи 44 и пунктом 2 статьи 50 Федерального закона от 30.03.1999г. N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,**

**с целью устранения выявленных нарушений  
предписываю:**

Муниципальному бюджетному дошкольному образовательному учреждению «Детский сад №70 «Солнышко» г. Улан-Удэ комбинированного вида», ОГРН 1020300904623, ИНН 0323099090 по адресам: 670031, Республика Бурятия, город Улан-Удэ, улица Солнечная, 15 «А», 670031, Республика Бурятия, город Улан-Удэ, улица Терешковой, 46, 670031, Республика Бурятия, город Улан-Удэ, улица Солнечная, 48.

(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)

**провести следующие мероприятия:**

1. Устранить нарушение п. 3.1.1. СП 2.4.3648-20 предусмотрев количество детей в группах №№4,15,16,17,18,19 исходя из расчета площади групповой (игровой) комнаты - для группы раннего возраста (до 3-х лет) не менее 2,5 кв.м. на 1 ребенка, для дошкольного возраста (от 3-х до 7-ми лет) - не менее 2,0 кв.м. на одного ребенка;
2. Устранить нарушение п. 2.11.1 СП 2.4.3648-20 предусмотрев в отсутствие детей во избежание загрязнения песка закрывать песочницы крышками, полимерными пленками или иными защитными приспособлениями;
3. Устранить нарушение п. 2.7.4. СП 2.4.3648-20 обследовать техническое состояние системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) с инструментальными измерениями объемов вытяжки воздуха;
4. Устранить нарушение п. 3.1.3. СП 2.4.3648-20 создать условия для сушки верхней одежды и обуви детей в раздевальных комнатах или в отдельных помещениях;
5. Устранить нарушение п. 2.4.8. СП 2.4.3648-20 обеспечить возможность самостоятельного захода на двух- и трехуровневые трансформируемые кровати;
6. Устранить нарушение п. 3.1.6. СП 2.4.3648-20 обеспечить расстановку кроватей для свободного прохода детей между ними;
7. Устранить нарушение п. 2.4.11. СП 2.4.3648-20 оборудовать в туалетных комнатах туалетные кабины с дверями;
8. Устранить нарушение п. 2.4.12. СП 2.4.3648-20 хранить уборочный инвентарь, моющие и дезинфекционные средства в недоступном для детей месте;
9. Устранить нарушение п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 разработать программу производственного контроля, основанную на принципах ХАССП
10. Устранить нарушение п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 провести замену посуды для приготовления блюд из алюминия на посуду из нержавеющей стали;
11. Устранить нарушение п. 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 утвердить меню руководителем организации;
12. Устранить нарушение приложения №8 п.п. 8.1.2, 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 составить меню согласно приложению №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

13. Устранить нарушение таблицы 1 Приложения №9 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 соблюдать массу порций блюд в зависимости от возраста;
14. Устранить нарушение таблицы 3 Приложения №9 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 соблюдать суммарные объемы блюд по приемам пищи в зависимости от возраста;

**1 корпус, 670031, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Солнечная, 15 «А»**

15. Устранить нарушение п. 2.2.4. СП 2.4.3648-20 обеспечить ровное, без дефектов покрытие проездов, подходов и дорожек перед главным входом.
16. Устранить нарушение п. 3.1.3 СП 2.4.3648-20 обеспечить групповую изоляцию групп №№5,8,9,12,3,6,9,10,11 предусмотрев отдельные приемные для каждой группы;
17. Устранить нарушение п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20 провести ремонт потолка в туалетной комнате группы №1;
18. Устранить нарушение п. 2.8.3. СП 2.4.3648-20 провести замену стекла в спальном комнате группы №3
19. Устранить нарушение п. 2.5.2. СП 2.4.3648-20 провести ремонт пола в спальном комнате группы №1;
20. Устранить нарушение п. 2.4.13. СП 2.4.3648-20 оборудовать окна в спальном помещениях группы №№6,8,12 регулируемые солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника;
21. Устранить нарушение п. 2.7.2. СП 2.4.3648-20 не допускать проветривание помещений в присутствии детей;
22. Устранить нарушение п. 2.8.9. СП 2.4.3648-20 провести замену на исправные источники искусственного освещения в музыкальном зале, группах №№8,10;
23. Устранить нарушение п. 2.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 оборудовать моечные ванны локальными вытяжными системами вентиляции, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений;
24. Устранить нарушение п. 8.1.9. приложение № 6 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 не допускать пищевую продукцию без маркировки;
25. Устранить нарушение п. 2.22., приложений №4 и №5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предусмотрев ведение гигиенический журнал, журнал витаминизации;
26. Устранить нарушение п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 отбирать суточные пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции в полном объеме в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости и хранить при температуре от +2 °С до +6 °С;
27. Устранить нарушение п. 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 изготовление продукции производить по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции;
28. Устранить нарушение п. 2.8.1. СП 2.4.3648-20, п. 144, таб. 5.54. СанПиН 1.2.3685-21 привести в соответствие с гигиеническими нормативами параметры освещенности в раздевальной группе №4;
29. Устранить нарушение п. 1.5. СП 2.4.3648-20 допускать к работе персонал, прошедший в полном объеме медицинский осмотр и вакцинацию, предусмотрев прохождение профессиональной гигиенической подготовки и аттестации персоналом с периодичностью не реже одного раза в 2 года.

**2 корпус, 670031, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Терешковой, 46**

30. Устранить нарушение п. 2.4.9. СП 2.4.3648-20 обеспечить группу №15 мебелью с покрытием, допускающим проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств;
31. Устранить нарушение п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 заменить производственный стол на цельнометаллический с поверхностью устойчивой к действию моющих и дезинфекционных средств;
32. Устранить нарушение п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 установить прибор для обеззараживания воздуха в мясорыбном цехе;

33. Устранить нарушение п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предусмотрев на пищеблоке холодильное и технологическое оборудование, обеспечивающее условия хранения пищевой продукции.
34. Устранить нарушение п. 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 изготовление продукции производить по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции;
35. Устранить нарушение п. 1.5. СП 2.4.3648-20 допускать к работе персонал, прошедший в полном объеме медицинский осмотр и вакцинацию, предусмотрев прохождение профессиональной гигиенической подготовки и аттестации персоналом с периодичностью не реже одного раза в 2 года.

**3 корпус, 670031, Республика Бурятия, г. Улаан-Удэ, ул. Солнечная, 48**

36. Устранить нарушение п. 2.11.1. СП 2.4.3648-20 не допускать скопление мусора на собственной территории.
37. Устранить нарушение п. 2.5.2. СП 2.4.3648-20 провести ремонт пола в умывальной группы №21, буфетных групп №23,24,25 и в прачечной
38. Устранить нарушение п. 3.1.7. СП 2.4.3648-20 обеспечить группы индивидуальными горшками по общему количеству детей;
39. Устранить нарушение п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20 провести ремонт стен в процедурном кабинете;
40. Устранить нарушение п. 2.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 оборудовать мочные ванны локальными вытяжными системами вентиляции, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений;
41. Устранить нарушение п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 установить прибор для обеззараживания воздуха в мясорыбном цехе;
42. Устранить нарушение п. 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 не допускать пищевую продукцию без маркировки;
43. Устранить нарушение п. 2.19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предусмотрев для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах;
44. Устранить нарушение п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 отбирать и хранить суточные пробы при температуре от +2 °С до +6 °С;
45. Устранить нарушение п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 оборудовать коридор, где установлены лари для хранения овощей, прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха;
46. Устранить нарушение п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предусмотрев на пищеблоке холодильное и технологическое оборудование, обеспечивающее условия хранения пищевой продукции.
47. Устранить нарушение п. 2.22., приложений №4 и №5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предусмотрев ведение гигиенический журнал, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
48. Устранить нарушение п. 2.7.1. СП 2.4.3648-20, п. 98 таб. 3.54. СанПиН 1.2.3685-21 привести в соответствие параметры микроклимата (температуру воздуха) в раздевальной группы и игровой №25;
49. Устранить нарушение п. 1.5. СП 2.4.3648-20 допускать к работе персонал, прошедший в полном объеме медицинский осмотр и вакцинацию, предусмотрев прохождение профессиональной гигиенической подготовки и аттестации персоналом с периодичностью не реже одного раза в 2 года.

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: **до 21.02.2023 года включительно.**  
(указать перечень мероприятий по обеспечению предотвращения вреда (ущерба) охраняемым законом ценностям,

вреда жизни, здоровью и имуществу потребителей, окружающей среде, срок их исполнения)

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на *Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №70 «Солнышко» г. Улан-Удэ комбинированного вида, ОГРН 1020300904623, ИНН 0323099090* (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 статьи 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях**

Настоящее предписание может быть обжаловано в течение трех месяцев со дня получения предписания контролируруемыми 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 Республике Бурятия 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)

Специалист-эксперт отдела  
надзора по гигиене питания, по  
гигиене детей и подростков  
Управления Роспотребнадзора по  
Республике Бурятия

(должность лица, составившего предписание)



(подпись)

Киселева Е.С.

инициалы и фамилия

С предписанием ознакомлен(а) «16» 02 2022г.



(подпись)

Анцупова А.Д.

(инициалы и фамилия)

Предписание направлено по адресу:

---

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 98160421728937443086516107854325912870385464108

Владелец Анцупова Анна Дмитриевна

Действителен с 24.10.2023 по 23.10.2024