



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

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Магаданской области
в Ольском районе

Рабочая ул., д. 33А, п. Ола, 685910

Тел. 2-30-60 факс 2-59-19, E-mail: ola@49.gospotrebnadzor.ru

ОКПО 31632432, ОГРН 1054900008811, ИНН/КПП 4909025803/490901001

(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

**Предписание об устранении выявленных нарушений
обязательных требований
№ 36 от 18.11.2024 года**

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Магаданской области в Ольском
районе, Магаданская область, Ольский район, п. Ола, ул. Рабочая, д. 33-А

(место выдачи предписания)

Мною, начальником территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Магаданской области в Ольском районе Патук Еленой Викторовной при проведении 05.11.2024 года профилактического визита в отношении МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ "ДЕТСКИЙ САД "ПУШИНКА" П.АРМАНЬ ОГРН: 1024900625694, ИНН: 4901006580 юридический адрес 685930, Магаданская область, Ольский район, п. Армань ул. Маяковского д. 12, осуществляющего деятельность по адресу: 685930, Магаданская область, Ольский район, п. Армань ул. Маяковского д. 12.

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

1. Не представлены акты выполненных работ по профилактической дератизации и дезинсекции, что является нарушением п. 2.9.5 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

2.9.5. В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений в хозяйствующем субъектом проводятся (за исключением организаций дополнительного образования, развивающих центров, игровых комнат, организаций социального обслуживания в части предоставления социальных услуг в полустационарной форме (с кратковременным дневным пребыванием)):

контроль за санитарным состоянием и содержанием собственной территории и всех объектов, за соблюдением правил личной гигиены лицами, находящимися в них; организация профилактических и противоэпидемических мероприятий и контроль за их проведением;

работа по организации и проведению мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации, противоклещевых (акарицидных) обработок и контроль за их проведением;

осмотры детей с целью выявления инфекционных заболеваний (в том числе на педикулез) при поступлении в Организацию, а также в случаях, установленных законодательством в сфере охраны здоровья;

организация профилактических осмотров воспитанников и обучающихся и проведение профилактических прививок;

распределение детей в соответствии с заключением о принадлежности несовершеннолетнего к медицинской группе для занятий физической культурой <10>;

2. В моечной пищеблока имеется отхождение половой плитки, что является нарушением п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"
п. 2.5.2. Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.
3. Суточные пробы оставлены в объеме менее 100 грамм (салат из белокочанной капусты 35 гр.), что является нарушением требований п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
*п. 8.1.10. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.
Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).
Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.*
4. В горячем цеху осуществляется совместное хранение ножей для сырой и готовой продукции, что является нарушением требований п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее по тексту СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
3.2. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гасстроемкостях. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках).
5. У всех сотрудников пищеблока (3 повара и 1 кухрабочая) гигиеническая аттестация до 31.08.2024 года, что является нарушением требований п. 1.5 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"
п. 1.5. 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.
6. Не представлены протоколы лабораторных исследований и испытаний, согласно программе производственного контроля, за истекший период 2024 года, что является нарушением ст. 11, ст. 17, п. 1 ст. 32 Федерального закона от 30.03.1999 «О

санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ, п. 1.8., п. 1.12 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

В соответствии со ст. 11 индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц; разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия; обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению; осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции; проводить работы по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания и разрабатывать методы контроля за факторами среды обитания; своевременно информировать население, органы местного самоуправления, органы, осуществляющие федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения; осуществлять гигиеническое обучение работников. (ст. 11 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ).

В соответствии со ст. 17 при организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) должны выполняться санитарно-эпидемиологические требования (ст. 17 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ)

Согласно п. 1 ст. 32 52-ФЗ - Производственный контроль, в том числе проведение лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ и оказания услуг, а также условиями труда осуществляется индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами в целях обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания таких продукции, работ и услуг.

Согласно п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points) <3>, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

Согласно п. 1.8.СП 2.4.3648-20 - На объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

7. В игровых помещениях окна не оборудованы регулирующими солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника.

2.4.13. Окна помещений оборудуются в зависимости от климатической зоны регулирующими солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника, а окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды, - москитными сетками.

Согласно экспертному заключению исх. № 2497 от 15.11.2024 г. специалистом отдела гигиены ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Магаданской области» образец пробы под кодом 49-20/16976-X-24 – Дезинфекционное средство (рабочий раствор) «Дезитабс» с концентрацией 0,06% для дезинфекции санитарно-технического оборудования, отобранный в старшей разновозрастной группе МБДОУ «Детский сад «Пушинка» п. Армань» – фактическое процентное содержание активного хлора составляет 0,04% и не соответствует фактически заявленному на этикетке, а также инструкции по применению, что не соответствует требованиям п. 2.11.6. СП 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

(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 в срок до 10 октября 2025 года:

1. Обеспечить проведение профилактической дератизации и дезинсекции представить на обозрение акты выполненных работ.
2. Провести ремонтные работы по восстановлению половой плитки в моечном отделении.
3. Обеспечить отбор суточных проб в соответствии с требованиями санитарных правил. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.
4. Обеспечить раздельное хранение разделочного инвентаря для сырой и готовой продукции.
5. Обеспечить прохождение гигиенической аттестации сотрудников пищеблока.
6. Обеспечить выполнение программы производственного контроля представить протоколы лабораторных исследований на обозрение.
7. В игровых помещениях окна оборудовать регулирующими солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника.
8. Осуществлять приготовление рабочих растворов в соответствии с инструкцией по применению.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на МБДОУ «Детский сад «Пушинка» п. Армань» по адресу: п. Армань, ул. Маяковского д. 12,

наименование и адрес место нахождения контролируемого лица

Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Магаданской области в Ольском районе (Магаданская область, п. Ола, ул. Рабочая, д. 33-А), тел./факс. 841341-25919, по адресу электронной почты: ola@49.rospotrebnadzor.ru, заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении или иным доступным способом в срок до «10» октября 2025 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.

Начальник ТО

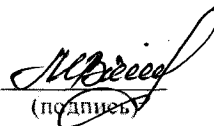
(должность лица, составившего
предписание)



Патук Е.В.

(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а) « 18 » ноября 2024г.


(подпись)

Мурасикова В.В.
(инициалы и фамилия)

Предписание направлено по адресу: armandetsad@mail.ru