



Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Бурятия
в Хоринском районе.

Октябрьская ул., д. 67 а, с. Хоринск, 671410
тел.: 8(301-48) 22131;

E-mail: horin@03.rosпотребнадзор.ru, http: //www.03.rosпотребнадзор.ru
ОКПО 73228805, ОГРН 1050302662288, ИНН/КПП 0323121940 / 032301001

Предписание
об устранении выявленных нарушений
обязательных требований

№ 63

у. Тэгда

« 01 » ноября 2023 г.

(место выдачи предписания)

Мною, Павловой Валентиной Александровной, ведущим специалистом - экспертом ТО
Управления Роспотребнадзора по Республике Бурятия в Хоринском районе
(фамилия, имя, отчество инспектора)

при проведении профилактического визита в отношении: Муниципального автономного
дошкольного образовательного учреждения Тэгдинский детский сад «Белочка» - ИНН
0321003187, ОГРН1020300874142, 671426, Республика Бурятия, Хоринский район, у. Тэгда, ул.
Николая Петрова, д. 2А.

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

выявлены следующие нарушения обязательных требований:

1. Представлены личные медицинские книжки 18 работников дошкольного учреждения, в результате установлено, что у Кириковой Е. Ю. отсутствуют данные о вакцинации против гепатита, краснухи, АДС – М, у Казазаевой Е. Н., Казазаевой И. В., Линейцева М. И., Мартыновой В. И., Мартынова С. Г., Темиршанховой О. В., Цыбикова С. Д., Якушевич Е. Ю., Ястребовой Н. В., Линейцевой Л. Н., Вахрушевой И. И. отсутствуют данные о вакцинации против краснухи, у Ботовой Т. А., помощника повара отсутствуют данные о прохождении обследования на рото и норовирусы в нарушение п. 1.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», предписывающего, что работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, 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 и иметь личную медицинскую книжку 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. На пищеблоке на столе «СС» хранятся кухонный инвентарь, столовые приборы в нарушение п. 2.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32, предписывающего, что при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и точность 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.

3. В горячем цехе стены выложены плиткой, местами плитка отсутствует, в прачечной потолок местами с трещинами, в буфетной старшей группы нарушена целостность внутренней отделки стен в виде трещин в нарушение п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», предписывающего, 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 помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими.

4. На емкости с рабочим дезинфицирующим раствором нет маркировки с указанием даты приготовления в нарушение п. 4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», предписывающего, что 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.

5. Производственный стол «Тесто» не цельнометаллический в нарушение п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», предписывающего, 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.

6. Пищеблок оборудован приточно – вытяжной вентиляцией, в нарушение п. 2.7.4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» не проведено обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности), 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.

7. В холодильнике «Бирюса» на момент осмотра хранятся суточные пробы от 23.10.2023 г., проб от 24.10.2023 г. нет, со слов работника дошкольного учреждения суточные пробы отдали на исследования в нарушение п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», где регламентировано 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 (третье блюдо) 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°C до +6°C.

8. На момент осмотра 24.10.2023 г. установлено, что в питании детей используются запрещенные продукты: на момент осмотра в складском помещении в холодильнике «Бирюса» хранятся яблоки с признаками недоброкачества:

- яблоки свежие: изготовитель: Молдова Республика, ГТ «Lungu Tatiana». Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС № RU Д-МД.РА05.В.19056/22, дата регистрации декларации 28.07.2022 г. Поставщик ИП «Ситников Г. Я.». Счет фактура о получении № 18 от 25.09.2023 г. получено 15.6 кг; остаток на момент осмотра 3,936 гр., выявлена вся партия 3,936 гр. со следами недоброкачества.

Реализация пищевой продукции с истекшим сроком годности создает угрозу причинения вреда жизни, здоровью людей, может привести к возникновению и распространению массовых инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений).

Вышеизложенное является нарушением: приложения 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", предусматривающего что при организации питания детей не допускается продукция с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.

9. Складское помещение (овощной) не оборудовано исправным прибором для определения относительной влажности в нарушение в нарушение п. 3.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", регламентирующего - Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

10. В музыкальном зале из 4 осветительных приборов 1 не в рабочем состоянии, в приемной старшей группы установлены 3 осветительных приборов, 1 не в рабочем состоянии, в подготовительной группе установлены 3 осветительных приборов, 1 не в рабочем состоянии, на 2-х 2 лампы не горят, в игровой подготовительной группы из 8 осветительных приборов 1 не в рабочем состоянии, в буфетной подготовительной группы 2 лампы в не рабочем состоянии, в нарушение п. 2.8.9. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», предписывающего, что все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии и не должны содержать следы загрязнений.

11. В старшей, подготовительной, младшей, ясельной групп в приемных вывешено в доступном месте ежедневное меню, в меню не указана калорийность, масса порций в нарушение п. 8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", предписывающего, что организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

12. В игровой, спальном комнате старшей группы, приемной, спальном подготовительной группы, туалетной комнате младшей группы на отопительных приборах отсутствуют ограждающие устройства, в спальном комнате ясельной группы не на всех отопительных приборах имеются ограждающие устройства в нарушение п. 2.7.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», предписывающего, что ограждающие устройства отопительных приборов должны быть выполнены из материалов, безвредных для здоровья детей. Ограждения из древесно-стружечных плит к использованию не допускаются.

13. Туалетная комната для старшей группы не оборудована кабинками с дверями, по факту перегородки в нарушение п. 3.1.7. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», предписывающего, что в старших и подготовительных группах туалетные комнаты (отдельные кабинки) оборудуются отдельно для мальчиков и девочек.

14. Туалетная комната старшей группы не оснащена держателями для туалетной бумаги в нарушение п. 2.4.11. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», предписывающего, что туалетные кабины оснащаются мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах.

15. В туалетной комнате для персонала установлен унитаз, сливной бачок подтекает в нарушение п. 2.4.11 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», предписывающего, что санитарно-техническое оборудование должно гигиеническим нормативам, быть исправным и без дефектов.

16. В туалетной комнате для персонала полы выложены плиткой, плитка местами со сколом, в спальном комнате подготовительной и младшей группы полы покрыты линолеумом, местами порван, в коридоре административного здания полы покрыты линолеумом, местами порван в нарушение п.

2.5.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», предписывающего, что полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.

17. В туалетной комнате младшей группы не для каждого ребенка имеются индивидуальные сиденья в нарушение п. 3.1.7. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», предписывающего, что туалеты дошкольной организации, организации, осуществляющей присмотр и уход за детьми, делятся на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне размещаются детские умывальники и душевой поддон. В зоне санитарных узлов размещаются унитазаы, которые обеспечиваются индивидуальными сиденьями для каждого ребенка.

18. В туалетной комнате младшей группы на емкости с рабочим дезинфицирующим раствором нет маркировки с указанием названия рабочего раствора, его концентрацию, дату приготовления в нарушение п. 4.6. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», предписывающего, что в 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.

19. В туалетной комнате младшей группы установлен шкаф для хранения уборочного инвентаря, велик и швабра, пылесос в прачечной хранятся не в специальном отведенном месте п. 8.3.7. СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг" согласно приложению, где регламентировано в п. 8.3.7. в помещениях прачечной ежедневно проводится влажная уборка всех помещений. Уборка с обработкой стен, полов, оборудования, инвентаря, светильников с применением моющих и дезинфицирующих средств проводится 1 раз в месяц. Для уборки основных и вспомогательных помещений, а также туалетов должен быть выделен отдельный уборочный инвентарь. Уборочный инвентарь (ведра, тазы, швабры) маркируют с указанием видов уборочных работ, используют назначению, обрабатывают и хранят в выделенном помещении (или шкафчике). По окончании уборки инвентарь обрабатывают моющими и дезинфицирующими средствами и просушивают.

20. В спальняй группе младшей и ясельной групп установлены сдвоенные кровати в нарушение п. 3.1.6. СП 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», предписывающего, что расстановка кроватей должна обеспечивать свободный проход детей между ними.

21. Два контейнера для сбора ТБО установлены на площадке с водонепроницаемым твердым покрытием, имеются крышки, огорожен с трех сторон, водонепроницаемое твердое покрытие сломано, не соответствует по площади в нарушение п. 2.2.3. СП 2.4.3648-20 "Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (приложение), где регламентировано п. 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; п. 3. СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий", где регламентировано в п. 3. контейнерные площадки, организуемые заинтересованными лицами (далее - заинтересованные лица), независимо от видов мусоросборников (контейнеров и бункеров) должны иметь подъездной путь, твердое (асфальтовое, бетонное) покрытие с уклоном для отведения талых и дождевых сточных вод, а также ограждение, обеспечивающее предупреждение распространения отходов за пределы контейнерной площадки. Специальные

площадки должны иметь подъездной путь, твердое (асфальтовое, бетонное) покрытие с уклоном для отведения талых и дождевых сточных вод, а также ограждение с трех сторон высотой не менее 1 метра.

22. Согласно п. 1. ч. 1 ст. 12 Федерального закона № 15-ФЗ от 23.02.2013 года для обозначения территорий, зданий и объектов, где курение табака запрещено, соответственно размещается знак о запрете курения, требования к которому и к порядку размещения которого устанавливаются уполномоченным Правительством Российской Федерации федеральным органом исполнительной власти. В соответствии с «Требованиями к знаку о запрете курения и к порядку его размещения», утвержденными приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 12.05.2014 года № 214 н, однако в ходе проведения профилактического визита установлено, что на 2 корпусе на дополнительных входах на дверях нет знака запрета о курении табака, что является нарушением п. 1. ч. 1 ст. 12 ФЗ №15-ФЗ от 23.02.2013 года «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» и нарушением «Требования к знаку о запрете курения и к порядку его размещения», утвержденные приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 12., прямо предписывающие, что знак о запрете курения размещается у каждого входа на территории, в здания и объекты, где курение табака запрещено, а также в местах общего пользования.

(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:

1. Обеспечить своевременное прохождение вакцинации всеми работниками и внесение данных в личные медицинские книжки – постоянно. ✓
2. Обеспечить своевременное обследование работников пищеблока на кишечную группу и внесение данных в личные медицинские книжки – постоянно. ✓
3. Обеспечивать последовательность и точность 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 на пищеблоке – постоянно. ✓
4. В горячем цехе, прачечной, буфетной старшей группы устранить нарушения целостности внутренней отделки стен и потолка согласно требованиям п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20.
5. Ёмкости с рабочими растворами дезинфицирующих средств промаркировать с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности.
6. Производственный стол «Тесто» заменить на цельнометаллический стол, устойчивый к действию моющих и дезинфекционных средств, выполненный из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.
7. Провести обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности). При обследовании технического состояния вентиляции провести инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха согласно требованиям п. 2.7.4. СП 2.4.3648-20.
8. Суточные пробы хранить не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C – постоянно.
9. Проводить качественно бракераж поступающей продукции – постоянно.
10. При организации питания детей не допускать продукцию с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества – постоянно.
11. Складское помещение (овощной) оборудовать прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха.
12. Все источники искусственного освещения содержать в исправном состоянии – постоянно.
13. Размещать в доступных для родителей и детей местах следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции – постоянно.

14. В игровой, спальном комнате старшей группы, приемной, спальном подготовительной группы, туалетной комнате младшей группы, в спальном комнате ясельной группы на отопительных приборах установить ограждающие устройства согласно требованиям п. 2.7.5. СП 2.4.3648-20.

15. Туалетную комнату для старшей группы оборудовать кабинками с дверями.

16. Туалетную комнату старшей группы оснастить держателями для туалетной бумаги. +

17. Санитарно-техническое оборудование должно содержать в исправном состоянии и без дефектов – постоянно.

18. В туалетной комнате для персонала, спальном комнате подготовительной и младшей групп в коридоре устранить нарушения внутренней отделки пола согласно требованиям п. 2.5.2. СП 2.4.3648-20.

19. Обеспечить туалетные комнаты индивидуальными сидениями для каждого ребенка.

20. Ёмкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств промаркировать с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством).

21. Осуществлять контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств в соответствии с программой производственного контроля.

22. Уборочный инвентарь хранить в выделенном помещении (или шкафчике) – постоянно.

23. Расставлять кровати в спальном комнатах так, чтобы обеспечивать свободный проход детей между ними – постоянно.

24. Водонепроницаемое твердое покрытие для сбора отходов привести в соответствии с требованиями п. 2.2.3. СП 2.4.3648-20 ", п. 3. СанПиН 2.1.3684-21.

25. На 2 корпусе на дополнительных входах на дверях установить знаки запрета о курении табака.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на юридическое лицо Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение Тэгдинский детский сад «Белочка» - ИНН 0321003187, ОГРН1020300874142, 671426, Республика Бурятия, Хоринский район, у. Тэгда, ул. Николая Петрова, д. 2А.

наименование и адрес место нахождения контролируемого лица

Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Республике Бурятия в Хоринском районе по адресу: 671410, с. Хоринск, ул. Октябрьская, д. 67 тел./факс (8-30148) 22-1-31 E-mail: horin@03.rospotrebнадzor.ru, заказным почтовым отправление с уведомлением о вручении или иным доступным способом в срок до «26» августа 2024 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.

Ведущий специалист
эксперт ТО

(должность лица, составившего
предписание)


(подпись)

Павлова В. А.
(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а) «01» ноября 2023 г.


(подпись)

Линейцева Л. Н.
(инициалы и фамилия)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 360759633439360235315265728116943077456903154083

Владелец Линейцева Людмила Николаевна

Действителен с 15.03.2023 по 14.03.2024