

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 Мурманской области
(Управление Роспотребнадзора по Мурманской области)

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия человека по Мурманской области
в Кандалакшском и Терском районах, городе Полярные Зори
Горького ул., д. 4, г. Кандалакша, Мурманская область, 184042
Телефон (81533) 3-15-00. Факс (81533) 3-15-75
E-mail: kandalaksha@murmanpotrebnadzor.ru, <http://51.rosпотrebnadzor.ru>
ОКПО 71899582, ОГРН 1055100189605, ИНН/КПП 5190135362/519001001

(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

Предписание
об устранении выявленных нарушений
обязательных требований



№ 51-00-10/22-759-2023-П г.Кандалакша ул. Горького д. 4 « 17 » ноября 2023 г.
(место выдачи предписания)

Мною, Гававка Т.В., главным специалистом-экспертом территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Мурманской области в Кандалакшском и Терском районах,
г.Полярные Зори
(фамилия, имя, отчество инспектора)

при проведении профилактического визита в отношении:

Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения "Детский сад
№ 20" муниципального образования Кандалакшский район, ОГРН: 1025100536955,
ИНН: 5102002782, ИНН 5102002782, ОГРН 1025100536955, (далее - МАДОУ № 20),
юридический адрес: 184041, МУРМАНСКАЯ ОБЛАСТЬ, КАНДАЛАКШСКИЙ РАЙОН,
КАНДАЛАКША ГОРОД, КИРОВСКАЯ УЛИЦА, 11А

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

выявлены следующие нарушения обязательных требований:

Ст. 11, 28 Федерального закона от 30.03.1999 № 52 – ФЗ «О санитарно –
эпидемиологическом благополучии населения» (далее - Федеральный закон от 30.03.1999 №
52 – ФЗ), абз. 1, 2, 3 п.п 2.4.6.2. п. 2.4 , п.п. 2.4.9 п. 2.4, п.п. 2.5.2, 2.5.3 п.2.5, п.п. 3.1.7. п. 3.1
СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и
обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", п. 2.1, п. 8.1.2., приложение № 9
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации
общественного питания населения".

Согласно статье 11 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ 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.

В соответствии со ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ определено, что в дошкольных и других образовательных учреждениях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства.

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" утверждены постановлением Главного государственного врача по РФ от 28 сентября 2020 года N 28 (далее - СП 2.4.3648-20).

Согласно п. 1.1 СП 2.4.3648-20 настоящие санитарные правила (далее - Правила) направлены на охрану здоровья детей и молодежи, предотвращение инфекционных, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасных условий образовательной деятельности, оказания услуг по воспитанию и обучению, спортивной подготовке, уходу и присмотру за детьми, включая требования к организации проведения временного досуга детей в помещениях (специально выделенных местах), устроенных в торговых, культурно-досуговых центрах, аэропортах, железнодорожных вокзалах и иных объектах нежилого назначения, отдыха и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных услуг для детей, а также к условиям проведения спортивных, художественных и культурно-массовых мероприятий с участием детей и молодежи и определяют санитарно-противоэпидемические (профилактические) меры при организации перевозок организованных групп детей железнодорожным транспортом.

В силу п. 1.2 СП 2.4.3648-20 правила являются обязательными для исполнения гражданами, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями при осуществлении деятельности, предусмотренной пунктом 1.1 Правил (далее - Хозяйствующие субъекты).

Раздел II СП 2.4.3648-20 содержит общие требования.

В соответствии с п.п. 2.5.2 п. 2.5 раздела II СП 2.4.3648-20 полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.

Согласно п.п. 2.5.3 п. 2.5 раздела II СП 2.4.3648-20 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 нарушении вышеуказанных требований, на момент проведения профилактического визита, установлено, что:

В групповой второй младшей группы, в спальня и групповой средней группы, в спальня и групповой старшей группы, отделка пола имеет дефекты и повреждения в виде растяжения линолеума, расхождения листов линолеума, потертостей, дыр, в санузле второй младшей группы плитка с механическими повреждениями, сколами, частично отсутствует.

В санузле второй младшей группы в отделке стен и потолков, виде частичного отслоения плитки и трещин соответственно, в туалете средней группы в отделке покрытия стен имеются дефекты в виде частичного отслоения покрытия.

В соответствии с п.п. 2.4.9 п. 2.4 раздела II СП 2.4.3648-20 мебель должна иметь покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств.

В нарушении вышеуказанных требований на момент санитарно-эпидемиологического обследования в подготовительной группе корпус мойки для посуды, шкафы для хранения посуды имеют дефекты покрытия в виде расслоений, сколов, затрудняющих проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств.

В силу п.п. 3.1.7. п. 3.1 СП 2.4.3648-20 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 унитазы, которые обеспечиваются индивидуальными сидениями для каждого ребенка.

В нарушении вышеуказанных требований на момент санитарно-эпидемиологического обследования унитаза не обеспечены индивидуальными сидениями для каждого ребенка.

В соответствии с абз. 1, 2, 3 п.п 2.4.6.2. п. 2.4 раздела II СП 2.4.3648-20 помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

В нарушении вышеуказанных требований на момент санитарно-эпидемиологического обследования на пищеблоке для приготовления пищи используются кастрюли из алюминия.

В силу статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны 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.

Положениями статьи 10 технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», принятого Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 (далее – ТР ТС 021/2011), регламентировано, что изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей пищевой продукции, обязаны осуществлять процессы ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции (ч. 1).

При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points), изложенных в части 3 настоящей статьи (ч. 2).

Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года N 32 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - Правила) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания и условий деятельности при оказании услуг общественного питания населению, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и распространяются на юридических лиц и граждан, в том числе индивидуальных

предпринимателей, осуществляющих деятельность по оказанию услуг общественного питания населению (далее - предприятия общественного питания).

В силу п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

Приказом от 17.02.2021 г. в МАДОУ № 20 создана постоянно действующая группа ХАССП. На момент обследования программа, основанная на принципах ХАССП, не представлена; исходя из письма № 94 от 18.10.2023 г. руководителя МАДОУ № 20, находится в разработке. Таким образом, на настоящий момент процедуры, основанные на принципах ХАССП, МАДОУ № 20 не разработаны, не внедрены и не поддерживаются.

В соответствии с п. 8.1.2. СанПиН раздела VIII 2.3/2.4.3590-20 в организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6-13 к настоящим Правилам.

Приложение N 9

Таблица 1 «Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3 - 7 лет	7 - 11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130 - 150	150 - 200	150 - 200	200 - 250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30 - 40	50 - 60	60 - 100	100 - 150
Первое блюдо	150 - 180	180 - 200	200 - 250	250 - 300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50 - 60	70 - 80	90 - 120	100 - 120
Гарнир	110 - 120	130 - 150	150 - 200	180 - 230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150 - 180	180 - 200	180 - 200	180 - 200
Фрукты	95	100	100	100

Таблица 3 «Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)»

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	350	400	500	550

Второй завтрак	100	100	200	200
Обед	450	600	700	800
Полдник	200	250	300	350
Ужин	400	450	500	600
Второй ужин	100	150	200	200

В питании воспитанников не выдерживается масса порций блюд в граммах.

Так, для возрастной группы 1 - 3 лет в первую неделю:

на ужин в 3-й день - масса порции блюда «запеканка пшеничная с творогом» составила - 100 г или 66,6-76,9 % от требуемой величины, приведенной в таблице № 1 приложения № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и равной 130-150 граммов;

на обед в 5-й день - масса порции второго блюда «кнели куриные с рисом» составила - 40 г или 66,7-80 % от требуемой величины, приведенной в таблице № 1 приложения № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и равной 50-60 граммов.

Для возрастной группы 3 - 7 лет, в первую неделю:

на ужин в 3-й день - масса порции блюда «запеканка пшеничная с творогом» составила - 120 г или 60,0-80,0 % от требуемой величины, приведенной в таблице № 1 приложения № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и равной 150-200 граммов;

на обед: в 3-й день - масса порции второго блюда «шницель рубленый» составила - 65 г или 81,3-92,9% от требуемой величины, приведенной в таблице № 1 приложения № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и равной 70-80 граммов;

в 5-й день - масса порции второго блюда «кнели куриные с рисом» составила - 60 г., во вторую неделю: в 7-й день - масса порции второго блюда «печень, тушеная в сметанном соусе» составила 60 г или по 75-85,7% соответственно от требуемой величины, приведенной в таблице № 1 приложения № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и равной 70-80 граммов.

(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. Устранить повреждения напольного покрытия:

- в групповой второй младшей группы,
- в спальня и групповой средней группы,
- в спальня и групповой старшей группы,
- в санузле второй младшей группы,

с учетом возможности проведения влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями п.п 2.5.2 п. 2.5 раздела II СП 2.4.3648-20.

2. Устранить повреждения:

- в санузле второй младшей группы в отделке стен и потолков;
- в туалете средней группы в отделке стен,

с учетом возможности проведения влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями п.п 2.5.3 п. 2.5 раздела II СП 2.4.3648-20.

3. Заменить в подготовительной группе мебель для мойки и хранения посуды, соответствующую требованиям п. 2.4.9 раздела II СП 2.4.3648-20.

4. Обеспечить санитарные узлы индивидуальными сидениями для унитазов для каждого ребенка.

5. Произвести замену посуды для приготовления блюд на посуду из нержавеющей стали, в соответствии с п. 2.4 п.2.4.6.2 раздела II СП 2.4.3648-20.

6. Усилить контроль за исполнением программы производственного контроля, разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП, с последующим предоставлением копии программы и ее исполнения в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Мурманской области в Кандалакшском и Терском районах, г. Полярные Зори.

7. Упорядочить примерное меню для питания детей от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет в соответствии с требованиями раздела 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, с последующим предоставлением копии вышеуказанного меню в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Мурманской области в Кандалакшском и Терском районах, г. Полярные Зори.

В срок до 17.11.2024 года

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

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на МАБДОУ № 20, юридический и фактический адрес: 184041, Мурманская область, Кандалакшский район, г. Кандалакша ул. Кировская д. 11 А.

наименование и адрес место нахождения контролируемого лица

Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Мурманской области в Кандалакшском и терском районах, г. Полярные Зори по адресу: г. Кандалакша Мурманской области ул. Горького д. 4, тел./факс 881533-31575, заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении или иным доступным способом в срок до «17» ноября 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 № 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 ТО

(должность лица, составившего предписание)



(подпись)

Гававка Т.В.

(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а) « 17 » 11 2023 г.

(подпись)



(инициалы и фамилия)

Предписание направлено по адресу:
