

29.12.2023 - Про!

Отметка о размещении сведений об профилактическом визите в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий
Учетный № ПМ 86230041000107567689 Дата «07» 09 2023 года
Ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий:
QR-код, обеспечивающий переход на страницу в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», содержащую запись единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий о профилактическом мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в рамках которого составлен соответствующий документ



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

**ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ УПРАВЛЕНИЯ РОСПОТРЕБНАДЗОРА ПО ХАНТЫ-
МАНСИЙСКОМУ АВТОНОМНОМУ ОКРУГУ - ЮГРЕ В г. СУРГУТЕ И
СУРГУТСКОМ РАЙОНЕ**

Республики ул., д. 75/1, г. Сургут, Ханты-Мансийский автономный округ – ЮГРА, Тюменская
область, 628400 телефон: 8(3462)246-077

e-mail: Surgut@86.rospotrebnadzor.ru

(указывается наименование территориального отдела)

**Предписание
об устранении выявленных нарушений
обязательных требований**

№ 142 г. Сургут, ул. Республики, 75/1 « 29 » 09 2023 г.
(место выдачи предписания)

Мною, Шакировой Л.С.
(фамилия, имя, отчество инспектора)

при проведении профилактического визита, проведенного на основании
абзаца 2 пункта 11(4) постановления Правительства Российской Федерации от
10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществлении
государственного контроля (надзора), муниципального контроля» в рамках
проведения профилактического визита № ПМ 86230041000107567689 в
отношении МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 18 "МИШУТКА",
628414, Ханты-мансийский Автономный Округ - Югра, г. Сургут, ул. Семена
Билецкого, д. 14/1, ИНН 8602169312, ОГРН 1108602003454.
Профилактический визит проведен по адресу (местоположению):

628414, Ханты-мансийский Автономный Округ - Югра, г. Сургут, ул. Семена Билецкого, д. 14/1 (указывается наименование контролируемого лица, адрес место нахождения и места осуществления деятельности)

выявлены следующие нарушения обязательных требований:

При проведении профилактического визита было установлено:

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 18 "МИШУТКА", 628414, Ханты-мансийский Автономный Округ - Югра, г. Сургут, ул. Семена Билецкого, д. 14/1, ИНН 8602169312, ОГРН 1108602003454.

1. На территории групповой площадки (группа раннего развития) не установлен теневой навес, что является нарушением п.3.1.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» «...На собственной территории дошкольной организации следует располагать игровую (групповые и физкультурно-оздоровительные площадки) и хозяйственную зоны, а также место для хранения колясок, велосипедов, санок. На территории групповых площадок устанавливаются теневой навес площадью из расчета не менее 1 на одного ребенка, но не менее 20 , песочницы, а также иные приспособления для игр. Теневые навесы оборудуют полами из дерева или иных строительных материалов в соответствии с областью применения. Допускается установка на прогулочной площадке сборно-разборных навесов, беседок».

2. Некачественно проводится утренний фильтр в группах (например, в группе «Веселые человечки», «Кораблик» отсутствуют отметки о проведении термометрии в группе), что является нарушением п.3.1.8. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» Ежедневный утренний прием детей проводится воспитателями и (или) медицинским работником, которые должны опрашивать родителей о состоянии здоровья детей, а также проводить бесконтактную термометрию. Заболевшие дети, а также дети с подозрением на наличие инфекционного заболевания к посещению не допускаются. п.2.2 СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)" (п.2.2. Лица, находящиеся в Организации при круглосуточном режиме ее работы, а также лица, посещающие Организацию (на входе), подлежат термометрии с занесением ее результатов в журнал в отношении лиц с температурой тела 37,1 °С и выше в целях учета при проведении противоэпидемических мероприятий. При

круглосуточном режиме работы Организации термометрия проводится не менее двух раз в сутки (утром и вечером)

3. При обследовании во многих группах выявлены дефекты покрытия стен и потолка (например, в группе «Веселые человечки» имеются дефекты потолка (следы течи); в группе «Ягодка» дефекты покрытия стен, потолка в групповой, в спальней и умывальной (трещины); в группе «Светлячок» дефекты покрытия (трещины) в раздевальной; трещины потолка в коридоре; в группе «Степашка» значительные дефекты покрытия (трещины) в раздевальной, умывальной; следы течи на потолке в умывальной, дефекты потолка (трещины) в спальне в группе «Семицветик»; в группе «Радуга» и «Солнышко» имеются значительные дефекты потолка (следы течи, значительные трещины, дефекты штукатурки) в детских туалетах, дефекты стен и потолка (трещины) в спальне и групповой и т.д.). Выявленные нарушения противоречат требованиям п.п.2.5.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» (п.2.5.3. 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. В групповых (например, Ягодка, Кораблик, Радуга и т.д.) покрытие столов имеет дефекты и повреждения, в коридоре установлена мебель (диван) с дефектами покрытия, что не соответствует требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» п.п. 2.4.3 (п.2.4.3. Покрытие столов и стульев должно не иметь дефектов и повреждений, и быть выполненным из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств.)

5. Во многих групповых расстановка кроватей не обеспечивает свободный проход детей между кроватями, что противоречит требованиям п.3.1.6 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (п.3.1.6. Расстановка кроватей должна обеспечивать свободный проход детей между ними).

6. Воспитанники не обеспечены мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. Воспитанники в группе «Ягодка» обеспечиваются мебелью не в соответствии с их ростом (предусмотрены стулья разные по высоте, но с

одинаковой маркировкой), что не соответствует требованиям 2.4.3. 2.4.3648-20" Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи (Обучающиеся, воспитанники и отдыхающие обеспечиваются мебелью в соответствии с их ростом и возрастом).

7. На момент проведения обследования хранение уборочного инвентаря предусмотрено в туалетных при групповых (в свободном доступе для детей, например, в детском туалете в группе «Ягодка» хранение ведер использованной туалетной бумаги предусмотрено рядом с ячейками для детских полотенцами; согласно инструкции, замачивание и дез.обработка

квачей происходит также возле детских туалетов, что является нарушением п.2.4.12. СП 2.4.3648-20"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (п.2.4.12. Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделяется помещение либо оборудуется место, исключающее доступ к нему детей. Помещение оборудуют поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения. Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов должны размещаться в месте их приготовления).

8. На момент проверки сушка кухонного инвентаря осуществляется в буфетных групповых в производственной ванне (группа «Кораблик» и т.д.) не позволяют проводить качественную мойку и обработку кухонной посуды, что не соответствует требованиям п.п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (п.2.4.6.2. 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).

9. В группе «Веселые человечки» не исправен светильник, что является нарушением п.2.8.9. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» Все источники искусственного освещения должны

содержаться в исправном состоянии и не должны содержать следы загрязнений.

10. На территории учреждения выявлены дефекты асфальтного покрытия, трещины, неровности, имеются значительные нарушения отделки фасада здания (вход в пищеблок), что не соответствует требованиям п.2.2.4, п. 2.3.1 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» п.2.2.4. *Покрытие проездов, подходов и дорожек на собственной территории не должно иметь дефектов. П.2.3.1. «..Планировка зданий, строений, сооружений должна обеспечивать соблюдение гигиенических нормативов и обеспечивать доступность услуг, оказываемых для инвалидов и лицам с ограниченными возможностями здоровья».*

11. На момент проверки в группе «Весняночка», «Солнышко» установлены в спальнях двухъярусные кровати, что противоречит требованиям п. 2.4.8 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (2.4.8. *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.*).

12. На момент проведения обследования в группе «Степашка», «Весняночка» вытяжные вентиляционные решетки закрыты (со слов сотрудников в связи с течью крыши), что является нарушением п.2.7. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» *Микроклимат, отопление и вентиляция в объектах должны соответствовать следующим требованиям: п.2.7.1. Здания оборудуются системами отопления и вентиляции в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха в общественных зданиях и сооружениях согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений. В помещениях обеспечиваются параметры микроклимата, воздухообмена, определенные требованиями гигиенических нормативов. В воздухе не допускается превышение предельно допустимых концентраций загрязняющих веществ, определенных требованиями гигиенических нормативов; п.2.11.8. Вытяжные вентиляционные решетки не должны содержать следов загрязнений. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.*

13. В группе «Весняночка» отсутствует бак для замачивания горшков, обработка осуществляется в душевом поддоне в умывальной (согласно инструкции дез.обработка горшков должна осуществляться в баке), что является нарушением п. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические

требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" 2.11.4. Санитарно-техническое оборудование ежедневно должно обеззараживаться. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются ежедневно теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека. Горшки моются после каждого использования при помощи щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитаза чистят дважды в день или по мере загрязнения щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

14. На момент обследования овощной склад оборудован подтоварниками для хранения свежих овощей, температура хранения +16 град. (при требуемых +8 град. по условиям производителя), что противоречит требованиям п. 3.1, 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», требованиям П.3.1. *Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования). П.3.13. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.*

15. Оценка качества поступающего сырья проводится не качественно. Принимаются продукты с маркировочными ярлыками без указания на них срока годности (например, на маркировочном ярлыке поставщика продукции «бананы» отсутствует дата изготовления). Отсутствует маркировочный ярлык таре поставщика на пищевых продуктах «изюм», «курага». Всё выше перечисленное не соответствует требованиям статья 5, п. 3. 3. ТРТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции (статья 5, п. 3. 3. *Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции*); п. 1,2 ч. 4.2 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»: (п. 1 *Общие требования к маркировке пищевой продукции, помещенной в транспортную упаковку 1. Маркировка транспортной упаковки, в которую помещена пищевая продукция, должна содержать следующие сведения: 1) наименование пищевой продукции; 2) количество пищевой продукции; 3) дату изготовления пищевой продукции; 4) срок годности пищевой продукции; 5) условия хранения пищевой продукции; 6) сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии); 7)*

наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилию, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя – изготовителя пищевой продукции; п. 2. Предусмотренная пунктом 1 части 4.2 настоящей статьи и нанесенная в виде надписей маркировка пищевой продукции, помещенной в транспортную упаковку, должна быть нанесена на русском языке и на государственном(ых) языке(ах) государства-члена Таможенного союза при наличии соответствующих требований в законодательстве(ах) государства(в)-члена(ов) Таможенного союза).

16. В пищеблоке не обеспечиваются последовательность (поточность) технологических процессов, исключаяющих встречные потоки сырья, использованной и продезинфицированной посуды. На момент проверки хранение чистой кухонной посуды (кастрюли, тазы) осуществлялось в цехе вторичной обработки овощей, в мясо-рыбном цехе, в холодном цехе, моечной кухонной посуды (под производственным столом), хранение разделочного инвентаря (ножи, доски) над производственными ваннами, что является нарушением п. 2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» п.2.5. Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента⁷. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключаяющих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала. На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается.

17. Зоны мойки кухонной посуды и размещенное в ней оборудование (раковины), раковины в цехах, и оборудование, являющееся источниками выделения влаги, тепла не оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений, что не соответствует требованиям п.2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

18. Имеются дефекты покрытия потолка (трещины) на складе холодильного оборудования. Выявленные нарушения противоречат требованиям п.п.2.5.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (п.2.5.3.

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 бы влагостойкими)

19. Не представляется возможным проследить организацию питания детей с диабетом, аллергией, т.к. отсутствует бракераж готовой продукции с надлежащей заменой блюд, что является нарушением п.8.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (п.8.2.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

20. Производственная мощность в МБДОУ превышает значение проектной мощности помещений, что и является нарушением требований п. 1.9 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (п.1.9 Количество детей в группах дошкольной образовательной организации общеразвивающей направленности определяется исходя из расчета площади групповой (игровой) комнаты - для групп раннего возраста (до 3-х лет) не менее 2,5 метров квадратных на 1 ребенка и для дошкольного возраста (от 3-х до 7-ми лет) - не менее 2,0 метров квадратных на одного ребенка).

(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 29.12.2023 года устранить выявленные нарушения.

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

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на юридическое лицо_МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 18 "МИШУТКА", ИНН 8602169312, ОГРН 1108602003454

наименование и адрес место нахождения контролируемого лица

Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить в _ТО Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г.Сургуте и Сургутском районе_ по адресу: __г.Сургут, ул.Республики, 75/1, ка. 308 тел./факс __8(3462)246-077_ заказным почтовым

отправлением с уведомлением о вручении или иным доступным способом в срок до «29» 12 2023 г. с приложением документов и сведений, подтверждающих исполнение предписания.

Настоящее предписание может быть обжаловано в течение десяти рабочих дней с момента его получения в досудебном порядке, предусмотренном Федеральным законом от 31.07.2021 г. № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации».

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

Заместитель начальника

(должность лица, составившего
предписание)

(подпись)

Л.С.Шакирова

(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а) «2» октября 2023 г.

(подпись)

(инициалы и фамилия)

Предписание направлено по адресу: