

Отметка о размещении сведений об профилактическом визите в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий  
Учетный № ПМ 86240041000115657433

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](mailto:Surgut@86.rospotrebnadzor.ru)

(указывается наименование территориального отдела)

**Предписание  
об устранении выявленных нарушений  
обязательных требований**

№ 219 г.Сургут, ул.Республики, 75/1 « 24 » 10 2024 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 86230041000107567813 в отношении МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 9 "Метелица" ИНН 8602166505, ОГРН 1108602000693. Профилактический визит проведен по адресу (местоположению):

628415, Ханты-мансийский Автономный Округ - Югра Автономный Округ, г. Сургут, ул. Флегонта Показаньева, д. 12/1 (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 № 9 "Метелица" ИНН 8602166505, ОГРН  
1108602000693 по адресу: 628415, Ханты-мансийский Автономный Округ -  
Югра Автономный Округ, г. Сургут, ул. Флегонта Показаньева, д. 12/1.

1. На момент обследования имеются дефекты деревянных порогов и полов теневого навеса (13 шт.), имеются следы гниения, что противоречит требованиям п. 2.2.2, п. 2.2.4 СП 2.4.3648-20.

2. На момент обследования групповых ячеек и вспомогательных помещений учреждения установлено:

- в гр. «Семицветик», «Полянка», «Югорка», «Капелька» выявлена мебель с дефектами покрытия в виде потертостей, трещин (столы, стулья);
- в гр. «Росинка» выявлена мебель с дефектами покрытия в виде потертостей, трещин (столы); в спальне имеется трещина на стене;
- в гр. «Звездочки» на потолке в спальне и приемной имеется трещина;
- в гр. «Ладушки» в санузле для персонала на стенах имеется трещина, облупившаяся краска, следы течи;
- в музыкальном зале покрытие стульев выполнено из материалов, неустойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств (тканевое покрытие);
- в коридоре возле прачечной имеется дефект напольной плитки (неустойчивое крепление), на стенах имеются трещины;
- в моечной оборотной тары на полу имеется трещина и сколы керамической плитки, дефект душевого поддона (следы ржавчины, потертости). Вышеуказанные нарушения противоречат требованиям п.п. 2.5.2, 2.5.3, 2.4.3, 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.

3. Протокол № 32681.24 – результаты не соответствуют требованиям СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" (обнаружен *St.aureus* в точках отбора смывов таз ОВ, нож ОВ, руки повара Агаевой З.А.).

4. Некачественно проводится утренний фильтр в группе «Югорка», в группе «Полянка», в группе «Ладушки» (отметки о проведении термометрии проставляются родителями, а не медицинским работником или воспитателем). В группе «Капелька» неисправен термометр, не у всех детей проводится термометрия), 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 молодежи» 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.

5. При обследовании во многих группах выявлены дефекты покрытия стен и потолка (например, в группе «Полянка» имеются трещины стен и потолка в умывальной и групповой; в группе «Югорка» имеются дефекты покрытия и потолка (трещины) в умывальной, в спальня, групповой; в группах «Капелька», «Сказка», «Карусель» дефекты покрытия стен и потолка (трещины); в группе «Ладушки» и «Югорка» следы течи на потолке в сан.узле для воспитателей; в группе «Кораблики» имеются значительные дефекты покрытия потолка (трещины) в групповой; в коридорах дефекты стен (трещины) 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 гибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими)

6. 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 молодёжи» (п.3.1.6. Расстановка кроватей должна обеспечивать свободный проход детей между ними).

7. На момент проведения обследования во всех группах «Карусель», в умывальной на стене (рядом с полотенцами) осуществляется хранение уборочного инвентаря. Согласно инструкции, замачивание и дез.обработка квачей и уборочного инвентаря 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 молодёжи» (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, исключая 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. Производственная мощность превышает значение проектной мощности помещений, что и является нарушением требований п. 1.9 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» (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).

9. Недостаточное количество унитазов и раковин в группах Югорка (4 раковины, 4 унитаза, списочное количество детей 37 ребенок), гр.Капелька (4 раковины, 4 унитаза, списочное количество детей 38 ребенок), гр.Ладушки (4 раковины, 4 унитаза, списочное количество детей 34 ребенок и т.д. что является нарушением СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" (Таблица 6.4).

10. В пищеблоке не обеспечивается последовательность (поточность) технологических процессов, использованной и продезинфицированной посуды. На момент проверки хранение чистой кухонной посуды (кастрюли, тазы) осуществлялось под производственным столом в мясо-рыбном цехе. Со слов сотрудников обработка кухонной посуды также осуществляется в мясо-рыбном цехе в производственной ванне. В горячем цехе в непосредственной близости установлено производственное оборудование для обработки готовой продукции (УКМ для варенных овощей) и тестомес. Вышеперечисленное 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 регламента* 7. *В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая 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.* п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20, п. 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», п. 1 ст. 14 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

11. Оценка качества поступающего сырья проводится не качественно. Принимаются продукты отдельно без маркировочных ярлыков (маркировочные ярлыки на склад передаются отдельно от продукции). 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).

12. На момент обследования, в части ведения документации на пищеблоке, выявлено следующее:

- фактическое меню не совпадает с перспективным меню, журнал замены блюд отсутствует.

- витаминизация третьих блюд не проводится.

Меню согласно ведомости контроля не откорректировано, замены блюд не осуществлены, что не соответствует требованиям п. 7.1.13, приложению №5, №13 п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» Перспективное меню и технологические карты не представлены для санитарно-эпидемиологической экспертизы.

13. Не проводится лабораторный контроль согласно ХАССП, что противоречит требованиям 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.*

14. 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).

15. 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».

(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 30.12.2024 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 № 9 "Метелица" ИНН 8602166505, ОГРН 1108602000693**

наименование и адрес место нахождения контролируемого лица

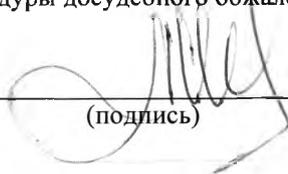
**Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить в ТО Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г.Сургуте и Сургутском районе по адресу: г.Сургут, ул.Республики, 75/1, ка. 308 тел./факс 8(3462)246-077 заказным почтовым отправление с уведомлением о вручении или иным доступным способом в срок до «30» 12 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.

Заместитель начальника

(должность лица, составившего предписание)



(подпись)

Л.С.Шакирова

(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а)

М.О. Заведующего (по доверенности) «24» 10 2024 г.

(подпись)

(инициалы и фамилия)

Предписание направлено по адресу:

\_\_\_\_\_