

п. 2.3.3 - помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Не допускается использование пищевого сырья в столовых, работающих на полуфабрикатах

п.2.4.6.1 – в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясорыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

п. 2.1 – предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания – *заведующим МБДОУ «Детский сад «Золотой ключик» допущены нарушения требований вышеуказанного санитарно-эпидемиологического законодательства в части организации контроля по выполнению указанных обязательных требований. Так, заведующим МБДОУ «Детский сад «Золотой ключик» утверждена программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП, в представленной программе производственного контроля описаны требования законодательства и не отражены реальные принципы технологии приготовления блюд в условиях цехового деления, необходимого инвентаря, оборудования и т.д., что подтверждается следующими нарушениями:*

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»:

п. 1.2 – правила являются обязательными для исполнения гражданами, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями при осуществлении деятельности, предусмотренной **п. 1.1**, а именно: 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....

п. 2.3.3 - помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Не допускается использование пищевого сырья в столовых, работающих на полуфабрикатах

п.2.4.6.1 – в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясорыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

п. 2.7 - при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность 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, СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"

ции общественного питания населения п.2.16. Внутренняя отделка производственных, санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений - в МБДОУ «Детский сад «Золотой ключик» нарушена целостность покрытия пола в подготовительной группе «Клубничка» (в туалете- плитка имеет трещины, в групповой пол покрыт линолеумом частично имеются дыры, потертости); в средней группе «Аленушка» (в спальне), в младшая группа «Мишутка» (в спальне) нарушена целостность покрытия линолеума; в помещении пищеблока, в горячем и холодном цехах пол покрыт плиткой, плитка имеет трещины, выбоины, что приводит к скоплению пыли и грязи, препятствует проведению качественной влажной уборки и дезинфекции;

нарушена целостность покрытия стен в помещении групповой группы раннего возраста «Солнышко», в подготовительной группе «Чебурашка» в помещении раздевалки, туалета, спальни, в подготовительной группе «Клубничка» в спальне, что препятствует проведению качественной влажной уборки и дезинфекции;

нарушена целостность покрытия потолка отслоение побелки, высыпание на швах, в средней группе «Аленушка» в групповой, в помещении групповой, спальни группы раннего возраста «Солнышко», в помещении спальни старшей группы «Улыбка», в средняя группа «Ромашка» в помещении раздевалки высыпание штукатурки, следы протечки на потолке, в групповой отслоение побелки; в подготовительной группе «Чебурашка» в помещении раздевалки, туалета, групповой на потолке следы протечки; в подготовительной группе «Клубничка» в спальне, туалете на потолке следы протечки; в средней группе «Аленушка», в помещении актового зала отслоение побелки, высыпание на швах; следы протечки на потолке в переходе в спортивный зал, что приводит к скоплению пыли и грязи, препятствует проведению качественной влажной уборки и дезинфекции. Покрытие стен, полов, потолков не являются устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств

- в МБДОУ «Детский сад «Золотой ключик» в помещении пищеблока, обследование технического состояния системы вентиляции не проводится в соответствии с п.2.7.4 «не реже 1 раза в 10 лет» СП 2.4.3648-20 Помещения, где установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги дополнительно обеспечиваются местной системой вытяжной вентиляции.

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением.

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.

- в МБДОУ «Детский сад «Золотой ключик» отсутствует помещение либо место, оборудованное поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а так же системой водоотведения, для приготовления дезрастворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, в нарушение СП 2.4.3648-20 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.

- в МБДОУ «Детский сад «Золотой ключик» в помещениях раздевалки, спальни в средней группе «Ромашка», в подготовительной группе «Чебурашка» в помещении спальни, в подготовительной группе «Клубничка» в спальне, а актовом зале имеются стекла с трещинами в нарушение СП 2.4.3648-20 2.8.3. Остекление окон выполняется из цельного стекла. Не допускается наличие трещин и иное нарушение целостности стекла. Чистка оконных стекол проводится по мере их загрязнения.

- в МБДОУ «Детский сад «Золотой ключик» не обеспечено достаточное количество оборудования для обеспечения регулярного обеззараживания воздуха помещений. Всего для обеззараживания воздуха используют 6 рециркуляторов «Armed», что не позволяет

– на пищеблоке в МБДОУ «Детский сад «Золотой ключик» работа осуществляется на сырье, помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер не обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды. Кроме того, из-за отсутствия отдельных цехов, производственных помещений по переработке сырья на полуфабрикаты из мяса, рыбы, обработки яиц, первичной и вторичной обработки овощей и т.д. при изготовлении блюд и кулинарных изделий не обеспечены требования последовательности и поточности технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую безопасность. Не оборудовано помещение – зона для первичной и вторичной обработки овощей, моечные ванны, производственные столы для обработки овощей отсутствуют, моечная ванна (для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов) не оборудована. Для мытья кухонной посуды не оборудованы моечные ванны (с объёмом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом в количестве 2 штук. Имеющиеся помещения не имеют необходимого оборудования и раковин для мытья рук, пищевого сырья в необходимом количестве; что подтверждается представленным приложением №2 Перечень оборудования пищеблока МБДОУ «Детский сад «Золотой ключик» к программа производственного контроля, основанная на принципах ХААСП

Наименование помещения	Оборудование
Кладовая	Стеллажи, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы, весы, стол для выдачи продуктов, холодильный ларь, гигрометр, наличие естественной системы вентиляции воздуха
Холодный цех	Производственный стол, контрольные весы, электромясорубка, место для обработки яиц, двухсекционная ванна для мяса, рыбы и птицы, установка для обеззараживания воздуха, картофелечистка, раковина для мытья рук наличие естественной системы вентиляции воздуха.
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, духовой (жарочный) шкаф, стеллаж, мясорубка, контрольные весы, электрокипятильник, наличие естественной и принудительной системы вентиляции воздуха, раковина для мытья рук, моечная ванна с наличием подводки горячей воды с помощью гибкого шланга и душевой насадки.
Раздаточная зона	Стол для раздачи, среднетемпературные холодильные шкафы

в нарушение СП 2.4.3648-20 п. 2.5. При отделке объектов должны соблюдаться следующие требования:

2.5.1. Применяемые строительные и отделочные материалы используют при наличии документов об оценке (подтверждении) соответствия, быть устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств, подтверждающие их безопасность, устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

2.5.2. Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.

2.5.3. Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибом, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

ководства по эксплуатации (таблица 1, таблица 7, раздел 13.), в зависимости от категории и необходимого уровня бактерицидной эффективности, в нарушение

п. 2.3 СП 3.1/2.4.3598-20 В Организации должны проводиться противоэпидемические мероприятия, включающие:

... регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с графиком учебного, тренировочного, иных организационных процессов и режима работы Организаций, а также СП 2.4.3648-20 п.3.1.3...

Помещения постоянного пребывания детей для дезинфекции воздушной среды оборудуются приборами по обеззараживанию воздуха.

- в МБДОУ «Детский сад «Золотой ключик» пищеблок не обеспечен посудой для приготовления блюд выполненной из нержавеющей стали,

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.

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.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия....

в МБДОУ «Детский сад «Золотой ключик» допущены нарушения требований санитарно-эпидемиологического законодательства в части организации контроля по выполнению указанных обязательных требований, а именно: не соблюдаются требования инструкции от производителя при приготовлении рабочего раствора дезинфицирующего средства «Ди-Хлор», согласно экспертного заключения от 15.04.2021 г. № 442Р, протокола лабораторных испытаний от 07.04.2021 г. № 890Р, от 07.04.2021 г. № 891Р, от 07.04.2021 г. № 892Р, массовая доля активного хлора в исследованном образце 0,015% раствора на пищеблоке, 0,03% раствора дезинфицирующего средства «Ди-Хлор» (группа «Клубничка»), 0,015% дезинфицирующем растворе «Ди-Хлор» (группа «Аленушка») не соответствует заданной концентрации, допущены нарушения требований санитарно-эпидемиологического законодательства в части организации контроля по выполнению указанных обязательных требований, а именно: при обеззараживании уборочного инвентаря не выдерживается время обеззараживания, обеззараживают 60 минут, вместо 120 минут как по инструкции от производителя, в нарушение СП 2.4.3648-20 п.2.11.4. Ежедневная уборка туалетов, умывальных, душевых, помещений для оказания медицинской помощи, обеденных залов столовых, буфетов, производственных цехов пищеблока, проводится с использованием дезинфицирующих средств. Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств, 2.11.6. Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением, а также 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)"

2.3. В Организации должны проводиться противоэпидемические мероприятия, включающие:

уборку всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств и очисткой вентиляционных решеток (далее - генеральная уборка) непосредственно перед началом функционирования Организации;...

ежедневную влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;

регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с графиком учебного, тренировочного, иных организационных процессов и режима работы Организаций;...

проводимыми МБДОУ «Детский сад «Золотой ключик»

бывания и обучения по параметрам освещенности, измеренная освещенность в старшей группе «Улыбка», средней группе «Ромашка», старшей группе «Вишенка», подготовительной группе «Клубничка», младшей группе «Антошка» ниже допустимой, согласно экспертного заключения №443Р от 15.04.2021 г. по результатам гигиенической оценки лабораторных испытаний, протокола лабораторных испытаний № пр209Р от 12.04.2021 г., что не соответствует п.2.8.5. СП 2.4.3648-20 Система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками с разрядными, люминесцентными или светодиодными лампами со спектрами светового излучения: белый, тепло-белый, естественно-белый.

Не допускается в одном помещении использовать разные типы ламп, а также лампы с разным световым излучением.

Уровни искусственной освещенности для детей дошкольного возраста в групповых (игровых) - не менее 400 люкс, в учебных помещениях для детей старше 7 лет - не менее 300 люкс, в учебных кабинетах черчения и рисования, изостудиях, мастерских живописи, рисунка и скульптуры - 300 люкс, в мастерских трудового обучения - 400 люкс.

следовательно, деятельность Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Золотой ключик» (МБДОУ «Детский сад «Золотой ключик») осуществляется с нарушением санитарного- законодательства.

(с указанием характера нарушений и нарушаемых положений (нормативных) правовых актов)

В целях устранения выявленных нарушений обязательных требований законодательства предписываю:

1. - МБДОУ «Детский сад «Золотой ключик» организовать работу пищеблока в соответствии с проектной документацией и по наличию помещений: при работе на сырье: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием, либо определить данный пищеблок, либо на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, помещения, предназначенные для доготовив полуфабрикатов, горячий цех, холодный цех, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием. В составе комплекса помещений буфетов-раздаточных должны быть: помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помещение для мытья кухонной и столовой посуды, помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары) Обеспечить поточность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды. Организовать работу пищеблока по наличию необходимого оборудования в соответствии с требованиями СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания Таблица 6.18, в том числе обеспечить условия обработки овощей, установить двухсекционную ванну для мытья кухонной посуды
2. -Откорректировать программу производственного контроля, основанного на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points) в соответствии с условиями работы пищеблока, с учетом имеющихся помещений и возможности соблюдения технологических процессов приготовления пищи, и вести производственный контроль в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленный предприятием общественного питания
3. - в МБДОУ «Детский сад «Золотой ключик» восстановить целостность покрытия пола в подготовительной группе «Клубничка» (в туалете, в групповой); в средней группе «Аленушка» (в спальне), в младшая группа «Мишутка» (в спальне), в помещении пищеблока, в горячем и холодном цехах, восстановить целостность покрытия стен в помещении групповой группы раннего возраста «Солнышко», в подготовительной группе «Чебурашка» в помещении раздевалки, туалета, спальни, в подготовительной группе «Клубничка» в спальне: восстановить целостность покрытия

- «Улыбка», в средняя группа «Ромашка» в помещении раздевалки, в групповой; в подготовительной группе «Чебурашка» в помещении раздевалки, туалета, групповой; в подготовительной группе «Клубничка» в спальне, туалете; в средней группе «Аленушка», в помещении актового зала, что позволит провести качественную влажную уборку и дезинфекцию*
4. - в МБДОУ «Детский сад «Золотой ключик» в помещении пищеблока, обследование технического состояния системы вентиляции провести в соответствии с п.2.7.4 СП 2.4.3648-20 «не реже 1 раза в 10 лет, с осуществлением инструментальных измерений объемов вытяжки воздуха
 5. - в МБДОУ «Детский сад «Золотой ключик» обеспечить достаточное количество оборудования для обеспечения регулярного обеззараживания воздуха в помещениях групповых, пищеблока, что позволяет обеспечить непрерывную работу рециркуляторов в течении всего времени пребывания людей в помещении, с целью эффективного обеззараживания воздуха, согласно руководства по эксплуатации, в зависимости от категории и необходимого уровня бактерицидной эффективности,
 6. - в МБДОУ «Детский сад «Золотой ключик» пищеблок обеспечить посудой для приготовления блюд выполненной из нержавеющей стали
 7. - в МБДОУ «Детский сад «Золотой ключик» обеспечить наличие помещения либо места, оборудованное поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а так же системой водоотведения, для приготовления дезрастворов, обработки и хранения уборочного инвентаря,
 8. - в МБДОУ «Детский сад «Золотой ключик» в помещениях раздевалки, спальни в средней группе «Ромашка», в подготовительной группе «Чебурашка» в помещении спальни, в подготовительной группе «Клубничка» в спальне, а актовом зале восстановить целостность остекление окон из цельного стекла
 9. - в МБДОУ «Детский сад «Золотой ключик» соблюсти требования инструкции от производителя при приготовлении рабочего раствора дезинфицирующего средства «Ди-Хлор», провести производственный лабораторно-инструментальный контроль, позволяющий оценить правильность приготовления рабочего раствора дезинфицирующего средства. При обеззараживании уборочного инвентаря выдерживать время обеззараживания, согласно инструкции от производителя
 10. - в МБДОУ «Детский сад «Золотой ключик» обеспечить безопасные условия пребывания и обучения по параметрам освещенности, а именно: в старшей группе «Улыбка», средней группе «Ромашка», старшей группе «Вишенка», подготовительной группе «Клубничка», младшей группе «Антошка» параметры освещенности довести до нормы, провести повторно производственный лабораторно-инструментальный контроль, позволяющий оценить соответствие параметров освещенности гигиеническим нормам.

(указать конкретные действия необходимые к выполнению для исполнения требований законодательства)

Установить срок для исполнения: 01.11.2023года

(указывается единый срок)

Разъясняется право гражданина, юридического лица, индивидуального предпринимателя, проверка которых проводилась, в случае несогласия с фактами, выводами, предложениями, изложенными в акте проверки, либо с выданным предписанием об устранении выявленных нарушений в течение пятнадцати дней с даты получения акта проверки вправе представить в Управление Роспотребнадзора в письменной форме возражения в отношении акта проверки и (или) выданного предписания об устранении выявленных нарушений в целом или его отдельных положений.

К возражениям могут быть приложены документы, подтверждающие обоснованность возражений, или их заверенные копии, а также направлены дополнительно.

В соответствии со ст. 19.5ч.1 КоАП РФ невыполнение в установленный срок законного предписания органа (должностного лица), осуществляющего государственный надзор (контроль), об устранении нарушений законодательства влечет наложение административного штрафа на граждан в размере от трехсот до пятисот рублей; на должностных лиц - от одной тысячи до двух тысяч рублей или дисквалификацию на срок до трех лет; на юридических лиц - от десяти тысяч до двадцати тысяч рублей.

С предоставленными правами ознакомлен; об обязанности выполнения предписания предупрежден: **заведующий МБДОУ «Детский сад «Золотой ключик» Наркевич Ирина Васильевна**

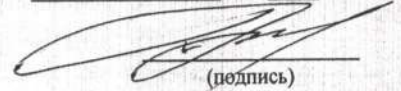
(Ф.И.О. должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя), подпись с расшифровкой)



Копию предписания получил(а): **заведующий МБДОУ «Детский сад «Золотой ключик» Наркевич Ирина Васильевна**

(Ф.И.О. должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя), подпись с расшифровкой)

“ 26 ” апреля 20 22 г.


(подпись)

Должностное лицо:

заместитель начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Смоленской области в Рославльском, Ершицком, Монастырицинском, Хиславичском, Шумячском районах - Осипцова Ольга Николаевна

“ 26 ” апреля 20 22 г.

