



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 Смоленской области

214018, г. Смоленск, ул. Тенишевой, д. 26, тел: (4812) 38-25-10, факс: (4812) 55-25-49, E-mail: rpn@67.rospotrebnadzor.ru
ОГРН 1056758325238; ИНН/КПП 6731049404/673101001

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Смоленской области
в Сафоновском, Глинковском, Дорогобужском, Ельнинском, Холм – Жирковском районах.

215505 Смоленская область Сафоново, ул. Октябрьская, д. 68 Тел. 8(48142) 3 – 45 - 66 Email: Safonovo@67.rospotrebnadzor.ru

**Предписание
об устранении выявленных нарушений
обязательных требований**

Смоленская область, Сафоновский
район, город Сафонов, Советская

№ 11-99 _____ ул., д.27 « 01 » марта 2023 г.
(место выдачи предписания)

Инспектором Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области – Новиковой Мариной Алексеевной специалистом-экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Смоленской области в Сафоновском, Глинковском, Дорогобужском, Ельнинском, Холм – Жирковском районах

(фамилия, имя, отчество инспектора)

при проведении профилактического визита в отношении:

МБДОУ "детский сад № 12 "Улыбка" города Сафонов Смоленской области, находящегося по адресу: 215500, Смоленская область, Сафоновский район, город Сафонов, Советская ул., д.27 и осуществляющего деятельность по месту: 215500, Смоленская область, Сафоновский район, город Сафонов, Советская ул., д.27

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

В ходе профилактического визита установлено: во всех группах не подведена горячая вода для мытья рук детей; в подготовительной группе в игровой не горит одна лампа, лампы имеют разное свечение, имеется дефект на потолке (трещина и выбоина), в моечной имеется дефект на стене (трещина); на пищеблоке посуда не из нержавеющей стали, в холодильнике на кухне морозит задняя стенка; у работников (Шеянова Т. В., Давыдова Т. М., Жигалов П. А.) не пройдена профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация, искусственная освещенность, измеренная в средней и подготовительной группах в МБДОУ "детский сад № 12 "Улыбка" города Сафонов Смоленской области расположенного по адресу: Смоленская область, Сафоновский район, город Сафонов, Советская ул., д.27 не соответствует требованиям действующих государственных санитарных норм и гигиенических нормативов СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (п. 2.8.5) (норма не менее 400 люкс в средней группе 208±26 и в подготовительной группе 223±25).

Что является нарушением:

ч. 1 ст. 28, ч. 1 ст. 17 Федерального Закона «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» от 30. 03. 1999 года № 52-ФЗ.

Согласно п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" 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. В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими.

Согласно п. 1.5 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров 2, 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 3 и иметь личную медицинскую книжку 4 с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с до-

пуском к работе.

Согласно п. 2.8.5 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" 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.

Согласно таблица 5.54 СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи (организации для детей до 7 лет) в групповой, игровой комнате, помещениях для занятий для детей до 7-ми лет искусственная освещенность при общем освещении не менее 400 лк.

Согласно п. 2.8.5 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.

Согласно п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" 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.

Хранение стерильных бутылочек, сосок и пустышек должно быть организовано в специальной маркированной посуде с крышкой.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

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. В дошкольных группах, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда, для работы с тестом допускается использование съёмной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород.

При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

Согласно п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответ-

ствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

Согласно п. 2.6.1 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" здания хозяйствующих субъектов оборудуются системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений. Сливные трапы оборудуются в производственных, складских, хозяйственных, подсобных и административно-бытовых помещений столовой (далее - пищеблока), в помещениях для стирки белья, душевых, туалетах, за исключением помещений, размещенных в жилых помещениях жилищного фонда и в дошкольных группах, размещенных в нежилых помещениях. Полы, оборудованные сливными трапами, должны быть оборудованы уклонами к отверстиям трапов.

При отсутствии централизованной системы водоснабжения и водоотведения хозяйствующие субъекты оборудуются нецентрализованными (автономными) системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, со спуском сточных вод в локальные очистные сооружения.

При отсутствии горячего централизованного водоснабжения в помещениях хозяйствующего субъекта устанавливаются водонагревающие устройства.

(указываются выводы, по результатам осмотра (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 МБДОУ "детский сад № 12 "Улыбка" города Сафоново Смоленской области:

1. Провести горячую воду в умывальники для мытья рук детей;
2. В подготовительной группе в игровой заменить не исправную лампу на исправную;
3. Заменить посуду на пищеблоке на посуду из нержавеющей стали;
4. Холодильник на кухне привести в рабочее состояние;
5. В подготовительной группе в игровой заменить лампы на одинаковое световозлучение;
6. В средней и подготовительной группе подвести искусственную освещенность в соответствие;
7. Пройти профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию у 3-х работников детского сада;
8. Провести ремонт в подготовительной группе в игровой и в моечной.

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

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на МБДОУ "детский сад № 12 "Улыбка" города Сафоново Смоленской области (215500, Смоленская область, Сафоновский район, город Сафоново, Советская ул., д.27)

(наименование и адрес место нахождения контролируемого лица)

Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Смоленской области в Сафоновском, Глинковском, Дорогобужском, Ельнинском, Холм – Жирковском районах по адресу: 215505 Смоленская область, г. Сафоново, ул. Октябрьская, д. 68 заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении или иным доступным способом в до 01.07.2024 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.

Специалист – эксперт территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Смоленской области
в Сафоновском, Глинковском, Дорогобужском,
Ельнинском, Холм – Жирковском районах

М. А. Новикова

(должность лица, составившего предписание)

(подпись)

(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а)

(число)

(подпись)

(инициалы и фамилия)