

**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 Ставропольскому краю**

Предписание
об устранении выявленных нарушений
обязательных требований

№ 14 Буденновский район, с. Покойное,
ул. Ленина, 43 « 17 » февраля 2023г.
(место выдачи предписания)

Мною, *Савдиряковой Юлией Владимировной*,
(фамилия, имя, отчество инспектора)

при проведении обязательного профилактического визита в отношении: *Муниципального образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением познавательно-речевого развития воспитанников № 25 «Солнышко» села Покойного Буденновского района», Ставропольский край, Буденновский район, с. Покойное, ул. Ленина, 43.*

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

выявлены следующие нарушения обязательных требований: СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а именно:

- п. 2.4.8. - на каждое спальное место, в спальнях помещениях групповых ячеек, имеется только по одному комплекту постельного белья, на матрасники отсутствуют;
- п. 3.1.3. - в раздевальных помещениях групповых ячеек 1 младшей и средней группы, количество индивидуальных шкафов для верхней одежды детей, не соответствует списочному составу детей в группе (списочный состав детей 1 младшей группы 35, шкафов 26, списочный состав детей средней группы 35, шкафов 30);
- п. 2.5.2. – поверхность пола в буфетных и туалетах средней группы и старшей группы № 2, в помещениях прачечной и гладильной, имеет дефекты и повреждения, выполнена из материалов, не допускающих влажную обработку и дезинфекцию;
- п. 2.5.3. - стены и потолки буфетных средней группы и старшей группы № 2, стены и потолки туалета средней группы, имеют отделку, не допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств; в помещении с повышенной влажностью воздуха (прачечная) потолок не влагостойкий;
- п. 2.11.5. - гладильное помещение прачечной, не обеспечено закрытыми стеллажами или шкафами для хранения чистого белья;
- п. 2.7.4. - прачечная, не обеспечена местной системой вытяжной вентиляции; производственные помещения пищеблока, складское помещение для хранения сухих сыпучих продуктов и консервов, помещение, используемое для хранения пищевой продукции (овощей), не оборудованы отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением;
- п. 2.4.6.1. - в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи не предусмотрена раздаточная для раздачи приготовленных блюд в групповые, кладовая или складское помещение для хранения овощей;
- п. 2.4.6.2. - помещения для приготовления пищи не обеспечены, в соответствии с гигиеническими нормативами, технологическим оборудованием, в целях соблюдения технологии приготовления блюд (отсутствуют производственные столы для работы с тестом, для разделки сырой и готовой птицы, для рыбы); холодильным оборудованием (отсутствуют

холодильники для выдачи продуктов, для охлажденной птицы); моечным оборудованием, так, моечная для мытья кухонной посуды не обеспечена 2 моечными ваннами, с объемом, позволяющим обеспечить полное погружение кухонной посуды; холодный цех не обеспечен моечными ваннами для обработки сырья (мяса, рыбы, овощей), раковиной для мытья рук персонала;

- п. 2.4.6.2. - в помещении, используемом для хранения пищевой продукции (овощей), не соблюдаются условия ее хранения (не поддерживается температурно-влажностный режим в соответствии с гигиеническими нормативами), отсутствует прибор для измерения относительной влажности и температуры воздуха;

- п. 2.4.6.2. - для обеззараживания воздуха в холодном цехе не используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха;

- п. 2.4.6.2. - в складском помещении отсутствует оборудование (стеллажи) для хранения сухих сыпучих продуктов и консервов, выполненное из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, предусматривающее возможность его мытья и обеззараживания;

- п. 2.4.6.2. - допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной посуды (емкости для доставки блюд из пищеблока в групповые и другая кухонная посуда, используемая на пищеблоке);

выявлены нарушения обязательных требований: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а именно:

- п. 2.5. - на пищеблоке не обеспечена последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, из-за недостатка разделочных столов для сырой и готовой продукции;

- п. 2.16 - внутренняя отделка (полы, потолки, стены) производственных помещений пищеблока (горячего цеха, холодного цеха совмещенного с моечной кухонной посуды, складского помещения для хранения сухих сыпучих продуктов, консервов и помещения, используемого для хранения пищевой продукции (овощей), выполнена из материалов, не позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, имеет повреждения;

- п. 3.4. - для работников пищеблока отсутствуют условия (индивидуальные шкафы или специально отведенное место) для хранения одежды второго и третьего слоя, обуви, головных уборов, а так же хранения иных личных вещей отдельно от рабочей одежды и обуви.

(указать нарушения, а также структурную единицу НПА, 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) обеспечить каждое спальное место, в спальнях помещениях групповых ячеек, двумя комплектами постельного белья и на матрасников;

2) обеспечить раздевальные помещения групповых ячеек 1 младшей и средней группы, индивидуальными шкафами для верхней одежды детей, в соответствии со списочным составом детей в группе;

3) обеспечить поверхность пола в буфетных и туалетах средней группы и старшей группы № 2, в помещениях прачечной и гладильной, без дефектов и повреждений, из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию;

4) обеспечить поверхность стен и потолков буфетных средней группы и старшей группы № 2, стен и потолков туалета средней группы, отделкой, допускающей влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств;

- 5) обеспечить влагостойким покрытием, потолок помещения с повышенной влажностью воздуха (прачечная);
- 6) обеспечить прачечную, местной системой вытяжной вентиляции;
- 7) обеспечить гладильное помещение прачечной, закрытыми стеллажами или шкафами для хранения чистого белья;
- 8) обеспечить комплекс помещений для приготовления и раздачи пищи раздаточной, для раздачи приготовленных блюд в групповые, кладовым или складским помещением для хранения овощей;
- 9) обеспечить помещения для приготовления пищи, в соответствии с гигиеническими нормативами, технологическим оборудованием, в целях соблюдения технологии приготовления блюд (производственными столами для работы с тестом, для разделки сырой и готовой птицы, для рыбы); холодильным оборудованием для выдачи продуктов, для охлажденной птицы; моечным оборудованием: моечную кухонной посуды - 2 моечными ваннами, с объемом, позволяющим обеспечить полное погружение кухонной посуды; холодный цех - моечными ваннами для обработки сырья (мяса, рыбы, овощей), раковины для мытья рук персонала;
- 10) обеспечить помещение, используемое для хранения овощей, прибором, для измерения относительной влажности и температуры воздуха;
- 11) обеспечить холодный цех пищеблока бактерицидной установкой для обеззараживания воздуха;
- 12) обеспечить складское помещение оборудованием (стеллажами) для хранения сухих сыпучих продуктов и консервов, выполненное из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, предусматривающее возможность его мытья и обеззараживания;
- 13) обеспечить недопущение использования деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной посуды;
- 14) обеспечить производственные помещения пищеблока, складское помещение для хранения сухих сыпучих продуктов и консервов, помещение, используемое для хранения пищевой продукции (овощей), отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением;
- 15) обеспечить, в соответствии с гигиеническими нормативами, количество разделочных столов для сырой и готовой продукции на пищеблоке, для соблюдения последовательности (поточности) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции;
- 16) обеспечить внутреннюю отделку (полы, потолки, стены) производственных помещений пищеблока (горячего цеха, холодного цеха совмещенного с моечной кухонной посуды, складского помещения для хранения сухих сыпучих продуктов, консервов и помещения, используемого для хранения пищевой продукции (овощей), без повреждений, из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами;
- 17) обеспечить работников пищеблока условиями (индивидуальные шкафы или специально отведенное место) для хранения одежды второго и третьего слоя, обуви, головных уборов, а так же хранения иных личных вещей отдельно от рабочей одежды и обуви.

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

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на *Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением познавательно-речевого развития воспитанников № 25 «Солнышко» села Покойного Буденновского района», Ставропольский край, Буденновский район, с. Покойное, ул. Ленина, 43.*

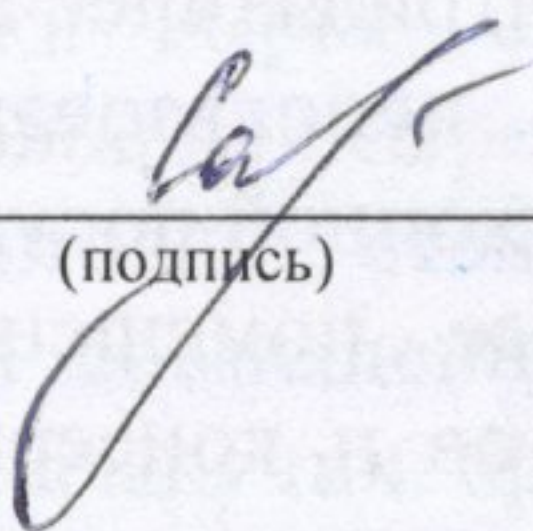
(наименование и адрес место нахождения контролируемого лица)

Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Буденновском районе по адресу: Ставропольский край, Буденновский район, г. Буденновск, ул. Кумская, 74, заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении или иным доступным способом в срок до «01» октября 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.

Ведущий специалист-
эксперт ТО Управления
Роспотребнадзора
по Ставропольскому краю
в Буденновском районе
(должность лица, составившего
предписание)

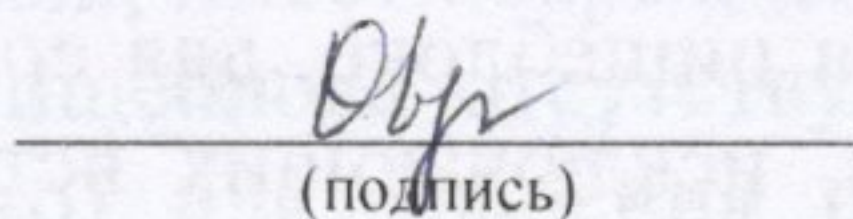


(подпись)

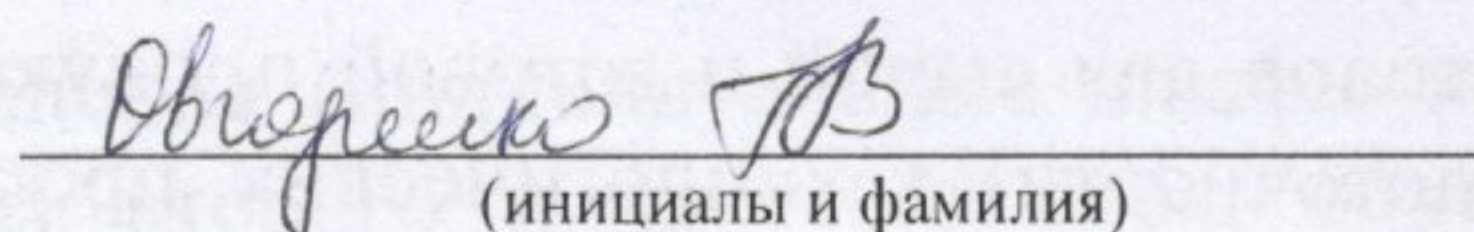
Ю.В.Савдирякова
(инициалы и фамилия)

С предписанием № 14 от 17 февраля 2023г. ознакомлен(а) представитель контролируемого лица:

«17» 02 2023г.
(дата)



(подпись)



(инициалы и фамилия)

Предписание направлено Учредителю (Администрация Буденновского муниципального района Ставропольского края), заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении, по адресу: Ставропольский край, Буденновский район, г. Буденновск, ул. Октябрьская, 46.