



Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере
защиты потребителей и благополучия человека по Республике Бурятия
в Заиграевском районе

Шолотская ул., д. 2, с. Кижинга, 671450

тел/факс: (8-301-41) 32-3-32 E-mail: kigin@03.rospotrebnadzor.ru

ОКПО 73228805 , ОГРН 1050302662288, ИНН/КПП 0323121940/032301001

ПРЕДПИСАНИЕ

должностного лица, уполномоченного осуществлять
государственный санитарно-эпидемиологический надзор
и контроль (надзор) в сфере защиты прав потребителей

«16» апреля 2021 г.

№ 9

с. Кижинга

При проведении с 22.03.2021 г. по 16.04.2021 г. плановой выездной проверки на основании распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Республике Бурятия Бальжановой В.Е. № 2-Киж-п от 12.03.2021 г. в отношении муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Новокижингинский детский сад «Кристаллик», расположенного по адресу: 671454, Республика Бурятия, Кижингинский район, с. Новокижингинск, ул. территория Микрорайон, дом 41; ОГРН 1020300689672, ИНН 0310005457 ОГРН 1020300689672, ИНН 0310005457; (указать полное наименование объекта, адрес расположения, наименование юридического лица либо ФИО индивидуального предпринимателя, ИНН, ОГРН, либо ФИО и адрес местожительства проверяемого гражданина

выявлены нарушения санитарного законодательства (условия, создающие угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей):

1. Для хранения колясок, санок не выделено место, что является нарушением требований п. 3.1.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 N 28, регламентирующего, что на собственной территории дошкольной организации следует располагать игровую (групповые и физкультурно-оздоровительные площадки) и хозяйственную зоны, а также место для хранения колясок, велосипедов, санок.
2. песочницы не закрываются крышкой в нарушение требований п.2.11.1 СП 2.4.3648-20, регламентирующего, что песочницы в отсутствие детей во избежание загрязнения песка закрываются крышками, полимерными пленками или иными защитными приспособлениями).
3. Нет резервного горячего водоснабжения (водонагревателя) в помещениях медицинского блока, для хранения уборочного инвентаря, что является нарушением требований п. 2.6.5. СП 2.4.3648-20, регламентирующего, что холодной и горячей водой обеспечиваются производственные помещения пищеблока, помещения в которых оказывается медицинская помощь, туалеты, душевые, умывальные, комнаты гигиены для девушек, умывальные перед обеденным залом, помещения для стирки белья, помещения для приготовления дезинфицирующих растворов.
4. Нарушена целостность стекол в оконных рамах в прачечной, горячем цехе, туалетной средней группы в нарушение требований п. 2.8.3. СП 2.4.3648-20, регламентирующего, что остекление окон выполняется из цельного стекла, не допускается наличие трещин и иное нарушение целостности стекла.

5. Плиточное покрытие стен, полов в прачечной, туалетной 2 младшей группы нарушено, с дефектами, что является нарушением требований п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20, регламентирующего, что 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.
6. Линолеум в коридорах на 2 этажах устаревший, с дефектами, что является нарушением требований п. 2.5.2. СП 2.4.3648-20, регламентирующего, полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.
7. В раздевальных нет условий для просушивания одежды и обуви, что является нарушением требований п. 3.7.4. СП 2.4.3648-20, регламентирующего, что в каждой группе должны быть обеспечены условия для просушивания верхней одежды и обуви детей.
8. Помещение для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств не оборудовано поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения, что является нарушением требований п. 2.4.12. СП 2.4.3648-20, регламентирующего, что помещение для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств оборудуют поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения.
9. Душевые поддоны находятся в неисправном состоянии, не обеспечена подводка холодной и горячей воды, душевые поддоны используются для хранения уборочного инвентаря в нарушение требований п. 2.4.11 СП 2.4.3648-20, регламентирующего, что санитарно-техническое оборудование должно гигиеническим нормативам*, быть исправным и без дефектов.
10. Нет индивидуальных сидений для каждого ребенка для детей средней и старшей групп в нарушение требований п.3.1.7. СП 2.4.3648-20, регламентирующего, что в зоне санитарных узлов размещаются унитазы, которые обеспечиваются индивидуальными сидениями для каждого ребенка;
11. помещения пищеблока (производственные, складские, санитарно-бытовые) не оборудованы отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением в нарушение требований п. 2.7.4. СП 2.4.3648-20, регламентирующего, что каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением
12. Технологическое оборудование (электропечи), моечные ванны не оборудованы локальными вытяжными системами вентиляции в нарушение п. 2.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 N 32, регламентирующего, что зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений.
13. Нарушается режим мытья столовой посуды во всех группах кроме старшей группы, режим обработки мяса, овощей, яиц в горячем цехе, вместо моечных ванн установлены раковины, не соответствующие по объему, в нарушение требований п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, регламентирующего, что 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.
14. Воспитатели не обеспечены спецодеждой в нарушение требований п. 3.1.9. СП 2.4.3648-20, регламентирующего, что воспитатели и помощники воспитателя обеспечиваются санитарной одеждой из расчета не менее 2 комплектов на 1 человека.

15. Для
2.4.

вып

Нет

2.4

ча

то

в

15. Для приготовления пищи используется эмальрованная посуда в нарушение п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, регламентирующего, что посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали.
 16. Нет полотенец для ног, 2 смен намятраеников, что является нарушением требований п. 2.4.8. СП 2.4.3648-20, регламентирующего, что количество комплектов постельного белья, намятраеников и полотенец (для лица и для ног, а также ванного) должно быть не менее 2 комплектов на одного человека
 17. На момент проверки не произведен отбор суточных проб от приготовленных блюд на обед в нарушение требований п. 8.1.10. СанПин 2.3/2.4.3590-20, регламентирующего, что в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.
 18. На пищеблоке в горячем цехе в зоне приготовления холодных блюд и выдачи готовых блюд отсутствует бактерицидное оборудование для обеззараживания воздуха, что является нарушением требований п.2.14. СанПин 2.3/2.4.3590-20, регламентирующего, что для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
 19. Не разработана программа производственного контроля и не проводится производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, что является нарушением требований п. 2.1. СанПин 2.3/2.4.3590-20, регламентирующего, что 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.
- С целью устранения выявленных нарушений, предупреждения возникновения и распространения заболеваний (отравлений) людей, руководствуясь ч.2 ст. 50 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

ПРЕДПИСЫВАЮ:

1. Выделить и оборудовать место для хранения колясок, санок (п. 3.1.2 СП 2.4.3648-20);
2. песочницы в отсутствие детей во избежание загрязнения песка закрывать крышками, полимерными пленками или иными защитными приспособлениями (п.2.11.1 СП 2.4.3648-20);
3. Оборудовать резервное горячее водоснабжение (водонагреватели) в помещениях медицинского блока, для хранения уборочного инвентаря (п.2.6.5. СП 2.4.3648-20);
4. остекление окон выполнить из цельного стекла в прачечной, горячем цехе, туалетной средней группы (п. 2.8.3. СП 2.4.3648-20);
5. Восстановить плиточное покрытие стен, полов в прачечной, туалетной 2 младшей группы, устранить дефекты (п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20);
6. Произвести отделку полов из материала, допускающих влажную обработку и дезинфекцию, в коридорах на 2 этаже (п. 2.5.2. СП 2.4.3648-20);
7. В раздевательных всех групп создать условия для просушивания одежды и обуви (п. 3.7.4. СП 2.4.3648-20); регламентирующего, что в каждой группе должны быть обеспечены условия для просушивания верхней одежды и обуви детей.
8. Помещение для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, молока и дезинфекционных средств оборудовать поддоном с

- подводкой холодной и горячей воды, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения (п. 2.4.12. СП 2.4.3648-20);
9. Душевые поддоны в туалетных использовать по назначению, обеспечить подводку холодной и горячей воды (п. 2.4.11 СП 2.4.3648-20);
 10. Приобрести индивидуальные сидения для каждого ребенка для детей средней и старшей групп (п.3.1.7. СП 2.4.3648-20);
 11. помещения пищеблока (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудовать отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением (п. 2.7.4. СП 2.4.3648-20);
 12. Технологическое оборудование (электропечи), моечные ванны на пищеблоке оборудовать локальными вытяжными системами вентиляции (п. 2.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
 13. Заменить моечными ваннами раковины для мытья посуды во всех группах кроме старшей группы, раковины для обработки мяса, овощей, яиц в горячем цехе (п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20);
 14. обеспечить воспитателей санитарной одеждой из расчета не менее 2 комплектов на 1 человека (п. 3.1.9. СП 2.4.3648-20);
 15. Для приготовления пищи использовать посуду из нержавеющей стали (п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20);
 16. Приобрести полотенца для ног, наматрасники из расчета не менее 2 комплектов на одного человека (п. 2.4.8. СП 2.4.3648-20);
 17. Обеспечить отбор суточных проб от каждой партии приготовленной пищевой продукции (п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
 18. в горячем цехе в зоне приготовления холодных блюд и выдачи готовых блюд оборудовать бактерицидное оборудование для обеззараживания воздуха (п.2.14. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
 19. Разработать программу производственного контроля и проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

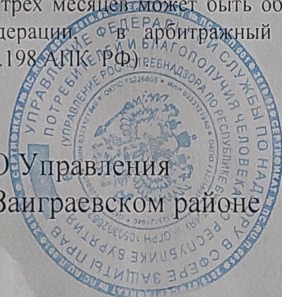
Ответственность за выполнение вышеуказанных мероприятий по предписанию возлагается на МБДОУ Новокижингинский детский сад «Кристаллик»

Срок выполнения предписания и представления информации о принятых мерах в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Республике Бурятия в Заиграевском районе - «01» апреля 2022г.

Представляемая информация должна содержать данные о принятых мерах _____

Настоящее предписание в течение трех месяцев может быть обжаловано лицами, указанными в ст.198 Арбитражно-процессуального кодекса Российской Федерации, в арбитражный суд по общим правилам искового производства, предусмотренным главой 24 АПК РФ (ч.4 ст.198 АПК РФ)

Заместитель начальника ТО Управления
Роспотребнадзора по РБ в Заиграевском районе



Handwritten signature

(У.Д.Хантаева)

Копию настоящего предписания получил (а) « 16 » апреля 2021 г.

Handwritten signature

должность

Handwritten signature

подпись

(*Handwritten signature*)

ФИО

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575800

Владелец Павлова Мария Павловна

Действителен с 15.12.2021 по 15.12.2022