

Отметка о размещении сведений об профилактическом визите в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий
Учетный № 86240041000110268081

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
УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО ХАНТЫ-МАНСИЙСКОМУ АВТОНОМНОМУ ОКРУГУ - ЮГРЕ
Территориальный отдел в городе Югорске и Советском районе
(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

Предписание № 66 от 28.05.2024г.
об устранении выявленных нарушений обязательных требований
ул. Никольская, д. 9, г. Югорск, ХМАО- Югра, 628260
(место выдачи предписания)

Мною, и.о. начальника ТО Управления Роспотребнадзора по Ханты-Мансийскому автономному округу-Югре в г. Югорске и Советском районе Денисовым Алексеем Михайловичем (фамилия, имя, отчество инспектора)

при проведении профилактического визита ПМ № 86240041000110268081 в отношении:
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад "Радуга" по адресу:

- **628240, Ханты-Мансийский Автономный округ — Югра, город Советский, ул. Макаренко, д. 9 (объект контроля — дошкольное и начальное общее образование)**
(указывается наименование контролируемого лица, адрес место нахождения и места осуществления деятельности)

Выявлены следующие нарушения обязательных требований:

1. На момент обследования периодический медицинский осмотр не пройден у сотрудников: Альева Н.В., Апраксина Е.С., Бояринцева Е.М., Бикташева Р.Р., Баширова Э.С., Бородина Т.С., Багаутдинова Р.Р., Бабкина З.В., Березкина А.В., Голомонзина А.П., Ларина К.А.; профессиональная гигиеническая подготовка не пройдена у сотрудников: Ситикова О.Ф., Умарова И.А., Ярушникова С.В., что является нарушением п. 1.5 СП 2.4.3648-20;
2. В порядок проведения внутреннего контроля за соблюдением санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемических мероприятий в МАДОУ д/с «Радуга», утвержденный заведующим МАДОУ д/с «Радуга», включены не действующие санитарные правила; не представлены документы, подтверждающие проведение измерений уровня искусственной освещенности, измерений параметров микроклимата в холодный период года, что является нарушением п.1.8 СП 2.4.3648-20;

3. Спальни групповых оборудованы трансформируемыми трехуровневыми кроватями без самостоятельного захода на них, что является нарушением п.2.4.8 СП 2.4.3648-20;
4. Хранение уборочного инвентаря оборудовано в санитарных узлах групповых ячеек (группа №4, группа №3), в санитарном узле бассейна в доступном для детей месте, что является нарушением п. 2.4.12 СП 2.4.3648-20;
5. Уборочный инвентарь пищеблока (швабра) не имеет маркировку; в группе №11 инвентарь (швабра «Туалет») для уборки туалета хранится совместно с другим инвентарем (швабра «Групповая», швабра «Спальня»), что является нарушением п. 2.11.3 СП 2.4.3648-20;
6. Полы (моечная кухонной посуды, горячий цех) имеют дефекты (сколы, трещины), что является нарушением п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20;
7. Потолок лестничного пролета имеет дефект (трещины); стена моечной кухонной посуды имеет дефект (сколы), что является нарушением п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20;
8. Мебель (скамейка - раздевалка группы №11) имеет нарушение целостности покрытия, что не допускает проведение качественной влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств, что является нарушением 2.4.9 СП 2.4.3648-20;
9. Оборудование (холодильник), расположенное в складе холодильного оборудования без маркировки; инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд (группа №2) без маркировки, мерная метка объема не соответствует выходу блюд; на момент обследования первое блюдо «Свекольник» хранится на плите в горячем цеху пищеблока в кастрюле с маркировкой «Г.П. мясо вар.», что является нарушением п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20;
10. На момент обследования в холодильном оборудовании с маркировкой «Кура замороженная» хранится филе куриное замороженное (объемом 2,5 кг) в полиэтиленовом пакете без маркировки, в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции не отражен остаток, конечный срок реализации, дата и час фактической реализации, что является нарушением п. 2.2, п. 7.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
11. На момент обследования не на всех емкостях для отбора суточных проб указана дата изготовления и прием пищи, что является нарушением п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
12. Повидло яблочное хранится в холодильном оборудовании, расположенном в горячем цеху, с маркировкой «Закусы холодные», что является нарушением п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
13. В питании детей с пищевыми аллергиями на молоко и молочные продукты, выдается кондитерское изделие «Печенье затяжное «Мария», в соответствии с маркировочным ярлычком в состав входит «молоко сухое обезжиренное» и противопоказание при индивидуальной непереносимости молока, что является нарушением п. 8.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
14. Не своевременная переборка продуктов растительного происхождения (картофель с признаками гнили и плесени), что является нарушением п.2185 СанПиН 3.3686-21.

(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 20.12.2024 г.:

1. 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 допуском к работе.;

2. На объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов. Внести изменения в порядок производственного контроля;
3. Кровати должны иметь твердое ложе. Допускается оборудование спален раскладными кроватями с жестким ложем или трансформируемыми кроватями, не превышающими трех уровней и имеющими самостоятельный заход на них.;
4. Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделяется помещение либо оборудуется место, исключающее доступ к нему детей;
5. Уборочный инвентарь маркируется в зависимости от назначения помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалетов должен иметь иную маркировку и храниться отдельно от другого инвентаря.
6. Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.;
7. Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибок, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств;
8. Мебель должна иметь покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств.;
9. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой. 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.;
10. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются. ;
11. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие.;
12. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование;
13. 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);
14. Своевременная и качественная перебирать продуктов растительного происхождения.


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

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад "Радуга", 628240, Ханты-Мансийский Автономный округ — Югра, город Советский, ул. Макаренко, д. 9
наименование и адрес места нахождения контролируемого лица

Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить в Территориальный отдел в городе Югорске и Советском районе по адресу: ул. Никольская, д. 9, г. Югорск, ХМАО – Югра, 628260 заказным почтовым отправление с уведомлением о вручении или на адрес электронной почты: ugorsk@86.rospotrebnadzor.ru в срок до «20» декабря 2024г. 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.

И.о. Начальника территориального отдела			А.М. Денисов
(должность составившего предписание)	лица,	(подпись)	(инициалы и фамилия)
С	предписанием	ознакомлен(а)	« _____ » _____ 20__ г.
		(подпись)	(инициалы и фамилия)

Предписание направлено по адресу:
