

# 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 Республике Карелия  
(Управление Роспотребнадзора по Республике Карелия)

Володарского ул., д.26, г. Петрозаводск, 185003

тел (8142) 76-35-93; факс (8142) 79-74-00 E-mail sanepid@karelia.ru <http://10.rosпотребнадзор.ru/>  
ОКПО 75736813 ОГРН 1051000011677 ИНН/КПП 1001048857/100101001

## Предписание об устранении выявленных нарушений обязательных требований

от 20.10.2021 № 446/152-П

Управление Роспотребнадзора по Республике Карелия, г. Петрозаводск, Володарского, д. 26  
(место выдачи предписания)

Мною, Анисимовой Мариной Ивановной – главным-специалистом-экспертом отдела санитарного надзора Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Карелия

(должность, фамилия, имя, отчество лица, составившего предписание)

при проведении плановой выездной проверки

(вид контрольного (надзорного) мероприятия)

на основании решения о проведении контрольного (надзорного) мероприятия от «26» августа 2021г. № 446

(ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении контрольного (надзорного) мероприятия)

в отношении Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Петрозаводского городского округа «Детский сад № 30 «Насто», ИНН 1001017295, ОГРН 1081001000871, юридический адрес: 185031, Республика Карелия, г. Петрозаводск, пр. Октябрьский, д. 14В

(наименование или ФИО контролируемого лица, ИНН, ОГРН)

выявлены нарушения обязательных требований, установленных международными договорами Российской Федерации, федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, регулирующими отношения в области защиты прав потребителей и/или санитарно-эпидемиологического благополучия населения:

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

п. 1.12: «Количественные значения факторов, характеризующих условия воспитания, обучения и оздоровления детей и молодежи, должны соответствовать гигиеническим нормативам».

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»;

п. 2.4.6.2: «Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и мочным 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»;

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, исключающее доступ к нему детей»;

п. 2.4.13: «Окна помещений оборудуются в зависимости от климатической зоны регулируемые солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника, а окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды, - москитными сетками»;

п. 2.7.2: «Конструкция окон должна обеспечивать возможность проведения проветривания помещений в любое время года»;

п. 2.8.3: «Остекление окон выполняется из цельного стекла. Не допускается наличие трещин и иное нарушение целостности стекла»;

п. 2.8.9: «Все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии и не должны содержать следы загрязнений»;

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

п. 2.5: «Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала»;

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»;

п. 2.9: «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, соответствующих 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»;

п. 2.2: «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 <4>. 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»;

п. 3.1: «Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов»;

п. 3.10: «Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных

температурных режимов. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению»;

п. 3.13: «Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами»;

п. 8.1.2: «В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание <19>, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6 - 13 к настоящим Правилам. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются».

п. 8.1.2.3: «Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по каждому приему пищи»;

п. 8.1.9: «Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении N 6 к настоящим Правилам»;

п. 1 приложения № 6: «В перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей включена пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества»;

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

раздел VI таблица 6.6: «Требования к организации образовательного процесса»

Показатель	Организация, возраст	Норматив
1	2	3
Продолжительность дневной суммарной образовательной нагрузки для детей дошкольного возраста, не более	от 1,5 до 3 лет	20 мин
	от 3 до 4 лет	30 мин
	от 4 до 5 лет	40 мин
	от 5 до 6 лет	50 мин или 75 мин при организации 1 занятия после дневного сна
	от 6 до 7 лет	90 мин

раздел VI таблица 6.7: «Показатели организации образовательного процесса»

Показатель	Организация, возраст	Норматив
Продолжительность дневного сна, не менее	1 - 3 года	3,0 ч
	4 - 7 лет	2,5 ч
	старше 7 лет	1,5 ч
Утренняя зарядка, продолжительность, не менее	до 7 лет	10 мин
	старше 7 лет	15 мин

п. 195: «Одна из пяти моечных ванн должна быть оборудована душевой насадкой с гибким шлангом»;

раздел VI таблица 6.18: Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания

Наименование производственного помещения	Наименование оборудования	Количество (не менее)
1	2	3
Моечная для мытья столовой посуды	производственный стол	1
	посудомоечная машина	1
	моечные ванны (для мытья столовой посуды)	3
	моечные ванны (для стеклянной посуды и столовых приборов)	2
	стеллаж (шкаф)	1
	раковина для мытья рук	1

ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»:

п. 7 ст. 17 гл. 3: «При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции»:

(указать нарушения, а также номер подпункта, пункта, части, статьи, наименование и номер федерального закона, нормативного(-ых) правового(-ых) акта(-ов), требования которого (-ых) были нарушены)

На основании изложенного и руководствуясь пунктом 1 части 2 статьи 90 Федерального закона от 31.07.2020г. N 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации», подпунктом 4 пункта 1 статьи 44 и пунктом 2 статьи 50 Федерального закона от 30.03.1999г. N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» с целью устранения выявленных нарушений предписываю:

Муниципальному бюджетному дошкольному образовательному учреждению Петрозаводского городского округа «Детский сад № 30 «Насто», ИНН 1001017295, ОГРН 1081001000871, юридический адрес: 185031, Республика Карелия, г. Петрозаводск, пр. Октябрьский, д. 14В

(сведения о лице, которому выдается предписание (наименование (фирменное наименование) юридического лица и место нахождения (адрес) юридического лица: фамилия, имя, отчество физического лица, сведения о государственной регистрации и зарегистрировавшем органе (при наличии), адрес места жительства и места фактического осуществления деятельности)

N п/п	Требования, предписываемые к выполнению в целях устранения нарушения обязательных требований:	Срок исполнения
1.	Обеспечить выполнение требований к искусственному освещению помещений групповых согласно п. 2.8.9 СП 2.4.3648-20: своевременно производить замену перегоревших ламп.	29.04.2022г.
2.	Обеспечить выполнение требований к организации режима дня и образовательной деятельности воспитанников детского сада в соответствии с п. 1.12 СП 2.4.3648-20, разделом VI табл. 6.7, таб. 6.6 СанПиН 1.2.3685-21.	29.04.2022г.
3.	Обеспечить выполнение требований к оборудованию моечных ванн в буфетной группы № 7 гибким шлангом с душевой насадкой в соответствии п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п. 195, таблица 6.18 СанПиН 1.2.3685-21.	29.04.2022г.
4.	Обеспечить выполнение требований к кухонной и столовой посуде буфетных согласно п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.	29.04.2022г.

5.	Обеспечить в помещении раздевалки группы № 10 исправную работу всех фрамуги и остекление окон из цельного стеклопакета в соответствии с требованиями п. 2.7.2, п. 2.8.3 СП 2.4.3648-20.	29.04.2022г.
6.	Обеспечить выполнение требований к хранению уборочного инвентаря для уборки помещений групповых согласно п. 2.4.12 СП 2.4.3648-20.	29.04.2022г.
7.	Обеспечить оконные проемы в помещениях спален групп №№ 5, 8, 9 солнцезащитными устройствами в соответствии с требованиями п. 2.4.13 СП 2.4.3648-20.	29.04.2022г.
8.	Обеспечить выполнение требований к приему и условиям хранения пищевой продукции и продовольственного сырья в соответствии с п. 2.2, п. 8.1.9, п. 1 приложения 6, п. 3.1, п. 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 7 ст. 17, гл. 3 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».	29.04.2022г.
9.	Обеспечить выполнение требований к поточности технологических процессов, исключая встречные потоки сырья и готовой продукции, использованной и чистой посуды в соответствии с п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20, п. 2.5, п. 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	29.04.2022г.
10.	Обеспечить выполнение требований к кухонной посуде и инвентарю пищеблока согласно п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	29.04.2022г.
11.	Обеспечить выполнение требований к обработке посуды в буфетной группы № 1 согласно п. 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	29.04.2022г.
12.	Обеспечить выполнение требований к составлению меню для организации питания детей в соответствии с п. 8.1.2, п. 8.1.2.3, приложение 7 таблица 1, приложение 9 таблица 1, таблица 3, приложение 10 таблица 1, таблица 3, приложение № 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	29.04.2022г.

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

#### **Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на МДОУ «Детский сад № 30»**

(должность лица, фамилия, имя, отчество физического лица, наименование юридического лица, на которое возлагается ответственность)

**Невыполнение настоящего предписания влечет привлечение к административной ответственности по части 1 ст. 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.**

Настоящее предписание может быть обжаловано в течение трех месяцев со дня получения предписания контролируемыми юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в арбитражный суд в соответствии с арбитражным процессуальным законодательством, гражданами – в суд общей юрисдикции в соответствии с Кодексом административного судопроизводства РФ.

Настоящее предписание может быть обжаловано в досудебном порядке руководителю (заместителю руководителя) Управления Роспотребнадзора по Республике Карелия либо в Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в течение десяти рабочих дней с момента получения контролируемым лицом предписания в 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.

(порядок и сроки обжалования предписания)

Главный специалист-эксперт  
отдела санитарного надзора  
Управления  
Роспотребнадзора  
по Республике Карелия

(должность лица, составившего  
предписание)



(подпись)

М.И. Анисимова

(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а), получил(а):

Заведующий МДОУ «Детский сад № 30» Меренкова Елена Викторовна

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя  
юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

“ 20 ” октября 20 21 г.



(подпись)