



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И  
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

**Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав  
потребителей и благополучия человека по Приморскому краю в г. Дальнегорске**

Инженерная ул., д.8, г. Дальнегорск, 692446

тел/факс: 8(42373)2-77-94 E-mail dalnegorsk@pkprn.ru <http://www.25.rosпотребнадзор.ru>

ОКПО 74985558 ОГРН 1052503717408 ИНН/КПП 2538090446/254301001

Муниципальному дошкольному  
образовательному бюджетному  
учреждению «Детский сад  
общеразвивающего вида № 13 г.  
Дальнегорска,

692442, Приморский край, г.  
Дальнегорск, ул. Приморская, 28А,

ОГРН 1092505000445,  
ИНН 2505012280

**ПРЕДПИСАНИЕ № 11**

27 сентября 2021г.

г. Дальнегорск

«Об устранении выявленных нарушений  
в МДОБУ" Детский сад общеразвивающего вида  
№ 13 г. Дальнегорска, юридический  
адрес: 692442, Приморский край, г. Дальнегорск,  
ул. Приморская, 28А»

При проведении выездной проверки юридического лица на основании Решения начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Приморскому краю в г. Дальнегорске Щербининой Татьяны Петровны о проведении выездной проверки № 11 от 01.09.2021 в отношении МУНИЦИПАЛЬНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ "ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 13 Г. ДАЛЬНЕГОРСКА, осуществляющего деятельность по адресу: 692442, Приморский край, г. Дальнегорск, ул. Приморская, 28А выявлены нарушения: ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 1.8, п. 2.4.3, п. 2.4.6.2, п. 2.4.8, п. 2.7.1, п. 2.7.4, п. 2.8.1, п. 2.8.9, п. 2.11.1, п. 2.11.4, п. 2.11.5, п. 3.1.3, п. 3.1.7, п. 3.1.9, п. 3.1.11 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; п. 2.2, п. 2.14, п. 3.1, п. 3.4, п. 3.10, п. 8.1.6, п. 8.1.10, п.8.6.4, приложения № 9, таб. 1, приложения № 10, таб. 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"; главы IV, таб. 4.6, раздела V, таб.5.25, таб. 5.54 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды

обитания»; п. 4.5.5, приложения 3 СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»; п. 5.3.3 СанПиН 2.6.1.2523-09 «Нормы радиационной безопасности (НРБ-99/2009)»; п. 2.3 СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»:

1. В дошкольном учреждении не проводится производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов;
2. Мебель в групповых обеспечена цветовой маркировкой без указания ростовой группы.
3. Посуда для приготовления блюд выполнена не из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, не имеет мерных меток объёма в литрах или миллилитрах. На пищеблоке в ведре с маркировкой «для воды» хранятся пищевые отходы;
4. В групповых дошкольного учреждения, для детей используется одно индивидуальное полотенце без учета санитарных требований по использованию полотенец для лица, рук, ног;
5. Не представлены сведения, подтверждающие организацию и проведение технического обслуживания системы вентиляции здания МДОБУ.
6. Во всех групповых, источники искусственного освещения имеют слабое (тусклое) освещение лампами накаливания малой мощности;
7. Не представлен график смены постельного белья;
8. Приборы для обеззараживания воздуха (рециркуляторы) используются с нарушением требований к эксплуатации, установленные производителем в горизонтальном положении. Производителем установлена эксплуатация только в вертикальном положении. Эксплуатационные документы (паспорт, инструкции) на используемые рециркуляторы в МДОБУ не представлены;
9. В санитарных комнатах групповых для унитазов отсутствуют индивидуальные сиденья для каждого ребенка;
10. У помощников воспитателей групп отсутствуют халаты для уборки помещений групповых ячеек;
11. Не представлены товаросопроводительные документы на масло сливочное крестьянское высший сорт, сладко-сливочное несоленое, мдж 72,5%, производства ООО «Талицкие молочные фермы» Свердловская обл. п. Талицкий; молоко сухое цельное м.д.ж. 26%, производства ООО «Маслосыркомбинат» г. Тюкалинск, поставляемое в учреждение ИП Кобилов О.Н. подтверждающие сведения об оценке (подтверждении) соответствия. В холодильнике пищеблока хранится сыр «Голландский» мдж 45% «Навруз» согласно показаний термометра +2гр.С. при установленных производителем условиях хранения -4гр.С. – 0гр.С. Дата изготовления на упаковке не читаема (затерта), дата вскрытия упаковки отсутствует;
12. В зоне приготовления холодных, мясорыбных, овощных блюд отсутствуют приборы для обеззараживания воздуха (бактерицидные лампы). В средней группе используется в буфетной эмалированное ведро с маркировкой III блюдо имеет следы сколов;
13. Работники пищеблока при приготовлении и порционировании блюд не используют одноразовых перчаток;
14. В дошкольном учреждении в буфетных всех возрастных групп, не проводится обработка столовой посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в конце рабочего дня. В пищеблоке дошкольного учреждения не проводится обработка кухонной посуды и инвентаря дезинфицирующими средствами в конце рабочего дня;
15. Для приготовления блюд и кулинарных изделий используется соль, поваренная пищевая высший сорт «Илицкая» - не йодированная;
16. Суточные пробы (завтрак) за 14.09.2021г. отсутствуют. Суточная проба за 13.09.2021г. сыр и масло хранятся в одной емкости. Сыр на указанную дату в ежедневном меню не заявлен. Суточные пробы хранятся при температуре +14гр.С. при установленных требованиях +2, +6гр.С.;
17. В журнале контроля температуры морозильного оборудования указана температура -27гр.С, фактически на момент осмотра 15.09.2021г. температура составляла -19гр.С.



18. Сотрудники пищеблока участвующие в приготовлении и раздаче пищи не используют средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски), перчатки. Не представлено информации о смене одноразовых масок 1 раз в 3 часа при начале рабочей смены в 07:00 к моменту осмотра в 11:30.

19. Согласно экспертного заключения о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы № 100 от 20.09.2021г. в образце готового блюда (салат овощной) обнаружены бактерии группы кишечной палочки (БГКП) (колиформы) в 0,1г. величина допустимого уровня – отсутствие бактерий группы кишечной палочки (БГКП) (колиформы) в 0,1г. Обнаружены плесени – 120КОЕ/г, при величине допустимого уровня – не более 50 КОЕ/г., что не соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по микробиологическим показателям.

20. Согласно экспертного заключения о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы № 107 от 22.09.2021г. в представленном суточном рационе питания (завтрак, обед, полдник, ужин) для детей до 3-х лет полнота вложения сырья и содержание пищевых веществ: завтрак: сок фруктовый – 140г. при нормативном значении 150-180г.; обед: макаронные изделия отварные – 100г. при нормативном значении – 110-120г.; ужин: рыба отварна – 70г. при нормативном значении -50-60г. Суточное фактическое содержание углеводов – 186,5г. при нормативной суточной потребности – 203г.

21. Согласно экспертного заключения о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы № 95 от 15.09.2021г. уровни искусственной освещенности, измеренные в игровых: младшей группы измеренная 68-85лк. при ПДУ 300лк., старшей группы измеренная 133-190лк. при ПДУ 400лк, подготовительной группы измеренная 173-194 лк. при ПДУ 400 лк., разновозрастной группы измеренная 97-150 лк. при ПДУ 300 лк, средней группы измеренная 50-174 лк. при ПДУ 300 лк., второй группы раннего возраста измеренная 95-107лк при ПДУ 400 лк., в горячем цеху пищеблока на рабочем месте повара измеренная 95 лк. при ПДУ 200 лк, медицинском кабинете измеренная 217 лк. при ПДУ 500 лк.

22. Согласно экспертного заключения о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы № 98 от 17.09.2021г. в пробе воздуха в процедурном кабинете обнаружено общее количество микроорганизмов (ОМЧ) 1190 КОЕ/м<sup>3</sup> при допустимой величине не более 300 КОЕ/м<sup>3</sup>.

23. Согласно экспертного заключения о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы № 113 от 23.09.2021г. исследованный воздух на содержание радона в музыкальном зале (1 этаж) 230,2 Бк/ м<sup>3</sup> при допустимой среднегодовой ЭРОА  $\leq 200$  Бк/ м<sup>3</sup>.

24. Согласно экспертного заключения о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы № 108 от 22.09.2021г. образец почвы отобранный на детской площадке младшей группы по показателям (энтерококки (фекальные) - 1 КОЕ/г. при величине допустимого уровня 0 КОЕ/г. и обобщенные колиформные бактерии (ОКБ), в том числе E.coli) 10 КОЕ/г. при величине допустимого уровня 0 КОЕ/г.

#### **ПРЕДПИСЫВАЮ:**

**В срок до 01 сентября 2022 года:**

1. Организовать проведение обследования технического состояния системы вентиляции здания МБДОУ.
2. Приобрести инвентарь, используемый для раздачи пищи и порционирования блюд с мерными метками объёма. Приобрести инвентарь для приготовления блюд из нержавеющей стали.
3. В холодный цех пищеблока приобрести бактерицидную установку для обеззараживания воздуха.
4. Привести параметры искусственной освещённости в игровых старшей группы, группы раннего возраста, младшей группы, средней группы, подготовительной группе, разновозрастной группе, медицинском кабинете в соответствие гигиеническим нормативам.
5. Провести дезинфекцию (обработку) почвы на детской площадке младшей группы, на соответствие гигиенических нормативов.
6. Устранить выявленные нарушения в рационе питания детей.

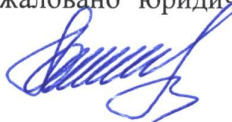
7. Приём на пищеблок скоропортящейся пищевой продукции осуществлять только при наличии товарно-сопроводительных документов, в которых имеются сведения о документах, подтверждающих качество и безопасность принимаемых продуктов.
8. Привести микробиологические показатели воздуха в процедурном кабинете в соответствие нормативам.
9. Организовать проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в МДОБУ.
10. Мебель обеспечить информацией о ростовых группах.
11. Использовать посуду (инвентарь) в соответствии с маркировкой.
12. Обеспечить наличие для каждого ребенка индивидуальных полотенец для ног, рук, лица.
13. В групповых обеспечить наличие графика смены постельного белья.
14. Бактерицидные установки (рециркуляторы) использовать в соответствии с требованиями производителя по эксплуатации.
15. В санитарных комнатах обеспечить наличие индивидуальных сидений для унитазов для каждого ребенка.
16. Обеспечить помощников воспитателей халатами для уборки групповых ячеек и посещения пищеблока.
17. Хранить пищевые продукты, поступающие на пищеблок в соответствии с установленными производителями температурными условиями хранения.
18. При вскрытии или фасовании пищевых продуктов обеспечить наличие даты вскрытия упаковки или даты фасования.
19. Работникам пищеблока при осуществлении производственной деятельности использовать средства индивидуальной защиты (маски) и одноразовые перчатки.
20. Столовую посуду в буфетных групповых и кухонной посуды на пищеблоке обрабатывать дезинфицирующими средствами в конце каждого рабочего дня (рабочей смены).
21. При приготовлении блюд использовать только йодированную соль.
22. Суточные пробы хранить при температуре +2, +6 гр.С.
23. В журнале контроля температуры морозильного оборудования указывать фактические показатели температуры.
24. Для пресечения появления в воздухе помещения музыкального зала газа радона обеспечить проветривание помещения.
25. О выполнении пп. 1-25 предписания письменно уведомить территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Приморскому краю в г. Дальнегорске.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение «Детский сад общеразвивающего вида № 13 г. Дальнегорска».

Непредставление или несвоевременное представление информации в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Приморскому краю в г. Дальнегорске, а равно представление сведений не в полном объеме или искаженном виде, предусматривает административную ответственность в соответствии со ст. 19.7 Федерального закона от 30.12.2001г. №195-ФЗ «Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях».

Неисполнение в установленный срок законного предписания должностного лица, осуществляющего государственный надзор, предусматривает административную ответственность в соответствии со ст. 19.5 ч.1 Федерального закона от 30.12.2001г. №195-ФЗ «Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях».

Предписание может быть обжаловано юридическим лицом в порядке, установленном действующим законодательством.  
специалист-эксперт



С.Г. Лакийчук

Получил

заведующий И.И. Работенко 27.09.2021

(Ф.И.О., должность, дата, подпись)

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575848

Владелец Савощенко Инна Геннадьевна

Действителен с 30.03.2021 по 30.03.2022