

чая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

Сыпучие продукты хранятся в складском помещении, которое оборудовано прибором для оценки условий хранения продуктов, заявленных производителями на маркировочных ярлыках. При оценке условий хранения продуктов установлено, что температура и влажность воздуха превышает условия хранения. Так при t не более 20°C и относительной влажности 70% должна храниться манная крупа, а шоколад «Аленка» при $t = 21^{\circ}\text{C}$, относительной влажности 70% фактически продукты хранились при $t = 22^{\circ}\text{C}$, относительной влажности 71%, что является нарушением п.3.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 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 16. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования), а так же

ТР ТС 021/2011. Технический регламент таможенного союза. О безопасности пищевой продукции, утверждён решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 ст.17 требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции

7. при хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечить соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции **СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»**

п.2.5.2. – полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию – **нарушена целостность покрытия пола плиткой на лестничном пролете между вторым и первым этажом.**

п.2.8.5. - ...уровни искусственной освещенности для детей дошкольного возраста в групповых (игровых) - не менее 400 люкс..., а также СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» - в младшей группе «Солнечный зайчик», средней группе «Звездочка», в точках 1, 2 подготовительной группы «Капелька», в старшей группе «Копиточка» уровень освещенности составил от 233 ± 22 лк до 344 ± 32 лк при норме не менее 400лк, что не соответствует действующим государственным санитарным нормам и гигиеническим нормативам, экспертное заключение №199Р от 05.03.2021г.

МБДОУ «Детский сад «Радуга» рассчитан на 150 детей, фактически по списку числится – 177 ребенка.

Территория детского сада ограждена, оборудована наружным электрическим освещением. Выделена зона игровой территории. Для защиты детей от солнца и осадков на территории установлены тентовые навесы.

Выделена хозяйственная зона, где оборудована площадка для сбора мусора. На площадке с твердым покрытием установлены контейнеры с крышками. Договор на вывоз ТБО заключен с АО «Спецавтохозяйство» (АО «СпецАТХ»), именуемое региональным оператором, №671905787/21 от 01.01.2021г.

Заключен договор № 310-Р от 01.01.2021 на оказание услуг по дезинфекционным мероприятиям (дератизации, дезинсекции) с ФГУП «Смоленский областной центр дезинфекции Госсанэпиднадзора в Смоленской области, г.Смоленск».

Детский сад расположен в двухэтажном здании. Освещение: естественное и искусственное (люминесцентные лампы).

Канализация, отопление, водоснабжение (холодное, горячее) - централизованное. На пищеблоке, в группах установлены резервные водонагреватели на 50 литров.

Питьевой режим организован, используется кипяченая вода, которая охлаждается до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась; смена воды проводится через каждые 3 часа в течение дня согласно п.8.4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Питание детей организовано, пятиразовое; стоимость питания в ясельной группе составляет в день 109 рублей 00 копеек, в детском саду – 138-00. На пищеблоке имеющееся холодильное и технологическое оборудование находится в рабочем состоянии. Для хранения пищевых продуктов и суточных проб имеются бытовые холодильники, в достаточном количестве, термометрами оборудованы.

Условия для мытья кухонной, столовой посуды соблюдаются. В конце приема пищи вся посуда в группах замачивается в баках в дезинфицирующем растворе «ДИ-ХЛОР» 0,015% на 15 минут (прописаны на этикетках). Инструкции по приготовлению растворов и их применению вывешены в моечных отделениях групп.

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

п.2.4.6.2 - для обеззараживания воздуха в холодном цехе, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд ... – *из-за отсутствия бактерицидных установок обеззараживание воздуха в цехе для приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехе и в помещении для обработки яиц не проводится. Для доставки готовой пищи в группы приобретены кастрюли из нержавеющей стали, но на кухне для приготовления пищи пока используют посуду из пищевого алюминия.*

Дана оценка меню. Меню разнообразное. Включены: мясные, овощные, молочные, рыбные продукты и т.д. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню. Приготовление блюд осуществляется в соответствии технологических карт.

Для родителей в ежедневном меню указывается наименование блюд, масса и калорийность порции.

Продукты поступают от поставщиков с учетом документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов. Информация вносится в журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

Поставщики продуктов:

- ИП Руфова Н.В. (мясо, куры);
- ИП Скрипко С.А. (крупы, овощи, рыба и др.);
- СППК «Васьковский» (молочные продукты);
- ИП Карпов О.В. (хлеб).

Медицинское обслуживание осуществляется медработником по договору с ОГБУЗ Рославльская ЦРБ (№53 от 09.01.2018г.). Лицензия на осуществление медицинской помощи получена 15.11.2017г. №ЛО-67-01-001277 на оказание первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по:

- 1.вакцинации (проведение профилактических прививок); сестринскому делу в педиатрии;
- 2.при оказании первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии.

2020 году диагностическая проба Р.Манту составила 100%, 8 детей направлены на консультацию к врачу фтизиатру, справки на право посещения детского учреждения представлены.

На энтеробиоз обследовано 138 детей, из них у 3-х обнаружены яйца остриц. Результаты внесены в статистическую отчетную форму №60 «Журнал инфекционных заболеваний», экстренное извещение подано в Рославльский филиал ФГУЗ «ЦГ и Э в Смоленской области». Дети отстранены, пролечены, обследованы, допущены в сад (справки представлены).

Режим дня соответствует возрастным особенностям детей. Учебно-воспитательный процесс, физическое воспитание проводится в соответствии с программами обучения и физического воспитания.

В целях устранения выявленных нарушений обязательных требований законодательства предписываю:

1. Организовать 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.
2. Обеспечить условия хранения продуктов питания в складском помещении путем установки кондиционера исходя из кубатуры помещения.
3. Для приготовления блюд приобрести кухонную посуду из нержавеющей стали.
4. Для обеззараживания воздуха в цехе приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехе и в помещении для обработки яиц установить бактерицидные установки.
5. Отремонтировать полы на лестничном пролете между вторым и первым этажом.
6. Довести параметры освещенности до нормы в младшей группе «Солнечный зайчик», средней группе «Звездочка», в точках 1, 2 подготовительной группы «Капелька», в старшей группе «Копитишка».

(указать конкретные действия необходимые к выполнению для исполнения требований законодательства)

Установить срок для исполнения: 15 апреля 2023 года

(указывается единый срок)

Разъясняется право гражданина, юридического лица, индивидуального предпринимателя, проверка которых проводилась, в случае несогласия с фактами, выводами, предложениями, изложенными в акте проверки, либо с выданным предписанием об устранении выявленных нарушений в течение пятнадцати дней с даты получения акта проверки вправе представить в Управление Роспотребнадзора в письменной форме возражения в отношении акта проверки и (или) выданного предписания об устранении выявленных нарушений в целом или его отдельных положений.

К возражениям могут быть приложены документы, подтверждающие обоснованность возражений, или их заверенные копии, а также направлены дополнительно.

В соответствии со ст. 19.5 КоАП РФ невыполнение в установленный срок законного предписания органа (должностного лица), осуществляющего государственный надзор (контроль), об устранении нарушений законодательства влечет наложение административного штрафа на граждан в размере от трехсот до пятисот рублей; на должностных лиц - от одной тысячи до двух тысяч рублей или дисквалификацию на срок до трех лет; на юридических лиц - от десяти тысяч до двадцати тысяч рублей.

С предоставленными правами ознакомлен; об обязанности выполнения предписания предупрежден;
заведующий МБДОУ «Детский сад «Радуга» Родичкина Татьяна Петровна

(Ф.И.О. должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя), подпись с расшифровкой)

Копию предписания получил(а): **заведующий МБДОУ «Детский сад «Радуга» Родичкина Татьяна Петровна**

(Ф.И.О. должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя), подпись с расшифровкой)

“ 15 ” 03, 2021г.

(подпись)

Должностные лица:

Специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Смоленской области в Рославльском, Ершицком, Монастырщинском, Хиславичском, Шумячском районах Шлюшеникова Людмила Васильевна

(подпись)

15.03.2021г.