

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека по Смоленской области

214018, г. Смоленск, ул. Тенишевой, д. 26, тел: (4812) 38-25-10, факс: (4812) 55-25-49, E-mail: sanepid@sci.smolensk.ru
ОГРН 1056758325238 ; ИНН/КПП 6731049404/673101001

ПРЕДПИСАНИЯ ОБ УСТРАНЕНИИ ВЫЯВЛЕННЫХ НАРУШЕНИЙ

по результатам Плановой выездной проверки

(плановой/внеплановой, документарной/выездной)

юридического лица, индивидуального предпринимателя

(нужное подчеркнуть)

от « 03 » февраля 2022 г. № 11-43

Смоленская область,
Дорогобужский район, п.
Верхнеднепровский,
ул. Молодежная, д. 15

(место составления акта)

« 03 » февраля 2022 г.

(дата составления акта)

Должностное лицо Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучию человека по Смоленской области: Киселева Елена Федоровна - специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Смоленской области в Сафоновском, Глинковском, Дорогобужском, Ельнинском, Холм-Жирковском районах

(фамилия, имя, отчество (при наличии), должность должностного лица Управления, выдавшего предписание)

при проведении плановой выездной проверки в отношении: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Теремок», юридический и фактический адрес: Смоленская область, Дорогобужский район, п. Верхнеднепровский, ул. Молодежная, д.15, ИНН 6704008310, ОГРН 1026700536026 от 23 октября 2002 г., на основании Распоряжения (приказа) органа государственного контроля (надзора) о проведении плановой выездной проверки юридического лица №11-16 от 11 января 2022 г., акта проверки № 11-16 от 03 февраля 2022 года, КНМ № 67220041000100595318

(юридического лица/индивидуального предпринимателя, наименование, ИНН, ОГРН, КПП, дата и орган регистрации, иные идентифицирующие признаки)

В ходе проведения проверки установлены нарушения положений действующих нормативных правовых актов Российской Федерации, предусматривающих обязательные требования:

- нарушения санитарно – эпидемиологических требований к условиям отдыха и оздоровления детей, их воспитания и обучения, что является нарушением (невыполнением) обязательных требований): ч. 1 ст.28, ч.1 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п.2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", п.2.5.2, п.2.5.3, п.2.4.6.2, п.3.1.7.п.3.1.8 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

-унитазы в групповых не оборудованы индивидуальными сиденьями

-при ежедневном утреннем приеме детей не проводится бесконтактная термометрия, т.к. отсутствуют бесконтактные термометры

-посуда для приготовления блюд на пищеблоке не выполнена из нержавеющей стали

- потолок на пищеблоке, потолок в старшей группе в групповой, раздевалке, потолок и стена в буфетной старшей группы, потолок в туалете в подготовительной группе, потолок в спальном комнате подготовительной группы, стены в групповой во 2-й младшей группе, потолок, стена в спальном комнате, стена в буфете 2-й младшей группы имеют дефекты и повреждения, следы протекания и признаки поражения грибок, что не допускает влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств

- полы в групповых старшей группы, подготовительной группы, в раздевалке средней группы имеют дефекты и повреждения, выполнены из материалов, не допускающих влажную уборку и дезинфекцию

Согласно части 1 статьи 28 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ в дошкольных и других образовательных учреждениях независимо

от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства.

Согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

2.16. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

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

2.5.2. Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполнены из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.

2.5.3. 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.

2.4.6.2. 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.

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.

3.1.7. Туалеты дошкольной организации, организации, осуществляющей присмотр и уход за детьми, делятся на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне размещаются детские умывальники и душевой поддон. В зоне санитарных узлов размещаются унитазы, которые обеспечиваются индивидуальными сидениями для каждого ребенка. В умывальные раковины для детей вода подается через смеситель.

3.1.8. Ежедневный утренний прием детей проводится воспитателями и (или) медицинским работником, которые должны опрашивать родителей о состоянии здоровья детей, а также проводить бесконтактную термометрию. Заболевшие дети, а также дети с подозрением на наличие инфекционного заболевания к посещению не допускаются.

- нарушения изготовителем, исполнителем (лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя), продавцом требований технических регламентов что является нарушением (невыполнением) ч.1 ст.17 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» .пп.1,2, ст.7, гл.2,.п.1.8 приложения 2 Технического регламента Таможенного союза « О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021\2011 , п.2.1,п.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения -не проводится производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points)3, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания МБДОУ « Детский сад «Теремок».

-готовое блюдо -пудинг творожный, изготовленное в предприятиях общественного питания пищеблоке МБДОУ «Детский сад «Теремок» 25.01.2022, не соответствует требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям: согласно экспертного заключения №60 С от 31.01.2022 года по результатам гигиенической оценки лабораторных испытаний, протокола лабораторных испытаний № 69 С от 31.01.2022 года, выданного Сафоновским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Смоленской области», исследованная проба готового кулинарного изделия-пудинг творожный (из суточной пробы), отобранная 25.01.2022 на пищеблоке Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Теремок», расположенного по адресу: Смоленская область, Дорогобужский район, п. Верхнеднепровский, ул. Молодежная, д.15, по определяемым микробиологическим показателям не соответствует требованиям ТР ТС 021\2011 «О безопасности пищевой продукции»: обнаружены БГКП (колиформы) в 1.0 г, при гигиеническом нормативе не допускается, КМАФАнМ 2.0x10³ КОЕ\г, при гигиеническом нормативе не более 1x10³ КОЕ\г Согласно части 1 статьи 17 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» При организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) должны выполняться санитарно-эпидемиологические "требования".

В соответствии с пп.1,2, ст.7, гл.2 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021\2011

Глава 2. Требования безопасности пищевой продукции

Статья 7. Общие требования безопасности пищевой продукции

1. Пищевая продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасной.

2. Показатели безопасности пищевой продукции установлены в Приложениях 1, 2, 3, 4 и 6 к настоящему техническому регламенту.

В соответствии с п.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям⁵. Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

2.1. Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points)³, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

(указать нарушения с разъяснением положений (нормативных) правовых актов)

В целях устранения выявленных нарушений обязательных требований законодательства предписываю:

1. Обеспечить отделку потолка на пищеблоке, в старшей группе в групповой, раздевалке, в туалете в подготовительной группе, в спальне подготовительной группы, потолка и стен в буфетной старшей группы, стен в групповой во 2-й младшей группе, потолка, стен в спальне, стен в буфете 2-й младшей группы с устранением дефектов и повреждений, следов протекания и признаки поражения грибом, допускающую влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств

2. Обеспечить устранение дефектов и повреждений полов в групповых старшей группы, подготовительной группы, в раздевалке средней группы, с выполнением из материалов, допускающих влажную уборку и дезинфекцию

3. на пищеблоке использовать посуду для приготовления блюд, выполненную из нержавеющей стали

4. унитазы в групповых оборудовать индивидуальными сиденьями

5. при ежедневном утреннем приеме детей проводить бесконтактную термометрия, приобрести бесконтактные термометры
6. Снять с реализации пудинг творожный, изготовленный 25.01.2022 на пищеблоке МБДОУ «Детский сад «Теремок»
7. провести мероприятия по недопущению к реализации готового блюда - пудинг творожный, не соответствующего требованиям технических регламентов
8. проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания МБДОУ «Детский сад «Теремок», с представлением результатов лабораторных исследований

(описать конкретные действия необходимые к исполнению для исполнению требований законодательства)

Установить срок для исполнения: до 01.03. 2023 года

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение МБДОУ «Детский сад «Теремок»

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 так же 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 правами ознакомлен. Об обязанности выполнения предписания предупрежден.

Стрелкова Марина Эдуардовна - заведующий МБДОУ «Детский сад «Теремок» (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):

Сиренко

Стрелкова Марина Эдуардовна - заведующий МБДОУ «Детский сад «Теремок» (Ф.И.О. должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя), подпись с расшифровкой)

Сиренко

Должностное лицо: Киселева Елена Федоровна - специалист-эксперт территориального отдела управления Роспотребнадзора по Смоленской области в Сафоновском, Глинковском, Дорогобужском, Ельнинском, Холм-Жирковском районах

“ 03 ” февраля 20 22 г.

(подпись)