

Отметка о размещении сведений об профилактическом визите в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий  
Учетный № ПМ 86230041000107566918 Дата «07» 09 2023 года  
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**

**ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ УПРАВЛЕНИЯ РОСПОТРЕБНАДЗОРА ПО ХАНТЫ-  
МАНСИЙСКОМУ АВТОНОМНОМУ ОКРУГУ - ЮГРЕ В г. СУРГУТЕ И  
СУРГУТСКОМ РАЙОНЕ**

Республики ул., д. 75/1, г.Сургут, Ханты-Мансийский автономный округ – ЮГРА, Тюменская  
область, 628400 телефон: 8(3462)246-077

e-mail: [Surgut@86.rospotrebnadzor.ru](mailto:Surgut@86.rospotrebnadzor.ru)

(указывается наименование территориального отдела)

**Предписание  
об устранении выявленных нарушений  
обязательных требований**

№ 151 г.Сургут, ул.Республики, 75/1 « 06 » 10 2023 г.  
(место выдачи предписания)

Мною, Шакировой Л.С.  
(фамилия, имя, отчество инспектора)

при проведении профилактического визита, проведенного на основании абзаца 2 пункта 11(4) постановления Правительства Российской Федерации от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществлении государственного контроля (надзора), муниципального контроля» в рамках проведения профилактического визита №ПМ 86230041000107567689 в отношении МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 27 "МИККИ-МАУС", 628405, ХАНТЫ-МАНСИЙСКИЙ АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ - ЮГРА, Г. СУРГУТ, ПР-Д ВЗЛЕТНЫЙ, Д.9, ИНН 8602002659, ОГРН 1028600602216  
Профилактический визит проведен по адресу (местоположению):

628405, ХАНТЫ-МАНСИЙСКИЙ АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ - ЮГРА, Г. СУРГУТ, ПР-Д ВЗЛЕТНЫЙ, Д.9.

(указывается наименование контролируемого лица, адрес место нахождения и места осуществления деятельности)

выявлены следующие нарушения обязательных требований:

При проведении профилактического визита было установлено:

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 27 "МИККИ-МАУС", 628405, ХАНТЫ-МАНСИЙСКИЙ АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ - ЮГРА, Г. СУРГУТ, ПР-Д ВЗЛЕТНЫЙ, Д.9, ИНН 8602002659, ОГРН 1028600602216.

1. На территории групповой площадки предусмотрено 16 теневых навесов, для 3 групп теневые навесы не установлены, что является нарушением п.3.1.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» *«...На собственной территории дошкольной организации следует располагать игровую (групповые и физкультурно-оздоровительные площадки) и хозяйственную зоны, а также место для хранения колясок, велосипедов, санок. На территории групповых площадок устанавливаются теневые навесы площадью из расчета не менее 1 кв.м на одного ребенка, но не менее 20 кв.м, песочницы, а также иные приспособления для игр. Теневые навесы оборудуются полами из дерева или иных строительных материалов в соответствии с областью применения. Допускается установка на прогулочной площадке сборно-разборных навесов, беседок».*

2. При обследовании в некоторых группах выявлены дефекты покрытия стен и потолка (например, в группе «Аленка» имеются дефекты потолка и стен (трещины). В группе «Яблонька» (в группе, спальне штукатурный слой на потолке имеет пятна, следы течи, местами разрушился. Обои подлежат замене (выцвели, есть пятна, местами отходят от стен). Настенная плитка в туалетной комнате имеет сколы трещины, присутствует частичное выпадение межплиточных швов. Дверные коробки групповых помещений деформированы, не закрываются. На дверных коробках, косяках, дверных полотнах есть сколы и трещины. Выявленные нарушения противоречат требованиям п.п.2.5.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» *(п.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. В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими)*

3. В группе «Рябинка» расстановка кроватей не обеспечивает свободный проход детей между кроватями, что противоречит требованиям п.3.1.6 СП

2.4.3648-20"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (п.3.1.6. *Расстановка кроватей должна обеспечивать свободный проход детей между ними*).

4. На момент проведения обследования хранение уборочного инвентаря предусмотрено в туалетных при групповых (в свободном доступе для детей), например, в детском туалете в группе «Ромашка» хранение уборочного инвентаря предусмотрено рядом с детскими унитазами; согласно инструкции, замачивание и дез.обработка квачей происходит также возле детских туалетов, что является нарушением п. 2.4.12. СП 2.4.3648-20"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (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. Помещение оборудуют поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения. Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов должны размещаться в месте их приготовления*).

5. На территории учреждения выявлены дефекты асфальтного покрытия, трещины, неровности, имеются нарушения отделки входной группы (крылец основного и запасных выходов детского сада (выходы групп, выход пищеблока)). На поверхности бетонных ступеней сколы и выбоины, ребро ступеней местами разрушено. Металлосайдинг козырьков над крыльцами детского сада деформирован, непрочен, местами отсутствует, что не соответствует требованиям п.2.2.4, п. 2.3.1 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи». п.2.2.4. Покрытие проездов, подходов и дорожек на собственной территории не должно иметь дефектов. П.2.3.1. «..Планировка зданий, строений, сооружений должна обеспечивать соблюдение гигиенических нормативов и обеспечивать доступность услуг, оказываемых для инвалидов и лицам с ограниченными возможностями здоровья».

6. В санузлах установлены унитазы и раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды. Раковина для мытья рук персонала имеется не во всех групповых ячейках, что противоречит требованиям п. 3.1.7 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи». п.3.1.7 «...Туалеты для детей раннего возраста оборудуются в одном помещении. В нем

*устанавливаются умывальные раковины для детей, раковина и унитаз (в отдельной кабине) для персонала, шкаф (стеллаж) с ячейками для хранения индивидуальных горшков и слив для их обработки, детская ванна (для детей ясельного возраста) или душевой поддон, а также хозяйственный шкаф».*

7. На момент проверки сушка кухонного инвентаря осуществляется в буфетных групповых в производственной ванне (группа «Аленка» и т.д.) не позволяют проводить качественную мойку и обработку кухонной посуды, что не соответствует требованиям п.п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (п.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).

8. На момент проверки обработка всего кухонного инвентаря осуществляется в буфетных групповых, маленький объем производственных ванн в буфетных (гр.Ромашка и т.д.) не позволяют проводить качественную мойку и обработку кухонной посуды, что не соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (п.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).

9. Туалетные комнаты (для мальчиков и девочек) не оборудуются туалетными кабинами с дверями (например, группа «Рябинка», «Ромашка» и т.д.), что не соответствует п.2.4.11. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (п.2.4.11. На каждом этаже объекта размещаются туалеты для детей и молодежи. На каждом этаже

объектов организаций, реализующих образовательные программы дошкольного образования, начального общего, основного общего и среднего общего образования, организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, хозяйствующих субъектов социального обслуживания семьи и детей с круглосуточным пребыванием, загородных стационарных детских оздоровительных лагерей с круглосуточным пребыванием оборудуются туалетные комнаты для детей (молодежи) разного пола. Площадь туалетов для детей до 3 лет должна составлять не менее 12, от 3 до 7 лет - 16,0; для детей старше 7 лет - не менее 0,1 на ребенка. Туалетные комнаты оборудуются умывальниками и туалетными кабинками с дверями. Во вновь строящихся хозяйствующих субъектах в туалетах для мальчиков дополнительно устанавливаются писсуары, оборудованные перегородками)

10. В групповых (например, Ромашка и т.д.) покрытие стульев имеет дефекты и повреждения, что не соответствует требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» п.п. 2.4.3 (п.2.4.3. Покрытие столов и стульев должно не иметь дефектов и повреждений, и быть выполненным из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств.)

11. На момент обследования в группе «Аленка» для разведения дез.средств и хранения уборочного инвентаря используется кабинка детского туалета, что не соответствует требованиям п. 2.4.12 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». 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, исключая доступ к нему детей. Помещение оборудуют поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения. Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов должны размещаться вместе их приготовления».

12. Оценка качества поступающего сырья проводится не качественно. Принимаются продукты с маркировочными ярлыками без указания на них срока годности (например, на маркировочном ярлыке поставщика продукции «бананы» отсутствует дата изготовления). Всё выше перечисленное не соответствует требованиям статья 5, п. 3. 3. ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции (статья 5, п. 3. 3. Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции); п. 1,2 ч. 4.2 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»: (п. 1 Общие требования к маркировке пищевой продукции, помещенной в транспортную упаковку 1. Маркировка

транспортной упаковки, в которую помещена пищевая продукция, должна содержать следующие сведения: 1) наименование пищевой продукции; 2) количество пищевой продукции; 3) дату изготовления пищевой продукции; 4) срок годности пищевой продукции; 5) условия хранения пищевой продукции; 6) сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии); 7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилию, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя – изготовителя пищевой продукции; п. 2. Предусмотренная пунктом 1 части 4.2 настоящей статьи и нанесенная в виде надписей маркировка пищевой продукции, помещенной в транспортную упаковку, должна быть нанесена на русском языке и на государственном(ых) языке(ах) государства-члена Таможенного союза при наличии соответствующих требований в законодательстве(ах) государства(в)-члена(ов) Таможенного союза).

13. В пищеблоке не обеспечиваются последовательность (поточность) технологических процессов, исключаяющих встречные потоки сырья, использованной и продезинфицированной посуды. Первичная обработка сырья (овощи) и готовой продукции (фрукты) предусмотрена в производственных ваннах в цехе первичной обработки овощей. Вторичная обработка овощей и фруктов не предусмотрена (т.к. в горячем цехе отсутствует производственная ванна). Со слов сотрудников обработка сыпучей продукции (крупы) осуществляется в моечной кухонной посуде.

На момент проверки хранение чистой кухонной посуды (кастрюли, тазы) осуществлялось в цехе первичной обработки овощей, в мясо-рыбном цехе (под производственным столом), хранение разделочного инвентаря (ножи, доски) над производственными ваннами, что является нарушением п. 2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» 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<sup>7</sup>. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключаяющих 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. На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается.

14. Зоны мойки кухонной посуды и размещенное в ней оборудование (раковины), раковины в цехах, и оборудование, являющееся источниками выделения влаги, тепла не оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений, что не соответствует требованиям п.2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

15. Имеются значительные дефекты покрытия двери в загрузочной. Выявленные нарушения противоречат требованиям п.п.2.5.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» (п.2.5.3. Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибом, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны бы влагостойкими).

16. На момент проверки не соблюдается меню для детей с сахарным диабетом и детей, страдающих аллергией. Согласно представленному фактическому меню, журналу бракеража готовой продукции отдельного меню для данной категории детей нет, фактически отдельного питания (блюд) не предусмотрено и не осуществляется сотрудниками, что является нарушением п. 8.12, п.8.2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» (п.8.1.2. В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание<sup>19</sup>, 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).

17. Отсутствуют ванна для мытья рук в цехе первичной обработки овощей, мясо-рыбном цехе, горячем цехе, что является нарушением ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Статья 14, п. 2 пп. 3.

18. Производственная мощность в МБДОУ превышает значение проектной мощности помещений, что и является нарушением требований п. 1.9 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (п.1.9 Количество детей в группах дошкольной образовательной организации общеразвивающей направленности определяется исходя из расчета площади групповой (игровой) комнаты - для групп раннего возраста (до 3-х лет) не менее 2,5 метров квадратных на 1 ребенка и для дошкольного возраста (от 3-х до 7-ми лет) - не менее 2,0 метров квадратных на одного ребенка).

(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 29.12.2023 года устранить выявленные нарушения.**

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

**Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на юридическое лицо МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 27 "МИККИ-МАУС" ИНН 8602002659, ОГРН 1028600602216**

наименование и адрес место нахождения контролируемого лица

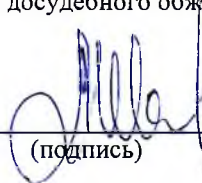
**Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить в ТО Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г.Сургуте и Сургутском районе по адресу: г.Сургут, ул.Республики, 75/1, ка. 308 тел./факс 8(3462)246-077 заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении или иным доступным способом в срок до «29» 12 2023 г. 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.

Заместитель начальника

(должность лица, составившего предписание)

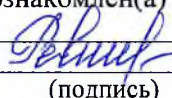


(подпись)

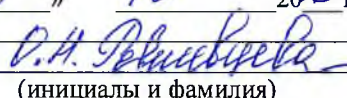
Л.С.Шакирова

(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а) «06» 10 2023 г.



(подпись)



(инициалы и фамилия)

Предписание направлено по адресу:

\_\_\_\_\_