



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 Бурятия

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты  
прав потребителей и благополучия человека по Республике Бурятия в Мухоршибирском районе  
30 лет Победы ул., д.12, с. Мухоршибирь, 671340  
Тел/факс. (301-43) 21-7-38, E-mail: muh@03.rospotrebnadzor.ru  
ОКПО 73228805, ОГРН 1050302662288,  
ИНН/КПП 0323121940/032301001

**Предписание**  
**об устранении выявленных нарушений обязательных требований**  
**в области санитарно-эпидемиологического благополучия**

от 04.03.2024 г. № 10 Б/МШ-ПВ

с. Бичура

(место выдачи предписания)

Мною, начальником территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Республике  
Бурятия в Мухоршибирском районе

(должность лица, составившего предписание)

Н.Ю. Банщиковой

(фамилия и инициалы лица, составившего предписание)

при проведении профилактического визита на основании п. 11(4) Постановления Правительства РФ  
№ 336 от 10.03.2022 «Об особенностях организации и осуществления государственного контроля  
(надзора), муниципального контроля» в отношении Муниципального бюджетного дошкольного  
образовательного учреждения Детский сад «Баяр», 671379, Республика Бурятия, Бичурский район,  
улус Средний Харлун, улица Центральная, дом 7А, ОГРН 1030300250397, ИНН 0303006467 .

(указать наименование или ФИО контролируемого лица, ИНН, ОГРН)

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

1.  В нарушение п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к  
организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи",  
регламентирующего, что 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,  
фактически установлено, что потолки в коридоре имеет повреждения и видимое провисание, что  
может представлять угрозу жизни и здоровью детей.

2.  В нарушение п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к  
организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи",  
регламентирующего, что 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, фактически установлено, что посуда для порционирования не имеет мерную метку.

3. В нарушение п. 2.2.4. СП 2.4.3648-20, регламентирующего, что покрытие проездов, подходов и дорожек на собственной территории не должно иметь дефектов, фактически установлено, что дорожки на собственной территории имеют повреждения, ямы, трещины.

4. В нарушение п.2.5.2. СП 2.4.3648-20, регламентирующего, что полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию, фактически установлено, что полы в коридоре имеют повреждения покрытия.

5. В нарушение п. 2.2.3. СП 2.4.3648-20, регламентирующего, что на собственной территории должна быть оборудована площадка, расположенная в непосредственной близости от въезда на эту территорию, с водонепроницаемым твердым покрытием для сбора отходов. Размеры площадки должны превышать площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны, фактически установлено, что контейнерная площадка не оборудована твердым водонепроницаемым покрытием.

6. В нарушение п.8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», регламентирующего, что в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда), должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C, фактически установлено, что суточные пробы отобраны не в промаркированные емкости.

7. В нарушение п.8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», регламентирующего, что организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, фактически установлено, что в ежедневном меню отсутствует информация о калорийности и массе блюд.

8. В нарушение п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 регламентирующего, что производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород. В дошкольных группах, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда, для работы с тестом допускается использование съёмной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород, фактически установлено, что производственный стол для обработки сырых и вареных овощей не имеет цельнометаллического покрытия.

9. В нарушение п.3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», регламентирующего, что для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроёмкостях, фактически установлено, что ножи в горячем цехе не промаркированы.

10. В нарушение п. 2.4.3. СП 2.4. 3648-20 регламентирующего, что обучающиеся, воспитанники и отдыхающие обеспечиваются мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. Функциональные размеры мебели должны соответствовать обязательным требованиям, установленным техническим регламентом. Мебель для учебных заведений (парты; столы и стулья) обеспечивается цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой (кроме палаточных лагерей и организаций, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам высшего образования). Цветовая маркировка наносится на боковую наружную поверхность стола и стула, фактически установлено, что цветовая маркировка на столы и стулья не нанесена.

11. В нарушение п. 2.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, регламентирующего, что зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам, фактически установлено, что в горячем цехе над плитой для приготовления пищи отсутствует локальная вытяжная система.

(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 п. 11(4) Постановления Правительства РФ № 336 от 10.03.2022 «Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля»,  
с целью устранения выявленных нарушений  
предписываю:**

Муниципальному бюджетному дошкольному образовательному учреждению Детский сад «Баяр», 671379, Республика Бурятия, Бичурский район, улус Средний Харлун, улица Центральная, дом 7А, ОГРН 1030300250397, ИНН 0303006467.

(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)

1. Обеспечить безопасное условие образовательной деятельности, оказывающую услугу по воспитанию и обучению, в соответствии с требованиями п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20.

✓ 2. Обеспечить наличие мерной метки, в соответствии с требованиями п. 2.4.6.2. СП 2.4. 3648-20.

— 3. Обеспечить покрытие проездов, подходов и дорожек на территории без дефектов, в соответствии с требованиями п. 2.2.4. СП 2.4.3648-20.

— 4. Обеспечить выполнение п. 2.5.2. СП 2.4.3648-20, устранить дефекты полов в коридоре.

— + 5. Оборудовать контейнерную площадку твердым водонепроницаемым покрытием, в соответствии с требованиями п. 2.2.3. СП 2.4.3648-20

+ 6. В соответствие с требованиями п.8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, обеспечить маркировку суточных проб.

+ 7. В соответствии с требованиями п.8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, вывесить в доступных для родителей и детей местах следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

+ 8. Обеспечить производственным столом с цельнометаллическим покрытием для обработки сырых и вареных овощей, в соответствии с требованиями п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

+ 9. В соответствии с требованиями п.3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, обеспечить маркировку ножей в горячем цехе.

+ -10. Обеспечить нанесение цветовой маркировки, в соответствии с требованиями п. 2.4.3. СП 2.4.3648-20.

— 11. Обеспечить горячий цех локальной вытяжной системой, в соответствии с требованиями п. 2.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

Срок выполнения предписания и представления информации о принятых мерах в письменном виде с приложением документов, подтверждающих его надлежащее исполнение в Управление Роспотребнадзора по Республике Бурятия: **до 15.09.2024 года включительно.**

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на МБДОУ Детский сад «Баяр», 671379, Республика Бурятия, Бичурский район, улус Средний Харлун, улица Центральная, дом 7А, ОГРН 1030300250397, ИНН 0303006467.

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

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.

(срок и сроки обжалования предписания)

Начальник территориального  
отдела Управления  
Роспотребнадзора по РБ в  
Мухоршибирском районе



(должность лица, составившего предписание)

(подпись)

Н.Ю. Баншикова  
(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а) «04» марта 2024 г. \_\_\_\_\_ (подпись)

Г.А. Жигжитова  
(инициалы и фамилия)

Предписание направлено по адресу:

\_\_\_\_\_