

Отметка о размещении сведений об профилактическом визите в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий

Учетный № ПМ 86240041000111219102 Дата « 04 » __07__ 2024__ 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

(указывается наименование территориального отдела)

**Предписание
об устранении выявленных нарушений
обязательных требований**

№ 169 г. Сургут, ул. Республики, 75/1 « 26 » 06. 2024 г.

(место выдачи предписания)

Мною, Хайруллиной Мариной Муллануровной

(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 86240041000111219102 в отношении Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 25 «Родничок» ИНН 8602001750, ОГРН 1028600605197. Место осуществления деятельности: 1 корпус: 628408 г. Сургут, ул. Республики 82А, 628406 г. Сургут, ул. Декабристов 14

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

выявлены следующие нарушения обязательных требований:

- 1) МБДОУ № 25 детский сад «Родничок» расположен по адресу: 628447, Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ – Югра, г. Сургут ул. Декабристов 14 а. – На момент обследования установлено, что на территории установлены 2 контейнера с крышками. Площадка для сбора отходов с водонепроницаемым твердым покрытием для

сбора отходов, с размерами площадки, превышающими площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны не оборудована, что **не соответствует требованиям** п.3, п.4 СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий", п.3. «На территориях городских и сельских поселений (далее - населенные пункты) в соответствии с территориальной схемой обращения с отходами должны быть обустроены контейнерные площадки для накопления твердых коммунальных отходов (далее - ТКО) или системы подземного накопления ТКО с автоматическими подъемниками для подъема контейнеров (далее - контейнерные площадки) и (или) специальные площадки для накопления крупногабаритных отходов (далее - специальные площадки). Контейнерные площадки, организуемые заинтересованными лицами (далее - заинтересованные лица), независимо от видов мусоросборников (контейнеров и бункеров) должны иметь подъездной путь, твердое (асфальтовое, бетонное) покрытие с уклоном для отведения талых и дождевых сточных вод, а также ограждение, обеспечивающее предупреждение распространения отходов за пределы контейнерной площадки. Специальные площадки должны иметь подъездной путь, твердое (асфальтовое, бетонное) покрытие с уклоном для отведения талых и дождевых сточных вод, а также ограждение с трех сторон высотой не менее 1 метра», п.4. «Расстояние от контейнерных и (или) специальных площадок до многоквартирных жилых домов, индивидуальных жилых домов, детских игровых и спортивных площадок, зданий и игровых, прогулочных и спортивных площадок организаций воспитания обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи должно быть не менее 20 метров, но не более 100 метров; до территорий медицинских организаций в городских населённых пунктах - не менее 25 метров, в сельских населённых пунктах - не менее 15 метров».

– На момент обследования установлено, что в групповых ячейках имеется дефект мебели в буфете, что **не соответствует требованиям** п. 2.4.6.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» «Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств».

– На предприятии общественного питания не проводится производственный контроль, организованный на принципах ХАССП, процедуры не внедрены, что **является нарушением** п. 2 ст.10. ТР ТС 021-2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" «2) выбор последовательности и точности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;», п.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" «Предприятия общественного питания должны 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».

– Пищеблок МБДОУ № 25 детский сад «Родничок» работает на сырье. Имеются следующие цеха: цех первичной обработки овощей, зона для обработки мяса и рыбы в горячем цехе, для работы на сырье недостаточный набор помещений, что **не соответствует требованиям** п. 2.4.6.1. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» «В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье,

должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием».

Планировка производственных помещений пищеблока, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение не может обеспечить последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки грязной посуды, сырых полуфабрикатов и готовой продукции: вторичная обработка овощей не проводится, отсутствует холодный цех, в горячем цехе отсутствует стол ХЗ, мясные и овощные полуфабрикаты размещаются на столе «Готовая продукция», на нем же готовятся ХЗ и ведется работа с тестом, **что является нарушением** п.1 ст.10, п.1.1 ст.14. ТР ТС 021-2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции», «п. 1 ст.10 Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей пищевой продукции, обязаны осуществлять процессы ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции», «1.Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать: 1) возможность осуществления поточности технологических операций, исключающей встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря;» п.2.5, 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" «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. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих 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», «п.2.7. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность».

– Холодный цех отсутствует, нет цеха вторичной обработки овощей, нет загрузочного цеха, недостаточно кладовых и складских помещений с холодильным оборудованием, что **не соответствует требованиям** п. 2.4.6.1. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» «В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием».

– Пищеблок не оборудован достаточным количеством технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима

обработки, условий хранения пищевой продукции: над зоной приготовления салатов в горячем цехе (на столе ГП) и в других цехах отсутствует бактерицидная лампа, отсутствуют вентиляционные решетки (возможно физическое загрязнение), так же отсутствуют раковины для вторичной обработки овощей, стол для ХЗ, доска «Тесто», в одном холодильнике в складском помещении хранятся сырое мясо и масло, 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»

– Установить исправность холодильного оборудования затруднительно: холодильник «Мясо. Масло» на термореле показывает температуру -16*С, при этом контрольный термометр -30*С, 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» *«Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим».*

– В моечной установлены 2 большие ванны для мытья кухонной посуды, стеллажи для хранения чистой посуды. Имеются фартуки. Зона мойки открытая, рядом зона выдачи готовой продукции. Таким образом грязная посуда идет через зону раздачи, и планировочные решения, и расстановка технологического не позволяют исключить встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, что **не соответствует требованиям** п.2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» *«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. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая 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»,* п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» *«Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса...»*

– Название блюд по 10-дневному меню не соответствует названию блюд в меню на 17.07.2024г., что **является нарушением** п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". *«Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах».*

– На раздаче отсутствует термометр, таким образом учет температуры горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, не проводится, данный журнал отсутствует, что **не соответствует требованиям** п.5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" *«Температура горячих жидких блюд и иных горячих*

блюды, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должны соответствовать технологическим документам».

2) 628408, Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ – Югра, г.Сургут ул. Республики 82 А.

– На момент обследования установлено, что установлен 1 контейнер с крышкой. Площадка для сбора отходов с водонепроницаемым твердым покрытием для сбора отходов, с размерами площадки, превышающими площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны не оборудована, что **не соответствует требованиям** п.3, п.4 СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" п.3. *«На территориях городских и сельских поселений (далее - населенные пункты) в соответствии с территориальной схемой обращения с отходами должны быть обустроены контейнерные площадки для накопления твердых коммунальных отходов (далее - ТКО) или системы подземного накопления ТКО с автоматическими подъемниками для подъема контейнеров (далее – контейнерные площадки) и (или) специальные площадки для накопления крупногабаритных отходов (далее - специальные площадки). Контейнерные площадки, организуемые заинтересованными лицами (далее - заинтересованные лица), независимо от видов мусоросборников (контейнеров и бункеров) должны иметь подъездной путь, твердое (асфальтовое, бетонное) покрытие с уклоном для отведения талых и дождевых сточных вод, а также ограждение, обеспечивающее предупреждение распространения отходов за пределы контейнерной площадки. Специальные площадки должны иметь подъездной путь, твердое (асфальтовое, бетонное) покрытие с уклоном для отведения талых и дождевых сточных вод, а также ограждение с трех сторон высотой не менее 1 метра».* п. 4. *«Расстояние от контейнерных и (или) специальных площадок до многоквартирных жилых домов, индивидуальных жилых домов, детских игровых и спортивных площадок, зданий и игровых, прогулочных и спортивных площадок организаций воспитания обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи должно быть не менее 20 метров, но не более 100 метров; до территорий медицинских организаций в городских населённых пунктах - не менее 25 метров, в сельских населённых пунктах - не менее 15 метров».*

– На предприятии общественного питания не проводится производственный контроль, организованный на принципах ХАССП, процедуры не внедрены, что **является нарушением** п. 2 ст.10. ТР ТС 021-2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" *«2) выбор последовательности и точности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;»,* п.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" *«Предприятия общественного питания должны 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».*

– Набор помещений недостаточный: отсутствуют цех вторичной обработки овощей (имеются 2 раковины в горячем цехе), холодный цех, что **не соответствует требованиям** п. 2.4.6.1 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» *«В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-*

рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием».

– Планировка производственных помещений пищеблока, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение может обеспечить последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки грязной посуды, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, но необходимо в связи с отсутствием холодного цеха, в горячем цехе установить стол ХЗ и бактерицидную лампу над ним, так как мясные и овощные полуфабрикаты, как и готовая продукция размещаются на столе «Готовая продукция», **что является нарушением** п.1 ст.10, п.1.1 ст.14. ТР ТС 021-2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции», *«п. 1 ст.10 Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей пищевой продукции, обязаны осуществлять процессы ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции», «1.Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать: 1) возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря;» п.2.5, 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" «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. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая 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», «п.2.7. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность».*

– Пищеблок не оборудован достаточным количеством технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции: над зоной приготовления салатов в горячем цехе (на столе ГП) отсутствует бактерицидная лампа над столом, где готовятся холодные закуски, доска «Тесто», недостаточно столов в ГЦ для разграничения функционала, 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» *«Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха».*

(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:

Срок устранения нарушений: 26.12.2024 года.

(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 № 25 «Родничок» ИНН 8602001750, ОГРН 1028600605197. Место осуществления деятельности: 1 корпус: 628408 г.Сургут, ул. Республики 82А, 628406 г. Сургут, ул Декабристов 14
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 «26» 12 2024. 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.

Главный специалист- эксперт
(должность лица, составившего
предписание)


(подпись)

Хайруллина К.М.
(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а) «26» 07 2024 г.
Закрусская Наталья Александровна
(подпись) (инициалы и фамилия)

Предписание направлено по адресу:
