

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей  
и благополучия человека по Смоленской области  
территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав  
потребителей и благополучия человека по Смоленской области  
в Рославльском, Ершицком, Монастырщинском, Хиславичском, Шумячском районах  
216500, Смоленская область, г. Рославль, ул. Каляева д.70, т. 4-17-38

**ПРЕДПИСАНИЕ ОБ УСТРАНЕНИИ ВЫЯВЛЕННЫХ НАРУШЕНИЙ**  
по результатам \_\_\_\_\_ **плановой выездной** \_\_\_\_\_ проверки  
(плановой/внеплановой, документарной/выездной)

**юридического лица**, индивидуального предпринимателя  
(нужное подчеркнуть)

от " 22 " февраля 2022 г. № 12 - 88

216501, Смоленская область,  
г. Рославль, ул. Пролетарская,  
д. 70 А

(место составления акта)

" 22 " февраля 2022 г.  
(дата составления акта)

*Должностное лицо – ведущий специалист-эксперт территориального отдела  
Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и  
благополучию человека по Смоленской области в Рославльском, Ершицком,  
Монастырщинском, Хиславичском, Шумячском районах Курдаченкова Наталья  
Ивановна*

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

при проведении **плановой** (внеплановой) документарной (**выездной**) проверки в отношении:  
**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад  
«Росинка» (МБДОУ «Росинка»)**  
(юридического лица, индивидуального предпринимателя)

Юридический адрес: **216500 Смоленская область, г. Рославль, ул. Пролетарская д.70А**

Фактический адрес: **216500 Смоленская область, г. Рославль, ул. Пролетарская д.70А**  
(адрес места осуществления деятельности, филиала, представительства):

ИНН **6725008199** ОГРН **1026700924249** КПП **672501001**

Зарегистрирован в: Межрайонной инспекции Федеральной налоговой службы №5 по Смоленской области.

Законный представитель: **заведующий МБДОУ «Детский сад «Росинка» Кусова Светлана  
Алексеевна**

*В ходе проведения проверки установлены нарушения положений, действующих нор-  
мативных правовых актов Российской Федерации, предусматривающих обязатель-  
ные требования № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благопо-  
лучии населения» (с последующими дополнениями и изменениями) ст.28, 17*

*СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопас-  
ности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" Минимальный  
перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных органи-  
заций и базовых предприятий питания Таблица 6.18, СП 2.4.3648-20 "Санитарно-  
эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оз-  
доровления детей и молодежи", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-  
эпидемиологические требования к организации общественного питания населения",  
СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содер-  
жанию и организации работы образовательных организаций и других объектов соци-  
альной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой  
коронавирусной инфекции (COVID-19)"*

*- в МБДОУ «Детский сад «Росинка» в ходе проверки не представлена проектная доку-  
ментация по которой данное учреждение построено и эксплуатируется, требование  
СП 2.4.3648-20 п.1.3..... Объекты, введенные в эксплуатацию до вступления в силу Пра-  
вил, а также объекты на стадии строительства, реконструкции и ввода их в эксплуатацию,*



в случае если указанные процессы начались до вступления в силу Правил, эксплуатируются в соответствии с утвержденной проектной документацией, по которой они были построены, при условии обеспечения доступности услуг, оказываемых хозяйствующим субъектом инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья.

**п. 1.8** – на объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов

**п. 2.3.3** - помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Не допускается использование пищевого сырья в столовых, работающих на полуфабрикатах

**п.2.4.6.1** – в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясорыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием

**СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:**

**п. 2.1** – 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 – **МБДОУ «Детский сад «Росинка» допущены нарушения требований вышеуказанного санитарно-эпидемиологического законодательства в части организации контроля по выполнению указанных обязательных требований. Так, МБДОУ «Детский сад «Росинка» утверждена программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП, в представленной программе производственного контроля описаны требования законодательства и не отражены реальные принципы технологии приготовления блюд в условиях цехового деления, необходимого инвентаря, оборудования и т.д., что подтверждается следующими нарушениями:**

**– на пищеблоке МБДОУ «Детский сад «Росинка» работа осуществляется на сырье, помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер не обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды. Выделено помещение по переработке сырья на полуфабрикаты из мяса, рыбы, обработки яиц, первичной обработки овощей, оборудовано моечными ваннами. Из-за недостаточного количества производственных помещений при изготовлении блюд и кулинарных изделий не обеспечены требования последовательности и поточности технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую безопасность. Моечная ванна (для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов) не оборудована. Имеющиеся помещения не имеют необходимого оборудования и раковин для мытья рук, пищевого сырья в необходимом количестве; – на пищеблоке МБДОУ «Детский сад «Росинка» не обеспечены условия для мытья кухонной посуды, столовой посуды, в горячем цехе установлена одна чугунная ванна**

**2.4.6.2. ....** 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.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.



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.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

**- в МБДОУ «Детский сад «Росинка» пищеблок не обеспечен посудой, для приготовления блюд выполненной из нержавеющей стали, а также не обеспечен прибором для обеззараживания воздуха в зоне приготовления холодных блюд, нарушена целостность гигиенического покрытия стола готовой продукции, имеются вмятины;**

8.1.10. 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.

**- на пищеблоке отсутствует суточная проба за 08.02.2022 г (яйцо отварное, снежок).**

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" п. 2.5. При отделке объектов должны соблюдаться следующие требования: 2.5.1. Применяемые строительные и отделочные материалы используют при наличии документов об оценке (подтверждении) соответствия, быть устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств, подтверждающие их безопасность, устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. 2.5.2. Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными 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, а также СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

**- в МБДОУ «Детский сад «Росинка» нарушена целостность покрытия пола (пол покрыт линолеумом частично имеются дефекты, повреждения, потертости) в музыкальном зале, раздевалке младшей группы «Рябинка», средней группы «Малинка», в подготовительной группе «Вишенка», в помещении пищеблока пол покрыт плиткой, плитка имеет трещины, выбоины, вход в группу «Кроха», при входе в туалет старшая группа «Калинка», в дощатом полу щели в спальне подготовительной группы «Вишенка», что приводит к скоплению пыли и грязи, препятствует проведению качественной влажной уборки и дезинфекции; нарушена целостность покрытия стен при входе в младшую группу «Рябинка», в умывальной ясельная группа «Кроха», при входе в туалет старшая группа «Калинка», умывальная комната, спальня подготовительная группа «Вишенка»; в помещении постирочной нарушена целостность покрытия стен и потолка.**

п. 2.3 СП 3.1/2.4.3598 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID– 19)»

В Организации должны проводиться противоэпидемические мероприятия, включающие:

... регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с графиком учебного, трени-



ровочного, иных организационных процессов и режима работы Организаций, а также СП 2.4.3648-20 п.3.1.3...

Помещения постоянного пребывания детей для дезинфекции воздушной среды оборудуются приборами по обеззараживанию воздуха.

**- в МБДОУ «Детский сад «Росинка» не обеспечено достаточное количество оборудования для обеспечения регулярного обеззараживания воздуха помещений, так как для обеззараживания воздуха используют 5 обеззараживателей: 1 - в холодном цехе пищеблока, 1 рециркулятор «Armed» при входе, 1 - в медицинском кабинете, 2 рециркулятора «Armed», на групповые ячейки, что не позволяет обеспечить непрерывную работу рециркуляторов в течении всего времени пребывания людей в данных групповых помещениях, с целью эффективного обеззараживания воздуха, согласно руководства по эксплуатации (таблица 1, таблица 7, раздел 13.), в зависимости от категории и необходимого уровня бактерицидной эффективности, в нарушение**

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

2.2.6. На собственной территории должно быть обеспечено отсутствие грызунов и насекомых, в том числе клещей, способами, предусмотренными соответствующими санитарными правилами, так же п. 2.9.5. В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений в хозяйствующем субъектом проводятся:

работа по организации и проведению мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации, противоклещевых (акарицидных) обработок и контроль за их проведением;

**- в МБДОУ «Детский сад «Росинка» аккарицидная обработка территории в летнее время не проводится;**

п.126. СанПиН 3.3686 – 21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" В организациях, осуществляющих образовательную деятельность, при проведении дезинфекционной деятельности должны выполняться следующие санитарно-эпидемиологические требования:

1) в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, проводят профилактическую и текущую дезинфекцию, дезинсекцию, дератизацию;

2) по эпидемиологическим показаниям проводят заключительную дезинфекцию в соответствии с требованиями по профилактике конкретных инфекционных заболеваний;

3) профилактическую и текущую дезинфекцию проводит прошедший инструктаж персонал организации дезинфицирующими средствами IV класса опасности в соответствии с инструкциями по их применению. Заключительную дезинфекцию, камерную дезинфекцию, профилактическую, очаговую дезинсекцию, дератизацию проводят организации, осуществляющие дезинфекционную деятельность;

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

2.11.5.... Постельные принадлежности (матрацы, подушки, спальные мешки) проветриваются непосредственно в спальнях во время каждой генеральной уборки, а также на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны. Постельные принадлежности подвергаются химической чистке или дезинфекционной обработке один раз в год.

**- в МБДОУ «Детский сад «Росинка» постельные принадлежности (матрацы, подушки) камерной обработке или химической чистке не подвергаются;**

СП 2.4.3648-20 п.1.8. На объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

п.2.11.4. Ежедневная уборка туалетов, умывальных, душевых, помещений для оказания медицинской помощи, обеденных залов столовых, буфетов, производственных цехов пищеблока, проводится с использованием дезинфицирующих средств. Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств,

2.11.6. Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением, а также СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"



- в МБДОУ «Детский сад «Росинка» не соблюдаются требования инструкции от производителя при приготовлении 0,06% рабочего раствора дезинфицирующего средства «Ди-Хлор», согласно протокола лабораторных испытаний от 15.02.2022г. № 245Р, массовая доля активного хлора в младшей группе «Рябинка», не соответствует заданной концентрации, массовая доля активного хлора  $0,026\% \pm 0,006$  при величине допустимого уровня 0,045%-0,075, что не позволит провести качественно дезинфекцию по вирусной этиологии, при приготовлении 0,015% раствора дезинфицирующего средства «Ди-Хлор» в группе раннего возраста «Кроха», согласно протокола лабораторных испытаний от 15.02.2022г. № 244Р, массовая доля активного хлора в исследованном образце составляет  $0,036\% \pm 0,009$  при величине допустимого уровне 0,011%-0,018, это в 2 с лишним раза превышает необходимую концентрацию, что говорит о том, что требования инструкции по применению не соблюдаются. Производственный лабораторный контроль за приготовлением дезинфекционных растворов не организован и не ведется. Данные за 2020-2021гг. не представлены;

- в МБДОУ «Детский сад «Росинка» не обеспечены безопасные условия пребывания и обучения по параметрам освещенности, согласно протокола лабораторных испытаний № пр79Р от 15.02.2021 г., измеренная освещенность не соответствуют требованиям п.2.8.1. СП 2.4.3648-20 Уровни естественного и искусственного освещения в помещениях хозяйствующих субъектов должны соответствовать гигиеническим нормативам, п. 5.54. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

**п.2.8.5.** Система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками с разрядными, люминесцентными или светодиодными лампами со спектрами светового излучения: белый, тепло-белый, естественно-белый.

Не допускается в одном помещении использовать разные типы ламп, а также лампы с разным световым излучением.

Уровни искусственной освещенности для детей дошкольного возраста в групповых (игровых) - не менее 400 люкс, в учебных помещениях для детей старше 7 лет - не менее 300 люкс, в учебных кабинетах черчения и рисования, изостудиях, мастерских живописи, рисунка и скульптуры - 300 люкс, в мастерских трудового обучения - 400 люкс.

в старшей группе «Калинка» (лампы накаливания) составляет т. 1 на полу  $80 \pm 7,4$  лк, т. 2 на полу  $88 \pm 8,1$  лк, т. 3 на полу  $84 \pm 7,8$  лк, т. 4 на полу  $90 \pm 8,3$  лк, т. 5 на полу  $102 \pm 9,4$  лк при допустимой не менее 400 лк; в подготовительной группе «Вишенки» (светодиодные лампы) - т. 1 на полу  $290 \pm 27$  лк, т. 2 на полу  $299 \pm 828$  лк, т. 3 на полу  $333 \pm 31$  лк, т. 4 на полу  $297 \pm 27$  лк, т. 5 на полу  $250 \pm 23$  лк при допустимой не менее 400 лк; в группе раннего возраста «Кроха» (лампы накаливания) - т. 1 на полу  $72 \pm 6,7$  лк, т. 2 на полу  $77 \pm 7,1$  лк, т. 3 на полу  $84 \pm 7,8$  лк, т. 4 на полу  $95 \pm 8,8$  лк, т. 5 на полу  $77 \pm 7,1$  лк при допустимой не менее 400 лк; показатели коэффициента пульсации освещенности с использованием светильников с лампами накаливания, измеренные в старшей группе «Калинка» т. 1 на полу  $12,2 \pm 1,4$  %, т. 2 на полу  $13 \pm 1,5$  %, т. 3 на полу  $11,5 \pm 1,3$  %, т. 4 на полу  $11,6 \pm 1,3$  %, т. 5 на полу  $11,7 \pm 1,4$  % при допустимой 10%.

СП 3.1/2.4.3598 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID – 19)» п.2.3. В Организации должны проводиться противоэпидемические мероприятия, включающие:

уборку всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств и очисткой вентиляционных решеток (далее - генеральная уборка) непосредственно перед началом функционирования Организации;

обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в Организацию, помещения для приема пищи, санитарные узлы и туалетные комнаты;

ежедневную влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;

генеральную уборку не реже одного раза в неделю;



обеспечение постоянного наличия в санитарных узлах для детей и сотрудников мыла, а также кожных антисептиков для обработки рук;

регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с графиком учебного, тренировочного, иных организационных процессов и режима работы Организаций;

ст. 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"

1.5. Юридические лица и индивидуальные предприниматели в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, в том числе:

разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия;

обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении и реализации населению;

осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.

### **СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"**

5. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных болезней должно обеспечиваться выполнение установленных санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов биологических факторов (вирусные, бактериальные, паразитарные и иные) среды обитания человека и условий его жизнедеятельности (труда, проживания, воспитания, обучения, питания), а также должны своевременно и в полном объеме проводиться санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия, в том числе мероприятия по осуществлению санитарной охраны территории Российской Федерации, введению ограничительных мероприятий (карантина), осуществлению производственного контроля, принятию мер в отношении больных инфекционными болезнями, прерыванию путей передачи (дезинфекционные мероприятия), проведению медицинских осмотров, организации иммунопрофилактики населения, гигиенического воспитания и обучения граждан.

11. Юридические лица и индивидуальные предприниматели в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны разработать и утвердить программу производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, и обеспечить его выполнение.

*– заведующим МБДОУ «Детский сад «Росинка» не обеспечен контроль за проведением противоэпидемических мероприятий, а именно в программе производственного контроля отсутствует раздел за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных болезней в том числе новой коронавирусной инфекции (COVID-19)", с указанием перечня должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, с перечнем официально изданных санитарных правил,*

п. 2.4.11 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"



2.4.11. ... На каждом этаже объектов организаций, реализующих образовательные программы дошкольного образования:

Туалетные кабины оснащаются мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах. Умывальные раковины обеспечиваются мылом, электро- или бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора.

Санитарно-техническое оборудование должно соответствовать гигиеническим нормативам, быть исправным и без дефектов.

- в МБДОУ «Детский сад «Росинка» в средней группе «Земляничка» используется санитарно - техническое оборудование с дефектами (2 умывальные раковины имеют трещины);

В целях устранения выявленных нарушений обязательных требований законодательства предписываю:

1. Заведующему детским садом ужесточить контроль за выполнением сотрудниками требований санитарных правил.
2. в МБДОУ «Детский сад «Росинка» обеспечить условия для безопасного приготовления готовой продукции с соблюдением принципов поточности на пищеблоке, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, с учетом объемно-планировочных решений, набора помещений и оборудования, с целью осуществления приготовления безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию; организовать работу пищеблока в соответствии с проектной документацией и по наличию помещений: при работе на сырье: 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, либо определить данный пищеблок, (либо на полуфабрикатах), должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, помещения, предназначенные для доготовки полуфабрикатов, горячий цех, холодный цех, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием. В составе комплекса помещений буфетов-раздаточных должны быть: помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помещение для мытья кухонной и столовой посуды, помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары).
3. на пищеблоке обеспечить условия для мытья кухонной посуды, столовой посуды;
4. в МБДОУ «Детский сад «Росинка» пищеблок обеспечить посудой, для приготовления блюд выполненной из нержавеющей стали;
5. На участке (в зоне) приготовления холодных блюд обеспечить наличие бактерицидной установки для обеззараживания воздуха;
6. На пищеблоке заменить стол готовой продукции;
7. На пищеблоке осуществлять постоянный контроль за наличием суточных проб;
8. Восстановить целостность гигиенического покрытия пола в музыкальном зале, раздевалке младшей группы «Рябинка», средней группы «Малинка», в подготовительной группе «Вишенка», в помещении пищеблока, вход в группу «Кроха», при входе в туалет старшая группа «Калинка», в спальне подготовительной группы «Вишенка»;
9. Восстановить целостность гигиенического покрытия стен при входе в младшую группу «Рябинка», в умывальной ясельная группа «Кроха», при входе в туалет старшая группа «Калинка», умывальная комната, спальня подготовительная группа «Вишенка», в постирочной восстановить целостность покрытия стен и потолка;
10. Обеспечить достаточное количество оборудования для обеспечения регулярного обеззараживания воздуха в классных комнатах, что позволит обеспечить непрерывную работу рециркуляторов в течение всего времени пребывания людей в помещении, с целью эффективного обеззараживания воздуха, согласно



- руководства по эксплуатации (таблица 1, таблица 7, раздел 13.), в зависимости от категории и необходимого уровня бактерицидной эффективности,
11. В МБДОУ «Детский сад «Росинка» в летнее время проводить аккарицидную обработку территории;
  12. Постельные принадлежности (матрацы, подушки) подвергать камерной обработке или химической чистке;
  13. Приготовление рабочего раствора дезинфекционного средства осуществлять с соблюдением процентной концентрация указанной в инструкции от производителя, организовать производственный лабораторный контроль за приготовлением дезинфекционных растворов;
  14. Довести показатели искусственного освещения до нормативных показателей в старшей группе «Калинка», в подготовительной группе «Вишенки», в группе раннего возраста «Кроха», в старшей группе «Калинка», провести повторные замеры, результаты представить в территориальный отдел Роспотребнадзора по адресу: г. Рославль, ул. Каляева, д.70.
  15. Заведующим МБДОУ «Детский сад «Росинка» обеспечить контроль за проведением противоэпидемических мероприятий, а именно в программе производственного контроля внести раздел за соблюдением санитарно - эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных болезней в том числе новой коронавирусной инфекции (COVID-19)", с указанием перечня должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, с перечнем официально изданных санитарных правил;
  16. В средней группе «Земляничка» заменить 2 умывальные раковины.

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

Установить срок для исполнения: **до 01.12.2023 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 ч.1 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 «Росинка» Кусова Светлана Алексеевна**

(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 «Росинка» Кусова Светлана Алексеевна**

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

“ 22 ” февраля 20 22 г.

(подпись)

Должностное лицо:

**Ведущий специалист - эксперт - Курдаченкова Наталья Ивановна**

“ 22 ” февраля 20 22 г.