

**УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ**

(Управление Роспотребнадзора по Иркутской области)

Территориальный отдел в Усть-Кутском, Казачинско-Ленском и Киренском районах
Кирова ул., д. 91 г. Усть-Кут, 666780 Телефоны: (8-395-65) 5-06-93, факс (8-395-65) 5-06-93,
E-mail: uk@38.rospotrebnadzor.ru [http://www.38.rospotrebnadzor.ru/ОКПО 75080821, ОГРН 1053811066308,](http://www.38.rospotrebnadzor.ru/ОКПО_75080821, ОГРН_1053811066308, ИНН/КПП_3811087738/380801001)
ИНН/КПП 3811087738/380801001

Предписание № 000100

**должностного лица, уполномоченного осуществлять
государственный контроль (надзор)**

«20» февраля 2021 г.

Главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в Усть-Кутском, Казачинско-Ленском и Киренском районах Разумнова Юлия Александровна

(фамилия, инициалы должностного лица)

при проведении плановой проверки в отношении Муниципального дошкольного образовательного учреждения детского сада № 3 Усть-Кутского Муниципального образования Иркутской области

(наименование юридического лица, ФИО индивидуального предпринимателя)

расположенного по адресу: Иркутская область, г. Усть-Кут, ул. Первомайская, 1
Руководитель: заведующая МДОУ ДС № 3 УКМО Карпова Ж.В.

при рассмотрении представленных документов, акта проверки № 000100 от 20.02.2021г.

(перечислить рассмотренные документы)

выявлены нарушения санитарного законодательства, а также условия, создающие угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей:

В нарушение требований п. 2.4.2. п. 3.1.1. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Далее СП 2.4.3648-20). списочное количество воспитанников превышает возможную нормативную наполняемость групп, т.к. средняя площадь игровой комнаты, приходящаяся на одного ребенка в первой младшей (ясельной) группе составляет 1,87 м.кв., при норме не менее 2,5 м.кв., средняя площадь спальной комнаты, приходящаяся на одного ребенка в первой младшей группе составляет 1,2 м.кв., в старшей-подготовительной 1,4 м.кв. при норме не менее 2,5 кв. для детей до 3 лет, не менее 2 м.кв. для детей с 3 до 7 лет. площадь физкультурного зала составляет 39,6 м.кв. при норме не менее 75 м.кв.

В нарушение требований п.2.4.6. СП 2.4.3648-20 организация питания учреждений производится без соблюдения следующих требований:

п. 2.4.6.1. СП 2.4.3648-20 работа пищеблока учреждения осуществляется на пищевом сырье и полуфабрикатах в соответствии с требованиями п.2.4.6.1. В состав 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, кладовые, складские помещения.

В состав комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, помещения, предназначенные для доготовки полуфабрикатов, горячий цех, холодный цех, моечная для кухонной посуды, кладовые, складские помещения.

Фактически помещения учреждения, предназначенные для приготовления пищи представлены двумя помещениями:

Складом хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья и помещением, которое используется для обработки пищевого сырья, готовой продукции, мытья кухонной посуды (площадь данного помещения составляет 20 м.кв.).

В нарушение требований п. 2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (Далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и п. 2.3.3. СП 2.4.3648-20 планировка помещений пищеблока и расстановка имеющегося оборудования не обеспечивает последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырьевых полуфабрикатов, и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды. Установка раковин для мытья кухонной посуду произведена в зоне обработки сырых мяса, рыбы, стола для работы с тестом. Установка раковины и стола для обработки сырых птицы и яйца произведена в непосредственной близости от стола и раковины для обработки сырых овощей вплотную к друг другу.

В нарушение требований п. 2.4.6.2. на пищеблоке учреждения для обработки сырых овощей предусмотрено наличие одной моечной ванны, ванна для вторичной обработки овощей отсутствует, отсутствует ванна для обработки овощей, зелени, не подлежащих термической обработки, фруктов.

В нарушение требований п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, не имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. Стол для работы с тестом (столешница) цельнометаллическая, а должна быть выполнена из дерева твердых лиственных пород. В варочном цехе (в зоне изготовления салатов, холодных закусок) отсутствует бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

В нарушение требований п. 2.4.8., п.3.1.6. СП 2.4.3648-20 трехуровневые трансформируемые кровати в группе № 1 младшая (ясельная), в группе № 3 старшая-подготовительная расставлены без обеспечения свободного доступа детей, в плотную друг к другу ножными головными краями, без обеспечения самостоятельного захода на них детей.

В нарушение требований п. 2.5., п.2.5.3 СП 2.4.3648-20, П.2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 отделка помещений пищеблока, расположенного в другом здании, имеет повреждения поверхности в местах установки раковины для мытья рук персонала и стола для обработки сырых овощей.

В нарушение п. 3.1.3. СП 2.4.3648-20 в планировочной структуре здания не соблюден принцип групповой изоляции между группой № 2 и группой № 3. В состав полноценной групповой ячейки должны входить – раздевальная комната, групповая (игровая) комната, спальня, буфет, туалет совмещенный с умывальной комнатой. Для групп № 2 и № 3 используется одно помещение, предназначенное для использования, как раздевальная комната, В качестве спальни комнаты для воспитанников группы № 2 используется спортивный зал, в ход в который обеспечивается через помещения раздевальной.

В нарушение требований п. 3.1.7., п. 2.4.11. СП 2.4.3648-20 детские унитазы в группах № 2, № 3 установлены в кабинках без дверей.

Реализация общественного питания детей посредством организованного 10-дневного меню осуществляется без учета требований.

В примерном 10 –дневном меню не указаны фактические значения витаминов В1, В2, А, D, и микроэлементов: кальция, фосфора, магния, железа, калия, йода, селена, фтора, что не соответствует п.8.1.2., Приложению №10, таблице 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

В результате проведенных исследований Рацион для детей 3-7 лет (согласно протоколу лабораторных испытаний № 14.469 от 12 февраля 2021 г.) ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в городе Усть-Куте, Усть-Кутском, Казачинско-Ленском, Киренском и Нижнеилимском районах установлено, что:

- результаты лабораторных испытаний: белок - $59,6 \pm 3,0$, жир - $56,1 \pm 2,8$ г, углеводы - $250,1 \pm 12,5$, калорийность фактическая - 1743,4 ккал.

В соответствии с МУ №4237 от 29.12.1986г. проведен расчет химического состава (количество белков, жиров и углеводов) и энергетической ценности образца дневного рациона. Расчетные данные дневного рациона составили: содержание белков – $59,5 \pm 3,0$ г, содержание жиров - $55,1 \pm 2,8$, содержание углеводов - $230,1 \pm 11,5$ г, калорийность - 1654,7 ккал.

Проведен расчет процента отклонения фактического содержания химических веществ и калорийности от расчетных данных, который составил: белков плюс 0,2%, жиров плюс 1,8%, углеводов - плюс 8,7 %, калорийности - плюс 5,4%.

Процент отклонения фактического содержания белков, жиров от теоретического соответствует нормируемому пределу допустимых отклонений (не более +/- 5%).

Процент отклонения фактического содержания углеводов, калорийности от теоретического не соответствует нормируемому пределу допустимых отклонений (не более +/- 5%).

Содержание углеводов, калорийности в дневном рационе и их фактическое содержание, установленное лабораторным путем, не соответствует нормируемому пределу допустимых отклонений (не более +/- 5%).

Исследованный образец дневной рацион для детей 3-7 лет, дата изготовления: 01.02.2021, приготовленный на базе пищеблока Муниципального дошкольного образовательного учреждения детский сад №3 Усть-Кутского Муниципального Образования по адресу: Иркутская область, г. Усть-Кут, ул. Первомайская, 1, по содержанию углеводов, калорийности не соответствует требованиям п.8.1.2., п.8.1.2.3. таблице 1 Приложения №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и МУ №4237 от 29.12.1986г. "Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах".

Среднесуточные количества продуктов в день на ребенка с 3-7 лет, согласно примерному 10 –дневному меню:

занижены по: хлебу пшеничному, ржаному хлебу, сыру;

завышены по: сокам фруктовым и овощным, что не соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2., приложению №7, таблице №1.

Среднесуточные количества продуктов в день на ребенка с 3-7 лет, согласно ежедневным меню: занижены по фруктам, сыру (отсутствует во все дни), что не соответствует п.8.1.2., Приложению №7, Таблице 1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно утвержденному примерному 10-дневному меню для детей с 3-7 лет:

-средняя суммарная масса блюд завтрака занижена - 391,3 гр. (норма не менее 400 гр.), что не соответствует п.8.1.2 Приложению №9, Таблице 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

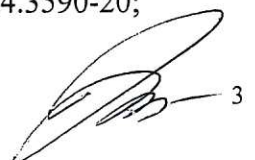
Фактически по предоставленным ежедневным меню за период с 11.01.2021 г.-22.01.2021 г. для детей с 3-7 лет:

-средняя суммарная масса блюд завтрака занижена - 395,0гр (норма не менее 400 гр.),

средняя суммарная масса блюд полдника занижена – 241,5 гр. (норма- не менее 250 гр.),

средняя суммарная масса блюд ужина занижена – 352,4, гр. (норма- не менее 450 гр.),

что не соответствует п.8.1.2. Приложению №9, Таблице 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;



- Согласно протоколу испытаний № 14.460 от 09.02.2021г и экспертного заключения к нему 2021г концентрация АДВ в исследованной пробе с младшей группы № 1 (ясельной) не соответствует заявленной (занижена в 1,8раз), что свидетельствует о том, что разведение дез. средств производится не в соответствии с инструкцией по применению и является нарушение требований п. 2.11.6. СП 2.4.3648-20, п. 2.5. 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);

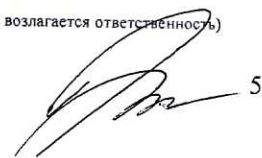
В соответствии с частью 2 статьи 50 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», с целью устранения выявленных нарушений, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей **предписываю:**

№ п/п	Мероприятия по устранению выявленных нарушений с указанием нормативного акта	Срок выполнения
1	п. 2.4.2. п. 3.1.1. СП 2.4.3648-20 обеспечить наполняемость дошкольных групп в соответствии с имеющимися площадями, с обеспечением норм площади на одного ребенка в возрасте до 3-х лет в игровой и спальне не менее 2,5 м.кв, для детей 3-7 лет на менее 2 м.кв	01.10.2021г.
2	п.2.4.6., 2.5.6.1. СП 2.4.3648-20 п. 2.4.6.1. СП 2.4.3648-20 обеспечить на пищеблоке учреждения набор помещений необходимый для работы на пищевом сырье. В состав 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, кладовые, складские помещения. В состав комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, помещения, предназначенные для доготовки полуфабрикатов, горячий цех, холодный цех, моечная для кухонной посуды, кладовые, складские помещения.	05.09.2022г.
3	п. 2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.3.3. СП 2.4.3648-20 на пищеблоке учреждения работающего на сырье обеспечить наличие планировки помещений для приготовления и раздачи пищи и расстановку обеспечивающих последовательность (поточность) технологических процессов, исключаяющих встречные потоки сырья, сырьевых полуфабрикатов, и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды.	05.09.2022г.
4	п. 2.4.6.2. на пищеблоке учреждения обеспечить достаточное количество оборудования, в том числе моечных ванн для обработки фруктов и овощей, инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, обеспечить мерной меткой объема в литрах и (или) миллилитрах. Стол для работы с тестом оборудовать столешницей из дерева твердых лиственных пород, варочном цехе (в зоне изготовления салатов, холодных закусок) обеспечить наличие бактерицидной установки для	05.09.2022г.

	обеззараживания воздуха.	
5	п. 2.4.8., п.3.1.6. СП 2.4.3648-20 трехуровневые трансформируемые кровати в группе № 1 младшая (ясельная), в группе № 3 старшая-подготовительная расставить с обеспечением свободного доступа детей и самостоятельного захода на них детей.	01.10.2021г.
6	п. 2.5., п.2.5.3 СП 2.4.3648-20, П.2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 провести ремонтные работы на пищеблоке учреждения, направленные на устранение дефектов поверхности стен, отделочные материалы, должны иметь документы соответствия и быть устойчивыми к проведению уборки влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.	05.09.2022г.
7	п. 3.1.3. СП 2.4.3648-20 в планировочной структуре здания обеспечить принцип групповой изоляции между группой № 2 и группой № 3. В состав полноценной групповой ячейки должны входить – раздевальная комната, групповая (игровая) комната, спальня, буфет, туалет совмещенный с умывальной комнатой.	01.10.2021г.
8	п. 3.1.7., п. 2.4.11. СП 2.4.3648-20 в помещения туалетов в группах № 2, № 3 кабинки, где произведена установка унитазов оборудовать дверями.	01.10.2021г.
9	п.8.1.2., Приложению №10, таблице 1, приложению №7, таблице №1, Приложению №9, Таблице 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 основное меню внести сведения о фактическом содержании витаминов В1, В2, А, D, и микроэлементов: кальция, фосфора, магния, железа, калия, йода, селена, фтора, откорректировать содержание продуктов питания в среднесуточном наборе, в том числе по хлебу пшеничному, ржаному хлебу, сыру, сокам фруктовым и овощным, по средним суммарным массам блюд по приемам пищи.	01.10.2021г. Зав
10	п.8.1.2., Приложению №10, таблице 1, приложению №7, таблице №1, Приложению №9, Таблице 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 обеспечить фактическое питание детей в соответствии с утвержденным меню.	01.10.2021г.
11	п.8.1.2., п.8.1.2.3. таблице 1 Приложения №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 обеспечить контроль за правильность закладки пищевых продуктов и продовольственного сырья при изготовлении блюд, в том числе с применением лабораторного метода контроля, результаты контроля предоставить в адрес территориального отдела.	01.10.2021г.
12	п. 2.11.6. СП 2.4.3648-20, п. 2.5. 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) обеспечить приготовление растворов строго в соответствии с инструкцией по применению, обеспечить контроль за правильность разведение дезинфицирующих средств, в том числе с применением лабораторных методов контроля, результаты контроля предоставить в адрес территориального отдела.	01.10.2021г.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается Муниципального дошкольного образовательного учреждения детского сада № 3 Усть-Кутского Муниципального образования Иркутской области

(должность, фамилия, имя, отчество должностного лица, ПБОЮЛ или полное название юридического лица, на которое возлагается ответственность)

 5

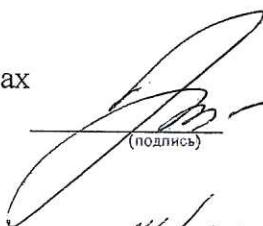
О выполнении предписания необходимо сообщить в территориальный отдел
Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека по Иркутской области в г. Усть-Куте, Усть-Кутском, Казачинско-
Ленском и Киренском районах по адресу: г. Усть-Кут, Кирова, 91, каб. № 204

За невыполнение в установленный срок законного предписания должностного лица,
осуществляющего государственный надзор (контроль), об устранении нарушений
законодательства установлена административная ответственность ч. 1 ст. 19.5 КоАП РФ

Предписание может быть обжаловано в порядке, установленном действующим
законодательством.

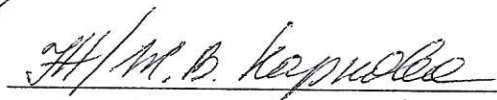
Главный специалист- эксперт
(должность)

Территориального отдела
Управления Роспотребнадзора
по Иркутской области
в Усть-Кутском,
Казачинско-Ленском и Киренском районах


(подпись)

Разумнова Ю.А.
(ФИО)

Копию получил «20» 02 2021г.


(подпись ответственного лица)

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 291718813045304637327042788702896724730795857099

Владелец Карпова Жанна Валерьевна

Действителен с 10.03.2025 по 10.03.2026