

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 Карелия

(Управление Роспотребнадзора по Республике Карелия)

Володарского ул., д.26, г. Петрозаводск, 185003

тел (8142) 76-35-93; факс (8142) 79-74-00 E-mail sanepid@karelia.ru <http://10.rosпотребнадзор.ru/>
ОКПО 75736813 ОГРН 1051000011677 ИНН/КПП 1001048857/100101001

Предписание

об устранении выявленных нарушений обязательных требований от 23.01.2024 № 363/11-П

Управление Роспотребнадзора по Республике Карелия, г. Петрозаводск, Володарского, д. 26

(место выдачи предписания)

Мною, Бондаревой Александрой Владимировной – ведущим специалистом-экспертом отдела санитарного надзора Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Карелия

(должность, фамилия, имя, отчество лица, составившего предписание)

при проведении внеплановой выездной проверки

(вид контрольного (надзорного) мероприятия)

на основании решения о проведении контрольного (надзорного) мероприятия от «15» декабря 2023г. № 363

(ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении контрольного (надзорного) мероприятия)

в отношении **Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Петрозаводского городского округа «Детский сад комбинированного вида № 117 «Рябинка»**, ИНН 1001035801, ОГРН 1031000010414, юридический адрес: 185014 Республика Карелия, г. Петрозаводск, пр. Лесной д. 23

(наименование или ФИО контролируемого лица, ИНН, ОГРН)

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

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее по тексту - СП 2.4.3648-20):

п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20 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.

п. 2.8.5 СП 2.4.3648-20 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.

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

п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 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.

п. 10 таб. 5.54 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (далее - СанПиН 1.2.3685-21)

Организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи

Организации для детей до 7 лет										
10	Групповая, игровая комната, помещения для занятий для детей до 7-ми лет	A-2	Г-0,0	-	на 4,0	полу	1,5	-	-	-

Раздел VI таб. 6.6 СанПиН 1.2.3685-21 требования к организации образовательного процесса

Продолжительность занятия для детей дошкольного возраста, не более	от 1,5 до 3 лет	10 мин
	от 3 до 4 лет	15 мин
	от 4 до 5 лет	20 мин
	от 5 до 6 лет	25 мин
	от 6 до 7 лет	30 мин

таб. 6.7 СанПиН 1.2.3685-21 «Показатели организации образовательного процесса»

Показатель	Организация, возраст	Норматив
Продолжительность прогулок, не менее	для детей до 7 лет	3,ч /день
	для детей старше 7 лет	2,0 ч / день

п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее по тексту - СанПиН 2.3/2.4.3590-20) Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points)³, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания

п. 3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов¹⁶. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

п. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание¹⁹, 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.

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

П. 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по каждому приему пищи.

Приложение N 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Таблица 1

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше

	лет			
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60	60-100	100-150
Первое блюдо	150-180	180-200	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80	90-120	100-120
Гарнир	110-120	130-150	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200	180-200	180-200
Фрукты	95	100	100	100

Приложение N 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Таблица 1 Таблица 3

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	350	400	500	550
Второй завтрак	100	100	200	200
Обед	450	600	700	800
Полдник	200	250	300	350
Ужин	400	450	500	600
Второй ужин	100	150	200	200

Приложение N 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Таблица 3

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	завтрак	20-25%
	обед	30-35%
	полдник	10%-15%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена)	обед	30-35%
	полдник	10-15%
Организации с круглосуточным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%

	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	20%
	второй ужин	5%

п. 7 ст. 17, гл. 3 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры: определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля.

(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 пунктом 1 части 2 статьи 90 Федерального закона от 31.07.2020г. N 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации», подпунктом 4 пункта 1 статьи 44 и пунктом 2 статьи 50 Федерального закона от 30.03.1999г. N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» с целью устранения выявленных нарушений предписываю:

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Петрозаводского городского округа «Детский сад комбинированного вида № 117 «Рябинка», ИНН 1001035801, юридический адрес: 185014 Республика Карелия, г. Петрозаводск, пр. Лесной д. 23 (ИФНС России по г. Петрозаводску, в Единый государственный реестр юридических лиц запись внесена 27.01.2003г.)

(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)

№ п/п	Требования, предписываемые к выполнению в целях устранения нарушения обязательных требований:	Срок исполнения
1.	Обеспечить выполнение требований к организации образовательной деятельности воспитанников детского сада в соответствии с п. 1.12 СП 2.4.3648-20, разделом VI таб. 6.6, таб. 6.7 СанПиН 1.2.3685-21	13.01.2025г.
2.	Обеспечить выполнение требований к проведению производственного контроля в соответствии с п. 1.8 СП 2.4.3648-20, п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	13.01.2025г
3.	Обеспечить контроль за выполнением требований к условиям хранения пищевой продукции и продовольственного сырья в соответствии с п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п. 3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 7 ст. 17, гл. 3 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции.	13.01.2025г
4.	Обеспечить выполнение требований к уровню искусственного освещения в помещениях игровой группы № 1 в соответствии с п. 2.8.5 СП 2.4.3648-20, п. 10 таб. 5.54 СанПиН 1.2.3685-21	13.01.2025г
5.	Обеспечить выполнение требований к содержанию помещений в соответствии с п. 2.8.3 СП 2.4.3648-20	13.01.2025г
6.	Обеспечить выполнение требований к отделке помещений в соответствии с требованиями п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20	13.01.2025г
7.	Обеспечить выполнение требований к организации питания воспитанников в части составления ежедневного фактического меню в соответствии с п. 8.1.3. п. 8.1.4, п. 8.1.2 приложение 9 таб. 1,3, п. 8.1.2.3 приложение 10 таб. 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	13.01.2025г

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

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на МДОУ «Детский сад № 117»

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

Невыполнение настоящего предписания влечет привлечение к административной ответственности по части 1 ст. 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить в Управление Роспотребнадзора по Республике Карелия г. Петрозаводск, Володарского, д. 26 факс (8142) 79-74-00 E-mail sanepid@karelia.ru любым доступным способом в срок до «13» января 2025г. с приложением документов и сведений, подтверждающих исполнение предписания.

Настоящее предписание может быть обжаловано в течение трех месяцев со дня получения предписания контролируруемыми юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в арбитражный суд в соответствии с арбитражным процессуальным законодательством, гражданами – в суд общей юрисдикции в соответствии с Кодексом административного судопроизводства РФ.

Настоящее предписание может быть обжаловано в досудебном порядке руководителю (заместителю руководителя) Управления Роспотребнадзора по Республике Карелия либо в Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в течение десяти рабочих дней с момента получения контролируемым лицом предписания в порядке, предусмотренном Федеральным законом от 31.07.2021г. № 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.

(порядок и сроки обжалования предписания)

Ведущий специалист-
эксперт отдела санитарного
надзора Управления
Роспотребнадзора
по Республике Карелия

(должность лица, составившего
предписание)



(подпись)

А.В. Бондарева

(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а), получил(а): *Вареткина Ирина Васильевна*

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя
юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

“23” ЯНВАРЯ 20 24 г. *Вареткина*
(подпись)