



ПМ 53240041000116397984



**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 Новгородской области**

Территориальный отдел в Маловишерском районе

г. Малая Вишера, ул. 50 лет Октября, д. 13, г. Чудово, ул. Молодогвардейская д. 16

Тел/факс тел. 8(81665)5-47-46, E-mail: chudovo@53.rospotrebnadzor.ru

(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

« 27 » декабря 2024г.

(дата составления предписания)

г. Малая Вишера, ул. 50 лет
Октября, д. 13

(место выдачи предписания)

Предписание

об устранении выявленных нарушений обязательных требований № 32

Мною, ведущим специалистом-экспертом
ТО Управления Роспотребнадзора по
Новгородской области в Маловишерском
районе Тогошовой Я.Н

(фамилия, имя, отчество инспектора)

при проведении профилактического визита в отношении:

Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад «Звёздочка» г. Малая Вишера

ИНН 5307001370 ОГРН 1025301988282

места осуществления деятельности :

174262, Новгородская Область, Маловишерский район, г Малая Вишера, ул. Лесная, зд.
36А, г Малая Вишера, ул. Лесная, зд.17а

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

выявлены следующие нарушения обязательных требований:

1) В МАДОУ «Детский сад Звездочка» г. Малая Вишера по адресу: ул. Лесная, д.36 а, г.
Малая Вишера у контейнерной площадки для сбора отходов отсутствует

водонепроницаемое твердое покрытие, размеры которой превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. На контейнере отсутствует закрывающаяся крышка, в нарушение п.2.2.3 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" 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. На площадке устанавливаются контейнеры (мусоросборники) закрывающимися крышками.

2) В МАДОУ «Детский сад Звездочка» г. Малая Вишера по адресу: ул. Лесная, д.36 а, г. Малая Вишера на момент проведения профилактического визита на пищеблоке на столе с маркировкой «сырая продукция» находились весы с маркировкой «готовая продукция», 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" кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой. В нарушение п.3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" 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.

3) В МАДОУ «Детский сад Звездочка» г. Малая Вишера по адресу: ул. Лесная, д.36 а, г. Малая Вишера в группе «гномики» в туалете для детей на стене дефекты покрытия (частично отсутствует плитка). В группе «радуга» в групповой на потолке дефекты (следы протеканий, отслоение краски). В группе «теремок» в игровой на потолке дефекты (следы протеканий), 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" стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибом, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

4) В горячем цеху пищеблока по адресу ул. Лесная, д.36 а, г. Малая Вишера на полу дефекты покрытия (частично отсутствует плитка, трещины), в нарушении п.2.5.3 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибом, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

5) В МАДОУ «Детский сад Звездочка» г. Малая Вишера по адресу: ул. Лесная, д.36 а, г. Малая Вишера в спальне группы «теремок» на момент проведения профилактического визита источники искусственного освещения частично находились в не рабочем состоянии, в нарушении п.2.8.9 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии и не должны содержать следы загрязнений.

6) Не представлена программа производственного контроля, лабораторные исследования в рамках программы производственного контроля не представлены, в нарушение п.1.8 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" на объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением

санитарных правил и гигиенических нормативов.

7) Не ведется документация при приемке пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья в случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки, в нарушение п.2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.

8) Проанализированы представленные личные медицинские книжки сотрудников МАДОУ «Детский сад Звездочка» г. Малая Вишера, установлено, у социального педагога Егоровой Е.Е. просрочен срок прохождения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (28.12.2023г), у подсобного рабочего Петровой Н.В. просрочен срок прохождения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (14.06.2024г), не представлена личная медицинская книжка заведующей Михайловой О.В., в нарушение п.1.5 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи". Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации³ и иметь личную медицинскую книжку⁴ с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

9) Проанализирована представленная программа производственного контроля (ХАССП), программа разработана в соответствии с требованиями СанПиН, СП, Приказом утратившим силу, программа в соответствии с новым законодательством не пересмотрена, не откорректирована, лабораторные исследования в рамках программы производственного контроля не представлены, в нарушение п. в нарушение 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. В нарушение ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" Статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации 1. 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. 2. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры,

основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points), изложенных в части 3 настоящей статьи. Статья 11. Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) п.3. Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить: б) периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

10) Не представлены документы подтверждающие проведение и контроль качества проведенных обработок против клещей, в нарушение п.2.9.5 СП 2.4.3648-20. "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений в хозяйствующем субъектом проводятся (за исключением организаций дополнительного образования, развивающих центров, игровых комнат, организаций социального обслуживания в части предоставления социальных услуг в полу стационарной форме (с кратковременным дневным пребыванием):

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

11) В ходе профилактического визита по поручению ТО Роспотребнадзора № 65 от 26.11.2024г., филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по Новгородской области в Маловишерском районе на объекте МАДОУ «Детский сад Звездочка» г. Малая Вишера по адресам ул. Лесная, д. 36 а, г. Малая Вишера, ул. Лесная, д.17 а, г. Малая Вишера были произведены смывы с объектов внешней среды.

По результатам лабораторных испытаний (протокол лабораторных испытаний № 53-01-70/01202-01-24.В от 13.12.2024г., АИИЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Новгородской области») в МАДОУ «Детский сад Звездочка» г. Малая Вишера по адресу ул. Лесная, д. 36 а, г. Малая Вишера, в группе «Теремок» в смыве с ложек столовых 8, в группе «Семицветик» в смыве с ложек 11, в МАДОУ «Детский сад Звездочка» г. Малая Вишера по адресу ул. Лесная, д.17 а, в группе «ромашка» в смыве с поварешки 53, в смыве с ложек столовых 56, обнаружено бактерии группы кишечных палочек (БГКП), в нарушение п. 2.9.5 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений в хозяйствующем субъектом проводятся (за исключением организаций дополнительного образования, развивающих центров, игровых комнат, организаций социального обслуживания в части предоставления социальных услуг в полу стационарной форме (с кратковременным дневным пребыванием):

контроль за санитарным состоянием и содержанием собственной территории и всех объектов, за соблюдением правил личной гигиены лицами, находящимися в них. В нарушение п.2.11.4 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» ежедневная уборка туалетов, умывальных, душевых, помещений для оказания медицинской помощи, обеденных залов столовых, буфетов, производственных цехов пищеблока, проводится с использованием дезинфицирующих средств. В нарушение п.3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих

дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению

12) В ходе профилактического визита по поручению ТО Роспотребнадзора № 65 от 26.11.2024г., филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по Новгородской области в Маловишерском районе на объекте МАДОУ «Детский сад «Звездочка» г. Малая Вишера были произведены замеры искусственной освещенности.

По результатам лабораторных испытаний (протокол лабораторных испытаний № 53-01-70/01238-01-24 от 17.12.2024г., экспертному заключению № 53-01-70/01238-01-24 от 17.12.2024г., АИЛц ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Новгородской области») в МАДОУ «Детский сад «Звездочка» г. Малая Вишера, по адресу: ул. Лесная, д.36 а, г. Малая Вишера в групповых (гр.»Гномики», «Ягодка», «Солнышко», «Радуга», «Цветик-семицветик», «Теремок», музыкальном зале), в раздевальных (гр.»Ягодка», «Солнышко», «Радуга», «Цветик-семицветик», «Теремок»). в МАДОУ «Детский сад «Звездочка» г. Малая Вишера, по адресу: ул. Лесная, д.17 а, в групповых (группа «Теремок», «Гномики», «Ромашка», «Пчёлки», «Солнышко»), в раздевальных (группа «Пчёлки», «Солнышко»), в спальней (гр.»Солнышко) параметры искусственной освещенности не соответствуют допустимым величинам СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», в нарушение п.2.8 СП 2.4.3648-20. "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" естественное и искусственное освежение в объектах должны соответствовать следующим требованиям: п.2.8.1. Уровни естественного и искусственного освещения в помещениях хозяйствующих субъектов должны соответствовать гигиеническим нормативам.

13) В ходе профилактического визита по поручению ТО Роспотребнадзора № 65 от 26.11.2024г., филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по Новгородской области в Маловишерском районе на объекте МАДОУ «Детский сад Звездочка» г. Малая Вишера по адресам ул. Лесная, д.36 а, ул. Лесная, д.17 а, г. Малая Вишера были произведены замеры параметры микроклимата.

По результатам лабораторных испытаний (протокол лабораторных испытаний № 53-01-70/01237-01-24 от 17.12.2024г., экспертному заключению № 53-01-70/01237-01-24 от 17.12.2024г., АИЛц ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Новгородской области») в МАДОУ «Детский сад Звездочка» г. Малая Вишера по адресу ул. Лесная, д.36 а, г. Малая Вишера параметры микроклимата не соответствует требованиям СанПиН 1.2.365-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» по температуре: в раздевальных (группа «Гномики», «Солнышко», «Теремок»), в групповых (группа «Солнышко», «Цветик-семицветик», «Теремок»), в спальнях (группа «Ягодка»), в музыкальном зале.

В МАДОУ «Детский сад Звездочка» г. Малая Вишера по адресу ул. Лесная, д.17 а, г. Малая Вишера параметры микроклимата не соответствует требованиям СанПиН 1.2.365-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» по температуре: в раздевальных (группа «Теремок», «Гномики», «Ромашка», «Пчёлки», «Солнышко»), в групповых (группа «Теремок», «Гномики», «Ромашка», «Пчёлки», «Солнышко»), в спальнях (группа «Ромашка», «Пчёлки»), в нарушение п.2.7 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» микроклимат, отопление и вентиляция в объектах должны соответствовать следующим требованиям: в помещениях

обеспечиваются параметры микроклимата, воздухообмена, определенные требованиями гигиенических нормативов.

14) При проведении профилактического визита в МАДОУ «Детский сад Звездочка» г. Малая Вишера по адресу: ул. Лесная, д. 36 а, г. Малая Вишера установлено, картофель хранится в складском помещении при температуре +21 гр, на маркировочном ярлыке производителя заявлены условия хранения при температуре от +2 до + 5 гр. Свекла хранится в складском помещении при температуре + 21 гр, на маркировочном ярлыке производителя заявлены условия хранения при температуре от + 2 гр. до +10 гр., в нарушение п.12 ст.17 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» при реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем. В нарушение гл.2, ст.7, п.6 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» сроки годности и условия хранения пищевой продукции устанавливаются изготовителем. В нарушение п.4, ст.13 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, должно осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ.

15) На момент проведения профилактического визита в МАДОУ «Детский сад Звездочка» г. Малая Вишера по адресу: ул. Лесная, д.36 а, г. Малая Вишера на пищеблоке отсутствовало полотенце, либо устройство для сушки рук, в нарушение ст. 14, п.2, ч.4 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать: умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук.

16) В ходе проверки по поручению ТО Роспотребнадзора № 65 от 26.11.2024г., филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по Новгородской области в Маловишерском районе на объекте МАДОУ «Детский сад Звездочка» г. Малая Вишера по адресу г. Малая Вишера, ул. Лесная, д.36 а, был произведен отбор проб обеда из 4-х блюд.

Согласно экспертному заключению №53-01/27393-2024 от 25.12.2024 г., санитарно-эпидемиологическая экспертиза результатов лабораторных испытаний по протоколам №53-01/27393-24, №53-01/27399-24, №53-01/27403-24, №53-01/27405-24.

Отклонение состава фактического содержания от расчетного составляет:

- в блюде «Салат из кукурузы консервированной» расчет белков, углеводов, жир находится за пределами границ вариабельности результата, калорийность блюда не соответствует раскладке;
 - в блюде «Суп рыбный с крупой и сметаной» расчет белков, углеводов, жир находится за пределами границ вариабельности результата, калорийность блюда не соответствует раскладке;
 - в блюде «Овощное рагу с курой» расчет белков, углеводов, жир находится за пределами границ вариабельности результата, калорийность блюда не соответствует раскладке;
 - в блюде «Компот цитрусовый» углеводы находятся за пределами границ вариабельности результата, калорийность блюда не соответствует раскладке;
- Объем блюд согласно анализу относительно раскладки не соответствует для «Салат из кукурузы консервированной» (занижен на 2 г.), «Суп рыбный с крупой и сметаной» (завышен на 1 г.), «Овощное рагу с курой» (завышен на 2 г.), «Компот цитрусовый» (занижен на 1 г.)

Объем блюд для возрастной группы 3–7 лет согласно раскладке соответствует установленным требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

Суммарный объем блюд для данного приема пищи (обед) по анализу и по раскладке соответствует.

Фактически представленная калорийность обеда (454,8 ккал) не отвечает требованиям по калорийности соответствующему приему пищи (обед), согласно суточной потребности в пищевых веществах и энергии для детей 3-7 лет в дошкольном учреждении (630 ккал)

Калорийность обеда по раскладке (423,9-468,6 ккал) не отвечает требованиям по калорийности соответствующему приему пищи (обед), согласно суточной потребности в пищевых веществах и энергии для детей 3-7 лет в дошкольном учреждении (630 ккал), в нарушение п.8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" 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.

(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:
В срок 01.08.2025 года.

- 1) Обеспечить в МАДОУ «Детский сад Звездочка» г. Малая Вишера по адресу: ул. Лесная, д.36 а, г. Малая Вишера у контейнерной площадки для сбора отходов водонепроницаемое твердое покрытие, размеры которой превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Обеспечить на контейнере закрывающуюся крышку, согласно п.2.2.3 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" 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. На площадке устанавливаются контейнеры (мусоросборники) закрывающимися крышками. **В срок до 01.08.2025г.**
- 2) Обеспечить для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции использование раздельного технологического оборудования, производственных столов, согласно п.3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" 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. **Незамедлительно и постоянно. Письменный ответ представить до 01.08.2025г.**
- 3) Обеспечить устранение дефектов покрытия стен и потолков в МАДОУ «Детский сад Звездочка» г. Малая Вишера по адресу: ул. Лесная, д.36 а, г. Малая Вишера, а именно:

- в группе «гномики» в туалете для детей на стене дефекты покрытия (частично отсутствует плитка).
- в группе «радуга» в групповой на потолке дефекты покрытия (следы протеканий, отслоение краски).
- в группе «теремок» в игровой на потолке дефекты покрытия (следы протеканий),

- в горячем цеху пищеблока на полу дефекты покрытия (частично отсутствует плитка, трещины), согласно п.2.5.3 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" 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 срок до 01.08.2025г.

- 4) Обеспечить в МАДОУ «Детский сад Звездочка» г. Малая Вишера по адресу: ул. Лесная, д.36 а, г. Малая Вишера в спальне группы «теремок» все источники искусственного освещения в исправном состоянии, согласно п.2.8.9 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии и не должны содержать следы загрязнений. В срок до 01.08.2025г.
- 5) Представить программу производственного контроля, документацию подтверждающую ее проведение, согласно п.1.8 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" на объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов. В срок до 01.08.2025г.
- 6) Обеспечить ведение документации при приемки пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья в случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки, пищевая продукция не принимается, согласно п.2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются. Незамедлительно и постоянно. Письменный ответ представить до 01.08.2025г.
- 7) Представить личные медицинские книжки социального педагога Егоровой Е.Е, подсобного рабочего Петровой Н.В, заведующей Михайловой О.В соответствующие п.1.5 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и

лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе. **Незамедлительно. Письменный ответ представить до 01.08.2025г.**

- 8) **Представить программу производственного контроля (ХАССП), в соответствии с действующим законодательством, согласно 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 НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания. В срок до 01.08.2025г.**
- 9) **Представить документы подтверждающие проведение и контроль качества проведенных акарицидных обработок против клещей территории МАДОУ «Детский сад Звездочка» г. Малая Вишера в весенний период 2025 года, согласно п.2.9.5 СП 2.4.3648-20. "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений в хозяйствующем субъектом проводятся (за исключением организаций дополнительного образования, развивающих центров, игровых комнат, организаций социального обслуживания в части предоставления социальных услуг в полу стационарной форме (с кратковременным дневным пребыванием): работа по организации и проведению мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации, противоклещевых (акарицидных) обработок и контроль за их проведением. В срок до 01.08.2025г.**
- 10) **Обеспечить проведение в конце рабочего дня мойки всей посуды, столовых приборов, подносов с обработкой дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению, согласно п.3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Незамедлительно и постоянно. Письменный ответ представить до 01.08.2025г.**
- 11) **Обеспечить уровень искусственного освещения в помещениях МАДОУ «Детский сад Звездочка» г. Малая Вишера в соответствии с гигиеническими нормативами, согласно п.2.8 СП 2.4.3648-20. "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" естественное и искусственное освещение в объектах должны соответствовать следующим требованиям: п.2.8.1. Уровни естественного и искусственного освещения в помещениях хозяйствующих субъектов должны соответствовать гигиеническим нормативам. Незамедлительно и постоянно.**

Письменный ответ представить до 01.08.2025г.

- 12) **Обеспечить в помещениях МАДОУ «Детский сад Звездочка» г. Малая Вишера параметры микроклимата, в соответствии с гигиеническими нормативами, согласно п.2.7 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» микроклимат, отопление и вентиляция в объектах должны соответствовать следующим требованиям: в помещениях обеспечиваются параметры микроклимата, воздухообмена, определенные требованиями гигиенических нормативов. Незамедлительно и постоянно. Письменный ответ представить до 01.08.2025г.**
- 13) **Обеспечить соблюдение условий хранения и сроки годности пищевой продукции, установленные ее изготовителем, согласно п.12 ст.17 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» при реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем. Незамедлительно и постоянно. Письменный ответ представить до 01.08.2025г.**
- 14) **Обеспечить умывальники для мытья рук с устройствами для вытирания и (или) сушки рук, согласно ст. 14, п.2, ч.4 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать: умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук. Незамедлительно и постоянно. Письменный ответ представить до 01.08.2025г.**
- 15) **Обеспечить контроль при приготовлении готовой пищевой продукции в соответствии с технологическими картами и отредактированным в соответствии с санитарным законодательством примерным десятидневным меню, с целью соблюдению калорийности в готовой пищевой продукции, согласно п.8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" 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. Незамедлительно и постоянно. Письменный ответ представить до 01.08.2025г.**

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

**Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на
Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Звездочка» г. Малая Вишера**

ИНН 5307001370 ОГРН 1025301988282

наименование и адрес места нахождения контролируемого лица

Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить в

по адресу: г.Малая Вишера, ул.50 лет Октября, д.13 а, 8(81660) 36-860

E-mail: mvishera@53.rospotrebnadzor.ru

заказным почтовым отправление с уведомлением о вручении или иным доступным способом в срок до «01» августа 2025 г. 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.

Ведущий специалист-эксперт ТО Управления Роспотребнадзора по Новгородской области в Маловишерском районе (должность лица, составившего предписание)	 (подпись)	Тогущова Я.Н. (инициалы и фамилия)
--	--	---------------------------------------

С предписанием ознакомлен(а) « » 2024__г.

(фамилия, инициалы)

(подпись)