ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Бурятия
в Кабанском районе
Октябрьская ул., д. 2, с.Кабанск, 671200
тел.: 8(301-38) 43-2-51; Факс: 8 (301-38) 43-2-51
E-mail:kaban@03.rospotrebnadzor.ru, http: //www.03.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 73228805, ОГРН 1050302662288, ИНН/КПП 0323121940 / 032301001

Предписание
об устранении выявленных нарушений обязательных требований
от 14.09.2023 № 53

с. Кабанск
(место выдачи предписания)

Мною, Главным государственным санитарным врачом по Кабанскому, Тункинскому, Окинскому районам Республики Бурятия,
(должность лица, составившего предписание)
Брындиковой Татьяной Викторовной
(фамилия и инициалы лица, составившего предписание)
при проведении профилактического визита на основании п. 11(4) Постановления Правительства РФ № 336 от 10.03.2022 «Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля» в отношении: Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида "Малышка" с.Выдрино МО «Кабанский район РБ ИНН 0309008950, ОГРН 1020300667232,чрезвычайно высокий риск
(указать наименование или ФИО контролируемого лица, ИНН, ОГРН)
выявлены следующие нарушения обязательных требований, установленных международными договорами Российской Федерации, федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, регулирующими отношения в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения:

1. В нарушение 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 регламентирующего, что Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции, фактически в буфетных отсутствуют сушилки для посуды;

2. В нарушение 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 регламентирующего, что Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции, фактически:
- в буфетной старшей смешанной группы -нарушение режима мытья посуды, в т.ч полоскание посуды осуществляется в тазу вместо ополаскивания под проточной водой;-в буфетных не проводится дезинфекция столовой посуды в конце дня;

3. В нарушение п. 2.4.6.2. СанПиН 2.4.3648-20 регламентирующего, что Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали, фактически используется

посуда из алюминия (кастрюли для готовых блюд).

4. В нарушение п. 3.1.2. СанПиН 2.4.3648-20 регламентирующего, что Дошкольные организации должны иметь собственную территорию для прогулок детей (отдельно для каждой группы), фактически на территории не соблюдается принцип изолированности групповых ячеек;

5.В нарушение 2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 регламентирующего, что Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала. На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается, фактически . при работе пищеблока на сырье, в наборе производственных помещений отсутствуют отдельные производственные цеха, при этом не соблюдается поточность «сырье-готовая продукция».

6. В нарушение 3.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 регламентирующего, что В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 2 и 3 к настоящим Правилам), фактически . в складском помещении для продуктов: отсутствует психрометр.

7. В нарушение 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 регламентирующего, что 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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, фактически в складском помещении на реализации имеется печенье сахарное -4.5 кг., срок годности-02.09., масло сливочное Крестьянское 72.5% жирности, д.в.-27.04.2023г. при условиии хранения Т-18С0120 дней, срок годности-27.08.2023г., т.е. срок годности истёк.

8 В нарушение п. 2.2.4. СанПиН 2.4.3648-20 регламентирующего, что Покрытие проездов, подходов и дорожек на собственной территории не должно иметь дефектов, фактически бетонированные дорожки на территории в трещинах, изломах.

9. Лабораторные испытания смывов с объектов внешней среды на наличие бактерий кишечной палочки № П.15563 (10 смывов), соответствуют МР 4.2.0220-20 «Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды» за исключением №15563\4 смыв с кастрюли для воды, № 15563\6 смыв с доски для нарезки хлеба, что подтверждено протоколом лабораторных испытаний, выданных ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ» от 08.09.2023 г.

(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 п. 11(4) Постановления Правительства РФ № 336 от 10.03.2022 «Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля»,

с целью устранения выявленных нарушений предписываю:

Муниципальному автономному дошкольному образовательному учреждению «Детский сад комбинированного вида "Малышка" с.Выдрино МО «Кабанский район РБ ИНН 0309008950, ОГРН 1020300667232,юридический/фактический адрес: 671210, Республика Бурятия, Кабанский район, с. Выдрино, ул. Октябрьская,д. 2.

(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)

1. В соответствие требованиям п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 обеспечить в буфетных наличие сушилок для посуды;

2. В соответствие требованиям п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

- в буфетной старшей смешанной группы строго соблюдать требования режима мытья посуды, в т.ч полоскание посуды осуществляется в тазу вместо ополаскивания под проточной водой;-в буфетных проводить дезинфекцию столовой посуды в конце дня;

3. В соответствие требованиям п. 2.4.6.2. СанПиН 2.4.3648-20 использовать посуду для приготовления блюд из нержавеющей стали (кастрюли для готовых блюд).

4. В соответствие требованиям п. 3.1.2. СанПиН 2.4.3648-20 обеспечить на территории соблюдение принципа изолированности групповых ячеек;

5.В соответствие требованиям 2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 провести реконструкцию пищеблока для работы пищеблока на сырье, обеспечить соблюдение поточности «сырье-готовая продукция».

6. В соответствие требованиям 3.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 обеспечить в складском помещении для продуктов наличие психрометра.

7. В соответствие требованиям 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 регламентирующего, что 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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, в т.ч. с соблюдением сроков годности.

8 В соответствие требованиям п. 2.2.4. СанПиН 2.4.3648-20 провести ремонт бетонированных дорожек.

9. Строго соблюдать требования дезинфекционного режима при проведении текущей уборки, мытья посуды, инвентаря.

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

Срок выполнения предписания и представления информации о принятых мерах в письменном виде с приложением документов, подтверждающих его надлежащее исполнение в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Республике Бурятия в Кабанском районе: **до 01.10.2024г.**

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на юридическое лицо Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида "Малышка" с.Выдрино МО «Кабанский район РБ в лице законного представителя и.о. заведующей Гориной Ольги Михайловны

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

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. (порядок и сроки обжалования предписания)

Главный государственный санитарный врач по Кабанскому, Тункинскому, Окинскому района Республики Бурятия		Т.В. Брындикова
(должность лица, составившего предписание)	(подпись)	(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а)

«14» сентября 2023 г. Горин О.М. Горина

(подпись) (инициалы и фамилия)

Предписание направлено по адресу:

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 460837604057956529703830632163952415623550190510

Владелец Горина Ольга Михайловна

Действителен С 18.10.2023 по 17.10.2024