



**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 Алтайскому краю**

М. Горького ул., д.28, г. Барнаул, 656056

Тел.: (3852) 24-29-96, факс: (3852) 24-99-49 Телетайп: 233103 СИГНАЛ

E-mail: mail@22.rospotrebnadzor.ru <http://22.rospotrebnadzor>

ОКПО 77069999, ОГРН 1052202281537, ИНН/КПП 2225068178/222501001

**Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю
в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском,**

Солтонском и Целинном районах

659306, Алтайский край, г. Бийск, ул. Советская, дом 78

Тел.: 8 (3854) 32-84-46, факс: 8 (3854) 32-84-47

E-mail: to-biysk@22.rospotrebnadzor.ru

(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

**ПРЕДПИСАНИЕ
об устранении выявленных нарушений
обязательных требований**

№ 13/2/161 г. Бийск, ул. Советская, дом 78 « 27 » октября 2023 г.
(место выдачи предписания)

Мною, Переваловой Светланой Юрьевной, должностным лицом, главным специалистом-экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах _____

(фамилия, имя, отчество инспектора)

при проведении профилактического визита в отношении: Муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Спутник», ИНН 2245003041, ОГРН 1022202115528

юридический адрес: 659415, Алтайский край, Зональный район, п. Мирный, ул. Молодежная, д. 13
адреса осуществления деятельности:

659415, Алтайский край, Зональный район, п. Мирный, ул. Молодежная, д. 13;

- 659405, Алтайский край, Зональный район, с. Буланиха, ул. Елютина, зд. 20А;

- 659411, Алтайский край, Зональный район, п. Октябрьский, ул. Советская, влд. 18

- 659408, Алтайский край, Зональный район, с. Плешково, пер. Поперечный, д. 2;

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

МКДОУ «Детский сад «Спутник» по адресам:

659415, Алтайский край, Зональный район, п. Мирный, ул. Молодежная, д. 13.

659405, Алтайский край, Зональный район, с. Буланиха, ул. Елютина, зд. 20А;

659411, Алтайский край, Зональный район, п. Октябрьский, ул. Советская, влд. 18

659408, Алтайский край, Зональный район, с. Плешково, пер. Поперечный, д. 2;

1. При организации питания детей в МКДОУ «Детский сад «Спутник» по адресам: 659415, Алтайский край, Зональный район, п. Мирный, ул. Молодежная, д. 13; 659405, Алтайский край, Зональный район, с. Буланиха, ул. Елютина, зд. 20А; 659411, Алтайский край, Зональный район, п. Октябрьский, ул. Советская, влд. 18, 659408, Алтайский край, Зональный район, с. Плешково, пер. Поперечный, д. 2:

-допускается употребление рыбных консервов, в 10- дневном меню утвержденного руководителем учреждения предусмотрены блюда из рыбных консервов: так

в детском саду «Тополь» – филиал МКДОУ «Детский сад «Спутник» на складе в наличии натуральные рыбные консервы с добавлением масла «Сайра тихоокеанская натуральная с добавлением масла», в питании детей выданы 04.10.2023г. расстегай с рыбными консервами, 05.10.2023 на полдник – расстегай с рыбными консервами, 06.10.2023 на обед - суп с рыбными консервами, 13.10.23г детям выдан суп с рыбными консервами;

в детском саду «Спутник» в питании использованы рыбные консервы 05.10.2023 на полдник – пироги с рыбными консервами, 06.10.23 в обед приготовлен суп с рыбными консервами, в складе в холодильнике в наличии имеются консервы рыбные консервы Сайра тихоокеанская натуральная с добавлением масла» 7 шт;

рыбные консервы не предусмотрены «среднесуточным набором пищевой продукции для детей до 7-ми лет»,

-нарушается время приема пищи, так согласно графика получения готовой пищи полдник в младших группах с 15.35-15.45, в старших группах 15.50-16.00, в подготовительных группах с 15.40-15.50 (при норме 15.30);

Согласно примерного меню, утвержденного заведующим МКОУ «Детский сад «Спутник»:

-не соблюдаются масса порций закуски (холодное блюдо, овощи), так согласно утвержденному руководителем учреждения двухнедельного меню: в обед занижается масса порций закуски (нарезка) в 1,5 дни - зеленый горошек 40г, 2 день-икра морковная 40г, 3,8,10 дни -свекла отварная 40г, 4,6 дни кукуруза 40г, 5 день зеленый горошек- 40, 7 день –огурец-40г, 9 день- икра морковная-40г (при норме от 3-7 лет 50-60г);

-ниже нормы выдаются вторые блюда (мясное, рыбное, блюда из мяса птицы), так в 3 день выдается в обед сельдь с луком 60г (при норме от 70-80г), в 6 день в обед выдается плов 180г (при норме- мясного, рыбного блюда, блюда из птицы от 70-80г. и гарнира от 130-150г);

что является нарушением п. 8.1.2. приложения № 7,9 таблицы № 1, 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

МКДОУ «Детский сад «Спутник» по адресу: 659415, Алтайский край, Зональный район, п. Мирный, ул. Молодежная, д. 13.

1.В подготовительной группе в игровой, в старшей группе в игровой, в музыкальном зале, используются разный спектр люминесцентных ламп (белый и желтый), что является нарушением п.2.8.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

2. На пищеблоке из 4-х люминесцентных ламп 1 находятся в неисправном состоянии, что является нарушением п.2.8.9 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому: «Все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии и не должны содержать следы загрязнений.»;

3. Ведомость контроля за рационом питания ведется формально, не проводится подсчет выдачи продуктов за месяц, таким образом, количество продуктов полученных ребенком за месяц оценить нет возможности, что является нарушением п. 8.1.2. Приложения № 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которому - «в организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, 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»;

4. Не оставлены суточные пробы за 16.10.23 с обеда, с зеленый горошек консервированный, хлеб ржаной, что является нарушением п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которому - «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»;

5. На пищеблоке отсутствует вторые весы для готовой продукции, недостаточно производственных столов, раздача готовой пищи проводится на производственном столе для хлеба, что является нарушением п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому - «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», таблицы 6.18 «Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания» СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

6. На пищеблоке нарушается поточность технологического процесса, а именно: пароконвектомат установлен таким образом, что сырые полуфабрикаты несут в пароконвектомат через зону готовой продукции, что является нарушением п.п. 2.5., 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которым - «в предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая 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. 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»;

7. На пищеблоке используются разделочные доски для рыбы сырой, кур сырых, мясо сырого с дефектами покрытия (сучками и трещинами), что не предусматривает возможность качественного мытья и обеззараживания, что является нарушением п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому: «Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания»;

8. На пищеблоке для приготовления 1, 2 блюд используется посуда из алюминия, что является нарушением п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому - *«Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали»;*

Детский сад «Пчелка» - филиал МКДОУ «Детский сад «Спутник», расположенный по адресу: 659405, Алтайский край, Зональный район, с. Буланиха, ул. Елютина, зд. 20А

1. На пищеблоке нарушается поточность технологического процесса, а именно: в складском помещении для взвешивания сырой и готовой продукции используются одни весы, в складском помещении в холодильнике для хранения молочных продуктов совместно хранятся замороженные сырые ягоды со сливочным маслом, готовым к употреблению, что является нарушением п.3.2. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которому: *«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»,* п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому: *«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»*

2. Нарушаются требования к организации питания детей, а именно:

- не осуществляется контроль за рационом питания, не ведется ведомость контроля за рационом питания детей,

- в питании детей отсутствует хлеб ржаной, мясо говядина, субпродукты, которые предусмотрены «среднесуточным набором пищевой продукции для детей до 7-ми лет»,

что является нарушением п. 8.1.2. приложения № 7 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которых: *«В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, 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.»*, *«Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) таблица 1»*

3. В буфетных подготовительной и младшей групп емкости для 3 блюда имеют дефекты покрытия в виде отбитой эмали, что является нарушением п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому – *«Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной посуды»*

4. На складе для хранения овощей отсутствует прибор для измерения относительной влажности и температуры воздуха, в результате чего нет возможности проследить за условиями хранения овощей, что является нарушением п. 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которому: *«Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами»*

5. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд не имеет мерную метку объема, что является нарушением п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

согласно которому: «Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) в миллилитрах.»

6. На пищеблоке для обработки производственных столов применяется 0,02% раствор дезинфицирующего средства «ДП-Алтай», на баке для разведения раствора отсутствует информация о дате приготовления, предельного срока годности, однако согласно инструкции по применению дезинфицирующего средства «ДП-Алтай» таблицы №4 для обработки поверхностей в помещениях используется концентрация раствора 0,04%, что является нарушением п. 4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которому – «В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала предприятий общественного питания, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.», п. 4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которому - «Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством)»

7. Нарушаются требования к обеспечению детей мебелью в соответствии с их ростом, так младшая группа обеспечена только мебелью №0, а согласно списку воспитанников младшей группы с показателями роста Акимов Ангелина, Кресс Елисей с ростом 102 см., Ридель Ксения с ростом 101 см. должны сидеть за мебелью №1, мебель для детей во всех группах имеет неправильную цветовую маркировку, а именно мебель №0 имеет зеленую цветовую маркировку, при требовании - белая маркировка, что является нарушением п.2.4.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому- «Обучающиеся, воспитанники и отдыхающие обеспечиваются мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. Мебель для учебных заведений (парты, столы и стулья) обеспечивается цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой (кроме палаточных лагерей и организаций, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам высшего образования). Цветовая маркировка наносится на боковую наружную поверхность стола и стула.», раздела VI, таблицы 6.2. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

8. Нарушаются правила обработки инвентаря, а именно результат лабораторных испытаний смывов с объектов внешней среды на БГКП (бактерии группы кишечной палочки) 1 из 5 (№ 58104.Г(4).23 – смыв с доски гастронам. обнаружены БГКП (бактерии группы кишечной палочки) при нормативе – не допускаются, что не соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» пункт 2.7, п.2.9; МР 4.2.0220-20 «Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды» глава IV, пункт 4.1

**«Детский сад «Тополёк» – филиал МКДОУ «Детский сад «Спутник»
по адресу: 659411, Алтайский край, Зональный район, п. Октябрьский,
ул. Советская, влд. 18**

1. В помещении для хранения белья 1 лампа накаливания находится в неисправном состоянии, в помещении для разведения дезинфицирующих растворов и в помещении прачечной освещение представлено лампами накаливания, что является нарушением п. 2.8.5., п.2.8.9 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которого - «Система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками с разрядными, люминесцентными или светодиодными лампами со спектрами светового излучения: белый, тепло-белый, естественно-белый. Все источники

искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии и не должны содержать следы загрязнений. ».

2. В туалетных комнатах не предусмотрены индивидуальные сиденья на унитаз для каждого ребёнка, что является нарушением п. 3.1.7. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которого - «в зоне санитарных узлов размещаются унитазы, которые обеспечиваются индивидуальными сиденьями для каждого ребенка»».

3. В буфетной разновозрастной группы используется емкость для гарнира, с дефектами покрытия в виде отбитой эмали; на пищеблоке для приготовления 1 блюд используется эмалированная посуда с дефектами покрытия в виде отбитой эмали; на пищеблоке в горячем цехе используются весы для готовой продукции, чаша которых имеет дефекты (трещины и сколы, заклеенными скотчем), используется разделочный инвентарь (доска разделочная с маркировкой «хлеб», «куры сырые») с дефектами покрытия - сколы, трещины, что является нарушением п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которого - «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. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия. ».

4. На пищеблоке нарушается поточность технологического процесса, а именно: шкаф для хранения хлеба оборудован в коридоре при входе в продовольственный склад, что является нарушением п.п. 2.5., 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которым - «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. 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».

5. В питании детей допускается употребление рыбных консервов, так как на момент проверки на складе в наличии натуральные рыбные консервы с добавлением масла «Сайра тихоокеанская натуральная с добавлением масла», в 10- дневном меню предусмотрены блюда: в четверг расстегай с рыбными консервами, в пятницу суп с рыбными консервами, 05.10.2023 на полдник – расстегай с рыбными консервами, 06.10.2023 на обед - суп с рыбными консервами, которые не предусмотрены «среднесуточным набором пищевой продукции для детей до 7-ми лет», и является нарушением приложения № 7 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которого - п. 8. «Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое».

6. В горячем цехе пищеблока на раздаче отсутствует бактерицидное оборудование, что является нарушением п. 2.14. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которого - «Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации. ».

7. На момент проверки овощи (капуста) хранятся на земле в не оборудованном стеллажами (подтоварниками) овощехранилище, что является нарушением таблицы 6.18. СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», согласно таблицы 6.18. «Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания»

Наименование производственного помещения	Наименование оборудования	Количество (не менее)
склад	стеллажи	3
	подтоварники	1

8. Отсутствуют маркировочные ярлыки и товаросопроводительная документация на продовольственное сырье (овощи - картофель, свекла, морковь, капуста), находящиеся в овощехранилище, что является нарушением п. 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которому – «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».

9. Для организации питания детей дошкольного возраста используются меню, составленное без учета требований, содержащихся в Приложениях к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 № 9, а именно в утвержденном меню масса порции закуска во все дни для детей 3-7 лет составляет 40 гр.; в утвержденном меню масса порции рыбного блюда (сельдь с луком) в 3 день для детей от 3-7 лет составляет менее 70 гр.; пельмени отварные с маслом в 5 день 1 недели и плов с курицей в 1 день 2 недели фактически выдается для детей от 3-7 лет 180г (при норме второе блюдо (мясное, рыбное, из мяса птицы) для детей от 3-7 лет норма 70-80г, гарнир для детей от 3-7 лет норма 130-150г), что является нарушением п. 8.1.2. Приложение № 9 Таблицы 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которому - «в организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, 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».

Детский сад «Ромашка»- филиал МКДОУ «Детский сад «Спутник» по адресу: 659408, Алтайский край, Зональный район, с. Плешково, пер. Поперечный, д. 2.

1. На пищеблоке детского сада «Ромашка»- филиале МКДОУ «Детский сад «Спутник» изготовление блюд производится по технологическим картам, которые, не утверждены руководителем учреждения, что является нарушением п.2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и подтверждается копиями технологических карт. Согласно п.2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» «Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах».

2. В технологических картах не указана температура выдачи блюд, что является нарушением п.5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и подтверждается копиями технологических карт.

Согласно п.5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» «Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам».

3. На пищеблоке «Ведомость контроля за рационом питания» ведётся произвольно, а не по форме, что является нарушением приложения 13 п.8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и подтверждается фотокопией «Ведомости контроля за рационом питания».

Согласно п.8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» «В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, 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», приложение № 13 «Ведомость контроля за рационом питания».

4. Согласно 10-ти дневного меню детского сада «Ромашка»- филиал МКДОУ «Детский сад «Спутник»- масса порции закуски (овощи) не соответствует нормативным требованиям, фактически по всем дням меню составляет 40 грамм, при нормативном требовании 50-60 грамм, что является нарушением приложения №9, таблицы № 1, п.8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и подтверждается фотокопией «Ведомости контроля за рационом питания».

Согласно п.8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» «В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, 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», приложение № 9 «Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)», таблица 1. «Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)».

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

(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:**

МКДОУ «Детский сад «Спутник» по адресам:

659415, Алтайский край, Зональный район, п. Мирный, ул. Молодежная, д. 13.
659405, Алтайский край, Зональный район, с. Буланиха, ул. Елютина, зд. 20А;
659411, Алтайский край, Зональный район, п. Октябрьский, ул. Советская, влд. 18
659408, Алтайский край, Зональный район, с. Плешково, пер. Поперечный, д. 2;

1. При организации питания детей в МКДОУ «Детский сад «Спутник» по адресам: 659415, Алтайский край, Зональный район, п. Мирный, ул. Молодежная, д. 13; 659405, Алтайский край, Зональный район, с. Буланиха, ул. Елютина, зд. 20А; 659411, Алтайский край, Зональный район, п. Октябрьский, ул. Советская, влд. 18, 659408, Алтайский край, Зональный район, с. Плешково, пер. Поперечный, д. 2:

-обеспечить соблюдение массы порции закуски (холодное блюдо, овощи) в соответствии с п. 8.1.2. приложения № 7,9 таблицы № 1, 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

МКДОУ «Детский сад «Спутник» по адресу: 659415, Алтайский край, Зональный район, п. Мирный, ул. Молодежная, д. 13.

1.В подготовительной группе в игровой, в старшей группе в игровой, в музыкальном зале, использовать одинаковый спектр люминесцентных ламп (белый или желтый) в соответствии с п.2.8.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

2. Обеспечить работу неисправной На пищеблоке из 4-х люминесцентных ламп 1 находятся в неисправном состоянии, что является нарушением п.2.8.9 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому: *«Все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии и не должны содержать следы загрязнений.»*;

✓ 3. Обеспечить ведение ведомости контроля за рационом питания в соответствии с требованиями: проводить подсчет выдачи продуктов на одного ребенка за месяц в соответствии с п. 8.1.2. Приложения № 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

4. Обеспечить пищеблок весами для готовой продукции, производственными столами в соответствии с п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

4.На пищеблоке для приготовления блюд использовать посуду из нержавеющей стали в соответствии с п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

Детский сад «Пчелка» - филиал МКДОУ «Детский сад «Спутник», расположенный по адресу: 659405, Алтайский край, Зональный район, с. Буланиха, ул. Елютина, зд. 20А

1. На пищеблоке обеспечить поточность технологического процесса в соответствии с требованиями п.3.2. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

2. Обеспечить соблюдение требований к организации питания детей, а именно: обеспечить контроль за рационом питания, заполнять ведомость контроля за рационом питания детей, в питании детей предусмотреть хлеб ржаной, мясо говядина, субпродукты, в соответствии с требованиями п. 8.1.2. приложения № 7 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

3. В буфетных подготовительной и младшей групп не допускать использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями емкостей для 3 блюда в соответствии с требованиями п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

4. На складе для хранения овощей обеспечить наличие прибора для измерения относительной влажности и температуры воздуха в соответствии с требованиями п. 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

5. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд обеспечить мерной меткой объема в соответствии с требованиями п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

6. На пищеблоке дезинфицирующее средство «ДП-Алтай» использовать в соответствии с инструкцией по применению, на баке для разведения раствора обеспечить информацию о дате приготовления, предельного срока годности в соответствии с требованиями п. 4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

7. Обеспечить соблюдение требований к обеспечению детей мебелью в соответствии с их ростом, обеспечить правильную цветовую маркировку мебели для детей во всех группах в соответствии с требованиями п.2.4.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», раздела VI, таблицы 6.2. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

8. Обеспечить соблюдение правил обработки инвентаря, а именно доски гастрон. в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» пункт 2.7, п.2.9

**Детский сад «Тополёк» – филиал МКДОУ «Детский сад «Спутник»
по адресу: 659411, Алтайский край, Зональный район, п. Октябрьский,
ул. Советская, влд. 18**

1. В помещении для хранения белья 1 лампу обеспечить в исправном состоянии, в помещении для разведения дезинфицирующих растворов и в помещении прачечной обеспечить потолочные светильники с разрядными, люминесцентными или светодиодными лампами со спектрами светового излучения: белый, тепло-белый, естественно-белый, в соответствии с требованиями п. 2.8.5., п.2.8.9 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

2. В туалетных всех групп унитазы обеспечить индивидуальными сидениями для каждого ребенка в соответствии с требованиями п. 3.1.7. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

3. В буфетной разновозрастной группы заменить емкость для гарнира; на пищеблоке для приготовления 1 блюд обеспечить посуду, выполненную из нержавеющей стали; на пищеблоке в горячем цехе заменить чашу на весах для готовой продукции, обеспечить разделочный инвентарь (доска разделочная с маркировкой «хлеб», «куры сырые») без дефектов покрытия в соответствии с требованиями п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

4. На пищеблоке обеспечить поточность технологического процесса, а именно: шкаф для хранения хлеба оборудовать в зоне для готовой продукции горячего цеха пищеблока, в соответствии с требованиями п.п. 2.5., 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5. В питании детей не допускать употребление рыбных консервов, которые не предусмотрены «среднесуточным набором пищевой продукции для детей до 7-ми лет», в соответствии с требованиями приложения № 7 п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

6. В горячем цехе пищеблока на раздаче обеспечить использование бактерицидного оборудования в соответствии с требованиями п. 2.14. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

7. В овощехранилище обеспечить хранение овощей (капуста) на стеллажах (подтоварниках) в соответствии с требованиями таблицы 6.18. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и

требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

8. Осуществлять прием продовольственного сырья (овощи - картофель, свекла, морковь, капуста) при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, в соответствии с требованиями п. 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

9. Для организации питания детей дошкольного возраста обеспечить использование меню, составленное с учетом требований, содержащихся в Приложениях к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 № 9, а именно в утвержденном меню довести массу порции закуски во все дни для детей 3-7 лет 50-60 гр.; в утвержденном меню довести массу порции рыбного блюда (сельдь с луком) в 3 день для детей от 3-7 лет составляет 70 - 80гр.; довести массу порций блюд для детей от 3-7 лет состоящих из второго блюда (мясное, рыбное и из мяса птицы) и гарнира до нормативных значений в соответствии с требованиями п. 8.1.2. Приложение № 9 Таблицы 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Детский сад «Ромашка»- филиал МКДОУ «Детский сад «Спутник» по адресу: 659408, Алтайский край, Зональный район, с. Плешково, пер. Поперечный, д. 2.

1. На пищеблоке детского сада «Ромашка»- филиале МКДОУ «Детский сад «Спутник» обеспечить изготовление блюд по технологическим картам, утвержденные руководителем учреждения в соответствии с требованиями п.2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2. В технологических картах обеспечить наличие информации о температуре выдачи блюд в соответствии с требованиями п.5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3. На пищеблоке обеспечить ведение «Ведомости контроля за рационом питания» в соответствии с требованиями приложения 13, п.8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

4. В 10-ти дневном меню детского сада «Ромашка»- филиала МКДОУ «Детский сад «Спутник»- обеспечить массу порции закуски (овощи) в соответствии с требованиями приложения № 9, таблицы № 1, п.8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Срок устранения нарушений: 18 декабря 2023г.

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

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на юридическое лицо – Муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Спутник» юридический адрес: 659415, Алтайский край, Зональный район, п. Мирный, ул. Молодежная, д. 13

наименование и адрес место нахождения контролируемого лица

Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах по адресу: 659306, Алтайский край, г. Бийск, ул. Советская, дом 78; тел./факс: 8 (3854) 32-84-46; электронной почтой E-mail: to-biysk@22.rospotrebnadzor.ru; заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении или иным доступным способом в срок **до «19» декабря 2023 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.

Главный специалист-эксперт
ТО Управления
Роспотребнадзора по
Алтайскому краю в г. Бийске,
Бийском, Зональном,
Ельцовском, Красногорском,
Солтонском, Целинном
районах

должность лица, составившего
предписание)



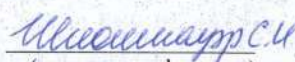
(подпись)

Перевалова С.Ю.

(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а) «27» 10 2023 г. 

(подпись)


(инициалы и фамилия)

Предписание направлено по адресу:
