



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 Иркутской области**  
(Управление Роспотребнадзора по Иркутской области)

Карла Маркса ул., д. 8, г. Иркутск, 664003 Телефоны: (3952) 24-33-67, факс (3952) 28-19-91  
E-mail: mail@38.rosпотребнадzor.ru http://www.38.rosпотребнадzor.ru/

**Предписание**  
**об устранении выявленных нарушений**  
**обязательных требований**

№ 78

г. Иркутск, ул. Карла Маркса, д. 8

« 22 » марта 2024 г.

(место выдачи предписания)

Мною, ведущим специалистом-экспертом отдела надзора за условиями воспитания и обучения  
Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по  
Иркутской области Асановой Викторией Олеговной

(фамилия, имя, отчество инспектора)

при проведении профилактического визита в отношении:

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение детский сад общеразвивающего  
вида «Теремок» (сокращенное наименование: Детский сад общеразвивающего вида «Теремок»), юридический  
и фактические адрес: 666811, Иркутская обл., Мамско-Чуйский р-н, р.п. Мама, ул. Связи, 6

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

выявлены следующие нарушения обязательных требований:

1. Согласно экспертному заключению о соответствии (не соответствии) санитарно – эпидемиологическим и гигиеническим требованиям организации питания №ОИ/658 от 19.03.2024г. организация питания (материально-техническая база, поточность технологических процессов, оценка фактического меню утверждённому цикличному меню по набору блюд, условия хранения продуктов, ведение и заполнение документации, соблюдение режимных моментов, оценка среднесуточной нормы пищевого продукта за обед) не соответствует санитарно – эпидемиологическим требованиям:

- Каждая группа помещений (производственные помещения, кладовые) не оборудованы и (или) отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим естественным побуждением в производственных помещениях и кладовых, что не соответствует п. 2.7.4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Не предусмотрена локальная вытяжная система вентиляции над моечными ваннами для мытья кухонной посуды и инвентаря, жарочным шкафом, над 1/2 частью электрической плиты, что не соответствует п. 2.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Для обеззараживания воздуха в производственном помещении обработки (овощной, мясо-рыбной, куриной продукции) в зонах приготовления холодных блюд, порционирования блюд (на раздаче) не предусмотрено бактерицидное оборудование, что не соответствует п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- В производственных помещениях оборудование моечных ванн «яйцо, куры», «крупы, макарон» не исключает риск загрязнения пищевой продукции (моечные ванны не присоединены к канализационной сети без воздушных разрывом или обратных клапанов, или других аналогичных конструкций), что не соответствует п. 2.15. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Покрытие производственного стола для работы с тестом (столешница) не выполнено из дерева твердых лиственных пород, что не соответствует п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»;
- Производственный стол «ГП» (горячий цех), производственный стол «курица С» (в производственном помещении обработки (овощной, мясо-рыбной, куриной продукции) не цельнометаллические, что не соответствует п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»;
- Используется кухонная посуда из алюминия – нарушение требований п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»;
- Не предусмотрены условия (моечная ванна) для первичной и вторичной обработки фруктов, что не соответствует п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и табл. 6.18. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- Отсутствует моечная ванна для вторичной обработки овощей, что не соответствует п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и табл. 6.18. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- В производственном помещении обработки (овощной, мясо-рыбной, куриной продукции), не предусмотрены производственные столы для овощной продукции, овощерезательная машина, картофелеочистительная машина, что не соответствует п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и табл. 6.18. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- В кладовой хранения овощей не предусмотрен психрометр, что не соответствует п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и табл. 6.18. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
- В производственном помещении обработки (овощной, мясо-рыбной, куриной продукции) раковина для мытья рук не оборудована смесителем с подводкой холодной и горячей воды;
- В горячем цехе не предусмотрен пароконвектомат, электропривод для готовой продукции, электрокотёл, электрическая сковорода, что не соответствует п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и табл. 6.18. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- Не соблюдается последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции (около окна выдачи готовой продукции установлен жарочный шкаф, производственный стол «продукты текущего дня, СП», что не соответствует п. 2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- «Ведомость контроля за рационом питания» не ведется, что не соответствует п. 8.1.2., приложению №13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- В «Гигиеническом журнале (сотрудники) отсутствует результат осмотра мед. работником (ответственным лицом) (допущен/отстранён), подпись мед. работника (ответственного лица);
- Не предусмотрена моечная ванна для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке и фруктов, что не соответствует п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и табл. 6.18. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- Фактический рацион питания по набору блюд, с учётом замены некоторых блюд на равнозначные блюда по содержанию пищевых веществ и калорийности, не соответствует меню для дошкольников от 1,5 до 3 лет; меню для дошкольников от 1,5 до 3 лет, что не соответствует п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Среднесуточные количества пищевых продуктов в день на 1-го ребенка с 3-7 лет, согласно примерному циклическому меню за обед, занижены по: пшеничному хлебу, напиткам витаминизированным, свежим фруктам, что не соответствует п.8.1.2. приложению №7, табл.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- В обед 6-го дня включена сосиска молочная, что не соответствует п.8.1.2. приложению №6, п.21. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2. Согласно протоколу испытаний №38-00/05058-24 от 20.03.2024г. с экспертным заключением о соответствии нормативным документам результатов лабораторных исследований, испытаний, измерений №1120 от 21.03.2024г. установлено:

В результате проведенных испытаний установлено, что данный образец, проба: Готовое блюдо: макароны отварные (протокол лабораторных испытаний № 38-00/05058-24 от 20.03.2024г.) не соответствует требованиям раздела 1.8. Приложения 2 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции».

Согласно протоколу испытаний №П.1.1730 от 18.03.2024г. с экспертным заключением о соответствии нормативным документам результатов лабораторных исследований, испытаний, измерений №1098 от 20.03.2024г. установлено:

В объеме проведенных испытаний установлено, что измеренная искусственная освещенность общая, Еср не соответствует требованиям п.1.12., п.2.8.1. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", п.144 , п/п10 таб. 5.54 «Гигиенические нормативы показателей естественного, искусственного и совмещенного освещения в основных и вспомогательных помещениях общественных зданий» СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» в точках:

- Группа средняя (игровая, центр помещения), результат измерений составил 294лк, при гигиеническом нормативе не менее 400лк;

- Группа младшая (игровая, центр помещения), результат измерений составил 255лк, при гигиеническом нормативе не менее 400лк;

- Группа I-ранняя (игровая, центр помещения), результат измерений составил 211лк, при гигиеническом нормативе не менее 400лк.

3. В части помещений оконные проемы закрыты полиэтиленовой плёнкой с целью обеспечения оптимальных условий микроклимата - конструкция данных окон не обеспечивает возможность проведения проветривания помещений – нарушение требований п. 2.7.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» Стены и потолки части помещений имеют дефекты и повреждения (туалетное помещение старшей группы, буфетная), что является нарушением требований п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

4. Посуду и столовые приборы во всех группах моют в 2-х гнездных ваннах, установленных в буфетных помещениях групп, системы водоснабжения и водоотведения выполнены таким образом, что НЕ исключают риск загрязнения пищевой продукции (моечные ванны подсоединены к канализационной сети с воздушными разрывами), что не соответствует санитарным требованиям п.2.15. СП 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

5. Кроме того в буфетных установлено по два цельнометаллических стола, не промаркированы – нарушение требований 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

6. В зоне санитарных узлов размещаются унитазы, которые НЕ обеспечены индивидуальными сидениями для каждого ребенка – нарушение требований п.2.4.11. СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

7. Суммарная дневная нагрузка для детей- от 5 до 6 лет составила 75 мин, при нормативном значении 50/75 мин при организации 1 занятия после дневного сна – нарушение требований Таблицы 6.6. СанПиН 3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

8. Цех обработки сырой продукции оборудован: двумя цельнометаллическими столами «Мясо С», «Рыба С», одним не цельнометаллическим столом «Яйцо, Куры С» - нарушение требований п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

9. Системы водоснабжения и водоотведения выполнены таким образом, что НЕ исключают риск загрязнения пищевой продукции (моечные ванны подсоединены к канализационной сети с воздушными разрывами), что не соответствует требованиям п.2.15. СП 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

10. Используется кухонная посуда из алюминия – нарушение требований п. 2.4.6.2. п.2.15. СП 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

11. В зоне раздачи готовой продукции горячего цеха, а также в цехе обработки сырой продукции отсутствуют стационарные бактерицидные установки – **нарушение требований п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» и п. 2.14. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;**

12. Маркировочные ярлыки с необходимой информацией (наименование продукции, производитель, дата изготовления, условия хранения, конечный срок реализации) на продукции отсутствует (лук репчатый, времишель, макароны, кукуруза, сухофрукты) – **что является нарушением требований п. 2.2. СП 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».**

(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:**

№ п/п	Мероприятия по устранению выявленных нарушений	Срок исполнения
1.	Каждую группу помещений (производственные помещения, кладовые) оборудовать и (или) отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим естественным побуждением в производственных помещениях и кладовых, в соответствии с п. 2.7.4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»	31.12.2025г.
2.	Оборудовать локальную вытяжную систему вентиляции над моечными ваннами для мытья кухонной посуды и инвентаря, жарочным шкафом, над 1/2 частью электрической плиты, в соответствии с п. 2.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	31.12.2025г.
3.	Обеспечить наличие бактерицидного оборудования в производственном помещении обработки (овощной, мясо-рыбной, куриной продукции) в зонах приготовления холодных блюд, порционирования блюд (на раздаче), в соответствии с п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»	31.12.2025г.
4.	В производственных помещениях и буфетных оборудовать моечные ванны, чтобы был исключён риск загрязнения пищевой продукции, в соответствии с п. 2.15. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	31.08.2024г.
5.	Обеспечить производственный стол для работы с тестом (столешница) с покрытием из дерева твердых лиственных пород, в соответствии с п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»	31.12.2025г.
6.	Исключить наличие не цельнометаллических производственных столов в горячем цехе и в производственном помещении обработки (овощной, мясо-рыбной, куриной продукции), в соответствии с п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»	31.12.2025г.
7.	Исключить наличие кухонной посуды, изготовленной из дюралюминия, в соответствии с п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»	31.08.2024г.

8.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Предусмотреть условия (моечная ванна) для первичной и вторичной обработки фруктов, овощей;</li> <li>- В производственном помещении обработки (овощной, мясо-рыбной, куриной продукции), предусмотреть производственные столы для овощной продукции, овощерезательную машину, картофелеочистительную машину;</li> <li>- В кладовой хранения овощей предусмотреть психрометр;</li> <li>- В горячем цехе предусмотреть: пароконвектомат, электропривод для готовой продукции, электродуховка, электрическая сковорода;</li> <li>- Предусмотреть моечную ванну для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке и фруктов.</li> </ul> <p>в соответствии с п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и табл. 6.18. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»</p>	<p>-31.12.2025г.</p> <p>-31.12.2025г.</p> <p>- 19.04.2024г.</p> <p>-31.12.2025г.</p> <p>-31.12.2025г.</p>
9.	<p>Обеспечить соблюдение последовательности (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, в соответствии с п. 2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p>	<p>19.04.2024г.</p>
10.	<p>Обеспечить ведение «Ведомость контроля за рационом питания», в соответствии с п. 8.1.2., приложением №13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;</p>	<p>05.04.2024г.</p>
11.	<p>Обеспечить соответствие фактического рациона питания по набору блюд, с учётом замены некоторых блюд на равнозначные блюда по содержанию пищевых веществ и калорийности с меню для дошкольников от 1,5 до 3 лет; меню для дошкольников от 1,5 до 3 лет, в соответствии с п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p>	<p>31.08.2024г.</p>
12.	<p>Обеспечить среднесуточным количеством пищевых продуктов в день на 1-го ребенка с 3-7 лет, согласно примерному циклическому меню за обед, по: пшеничному хлебу, напиткам витаминизированным, свежим фруктам, в соответствии с п.8.1.2. приложением №7, табл.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p>	<p>31.08.2024г.</p>
13.	<p>Исключить из обеда 6-го дня сосиску молочную, в соответствии с п.8.1.2. приложению №6, п.21. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p>	<p>05.04.2024г.</p>
14.	<p>Обеспечить выполнение гигиенического норматива общей искусственной освещенности, Еср в соответствии с п.1.12., п.2.8.1. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", п.144 , п/п10 таб. 5.54 «Гигиенические нормативы показателей естественного, искусственного и совмещенного освещения в основных и вспомогательных помещениях общественных зданий» СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» в точках:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Группа средняя (игровая, центр помещения), результат измерений составил 294лк, при гигиеническом нормативе не менее 400лк;</li> <li>- Группа младшая (игровая, центр помещения), результат измерений</li> </ul>	<p>31.08.2024г.</p>

	составил 255лк, при гигиеническом нормативе не менее 400лк; - Группа I-ранняя (игровая, центр помещения), результат измерений составил 211лк, при гигиеническом нормативе не менее 400лк.	
15.	Обеспечить конструкцию окон с возможностью проведения проветривания помещений, в соответствии с п. 2.7.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».	31.12.2025г.
16.	Устранить дефекты и повреждения отделки (туалетное помещение старшей группы, буфетная), в соответствии с п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»	31.08.2024г.
17.	Нанести маркировку в буфетных на цельнометаллические столы, 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»	05.04.2024г.
18.	Обеспечить унитазы индивидуальными сидениями для каждого ребенка – в соответствии с п.2.4.11. СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»;	31.08.2024г.
19.	Обеспечить суммарную дневную нагрузку для детей- от 5 до 6 лет длительностью 50/75 мин (при организации 1 занятия после дневного сна) в соответствии с Таблицей 6.6. СанПиН 3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	19.04.2024г.

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

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение детский сад общеразвивающего вида «Теремок» (сокращенное наименование: Детский сад общеразвивающего вида «Теремок»), юридический и фактические адрес: 666811, Иркутская обл., Мамско-Чуйский р-н, р.п. Мама, ул. Связи, 6

(наименование и адрес место нахождения контролируемого лица)

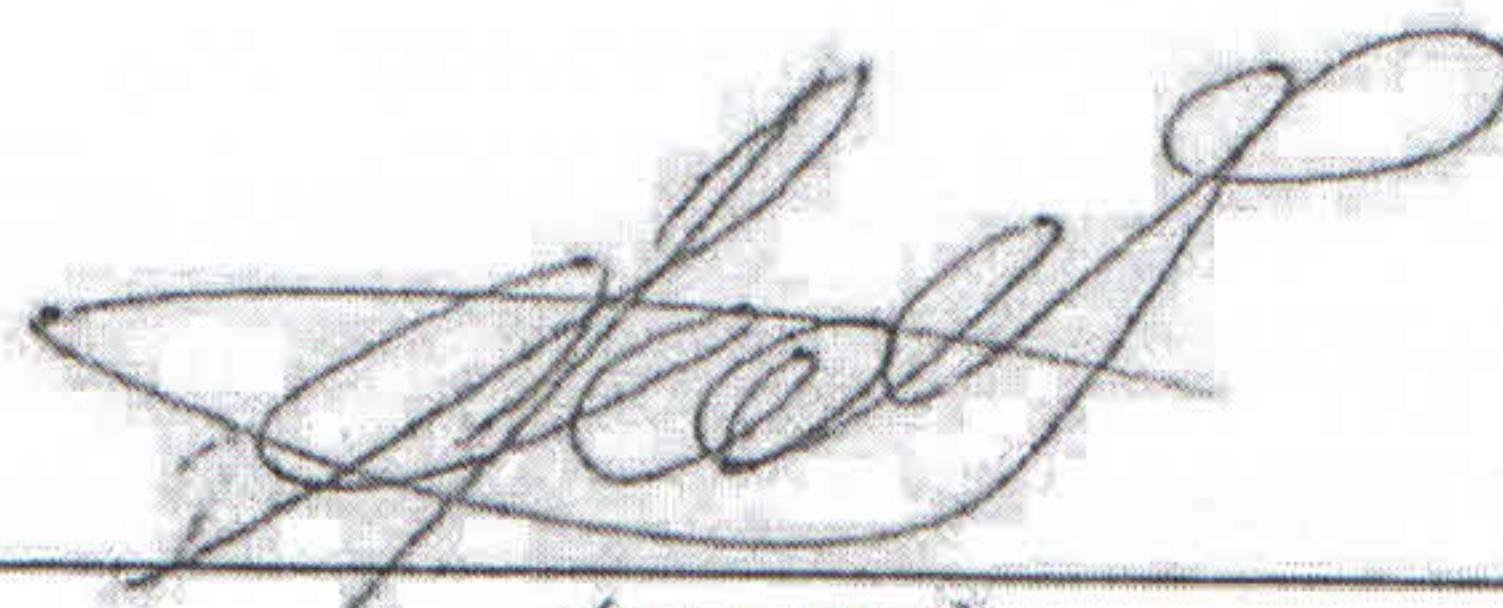
Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить в Управление Роспотребнадзора по Иркутской области по адресу: 664003, г. Иркутск, ул. Карла Маркса, д.8, каб. 209, телефон (3952) 24-33-67, факс (3952) 28-19-91 заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении или иным доступным способом в срок до «31» декабря 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  
отдела надзора за условиями  
воспитания и обучения Управления  
Роспотребнадзора по Иркутской  
области

(должность лица, составившего  
предписание)



(подпись)

В.О. Асанова

С предписанием ознакомлен(а) « 27 » 03 2024г. В.А.

(подпись)

СА Кларова  
(инициалы и фамилия)

Предписание направлено по адресу: