



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 Красноярскому краю

(Управление Роспотребнадзора по Красноярскому краю)

Каратанова ул., д. 21, г. Красноярск, 660049

тел. (8-391) 226-89-50, (8-495) 380-28-43, факс (8-391) 226-90-49

E-mail: office@24.rospotrebnadzor.ru,

<http://24.rospotrebnadzor.ru>

ОГРН 1052466033608, ИНН 2466127415

Территориальный отдел в г. Канске

тел. (8-39-161)-2-71-88

E-mail: kansk@24.rospotrebnadzor.ru

Предписание

об устранении выявленных нарушений
обязательных требований

Территориальный отдел
Управления Роспотребнадзора по
Красноярскому краю в г. Канске
г. Канск, ул. Эйдемана, 4

№ 22113

15 декабря 2023 года

Мною, Казак Тamarой Владимировной при проведении профилактического визита в отношении: муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 10 «Алёнушка», ИНН 2450013324, ОГРН 1022401361014, юридический адрес: 663600, Красноярский край, г. Канск, ул. Калинина д. 37, выявлены следующие нарушения обязательных требований:

- в нарушение требований п. 1.4 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее СП 2.4.3648-20), функционирование МБДОУ № 10 осуществляется при отсутствии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии требованиям санитарного законодательства на образовательную деятельность, заключение отсутствует, не представлено;

- в нарушение требований п.п. 2.4.6.1, 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20) в пищеблоке отсутствуют холодный цех, мясо-рыбный цех (совмещен с цехом первичной обработки овощей), цех вторичной обработки овощей, недостаточно технологического оборудования - так для приготовления блюд используется алюминиевая посуда, ведра с отбитой

эмалью, универсальная кухонная машина работает неэффективно, имеет высокую степень изношенности, требует замены; разделочные доски малых размеров; отсутствует картофелеочистительная машина, цех первичной обработки овощей совмещен с мясорыбным цехом, при этом для мытья овощей оборудована большая бытовая моечная ванна с отбитой эмалью; 2 производственных стола для готовой продукции выполнены из дюралюминия с деревянными стеллажами, имеющихся столов недостаточно; горячий цех не оборудован столом для сырой продукции (нет стола для разделки теста), подставки под протирочной машиной и под крышками – деревянные, покрашены краской, что не допускает проведение дезинфекции; четырехсекционная электрическая плита имеет высокую степень изношенности с отслаивающимся покрытием и треснувшими конфорками; отсутствует электромясорубка для вареного мяса; хлебный шкаф выполнен из ДСП не выдерживающем влажную уборку, не функционирует проточный водонагреватель, оборудованный в цехе первичной обработки овощей; ванны для охлаждения третьих блюд и вторичной обработки фруктов малых объемов, отсутствует специализированная ванна для обработки яиц, моечные ванны для мытья кухонной посуды деформированы (имеются искривления, вмятины); в складском помещении стеллаж для хранения пищевых продуктов самодельный, напольные весы для взвешивания поступающих пищевых продуктов ржавые с нарушенной целостностью покрытия; недостаточно холодильного оборудования для хранения молочной продукции и овощей;

- в нарушение требований п.п. 2.13, 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.7.4 СП 2.4.3648-20 в помещении пищеблока над оборудованием, являющимся источниками повышенных выделений влаги и тепла (электроплиты, электрочотел) не оборудованы локальные вытяжные системы (вытяжные зонты), вытяжная вентиляция работает не эффективно, обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) не проводится;

- в нарушение требований п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п. 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в помещении пищеблока вторая моечная ванна для мытья кухонной посуды, а также моечные ванны для мытья столовой посуды во всех раздаточных групповых подключены к канализационной сети без воздушного разрыва, что не исключает риск загрязнения столовой и кухонной посуды сточными водами;

- в нарушение требований п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п. 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в зоне приготовления холодных блюд отсутствует бактерицидное оборудование для обеззараживания воздуха;

- в нарушение требований п. 2.6.1 СП 2.4.3648-20 в цехе первичной обработки овощей отсутствует сливной трап;

- в нарушение требований п.п. 2.6.1, 2.6.5 СП 2.4.3648-20, п. 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 при включении воды у одной из моечных раковин для мытья рук детей поступает только горячая вода (кипяток), что не исключает травматизм детей;

- в нарушение требований п. 2.3.3. СП 2.4.3648-20, п. 2.15, п. 3.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на пищеблоке не созданы условия для исключения риска загрязнения пищевой продукции: индивидуальные шкафы для работников пищеблока не оборудованы, помещения персонала не выделены, отдельное место для рабочей и личной одежды не выделено;

- в нарушение требований п. 3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 не соблюдаются условия хранения овощной продукции, так хранение капусты, моркови, свеклы осуществляется при температуре $+16^{\circ}\text{C}$ (согласно показаний термометра), при этом изготовителем продукции установлена температура хранения от 0 до 10°C , хранение картофеля, лука осуществляется при температуре $+16^{\circ}\text{C}$, при этом изготовителем продукции установлена температура хранения от -4 до 6°C ;

- в нарушение требований п.п. 2.5.2, 2.5.3 СП 2.4.3648-20, п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 полы, стены и потолки в помещении пищеблока с дефектами и повреждениями, так напольная метлахская плитка с нарушенной целостностью и с неровностями, местами плитка отсутствует, панели выложены плиткой на высоту 120 см, стены выше панелей и потолки также с неровностями и дефектами, окрашены краской темного цвета;

- в нарушение требований п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в раздаточных групп № 4, № 6, № 3, № 2, № 9, 1 младшей оборудованы моечные раковины малой вместимости с отбитой эмалью;

- в нарушение требований табл. 6.2 раздела VI СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» в 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 группах отсутствуют спальни, при этом трансформируемые трехуровневые кровати установлены у наружных стен и отопительных приборов, отсутствуют проходы между изголовьями двух кроватей, не оборудованы самостоятельные заходы на них;

- в нарушение требований п. 2.7.5 СП 2.4.3648-20 в 11 и 3 группах отопительные приборы частично не закрыты ограждающими устройствами, в 4, 8, 9, 3 группах ограждения для отопительных приборов выполнены из древесно-стружечных плит;

- в нарушение требований п. п. 2.4.6.3, 2.4.9 СП 2.4.3648-20 покрытие мебели (столы для раздачи, игровые столы, стулья) во всех группах имеют дефекты, на боковых поверхностях нарушена отделка с зияющей поверхностью из ДСП, имеются сколы, механические повреждения;

- в нарушение требований п. 2.8.3 СП 2.4.3648-20 в группе № 2, в музыкальном зале, пищеблоке, в прачечной, медицинском и методическом кабинетах, на лестничных пролетах и коридорах оконные блоки изношены, с нарушением целостности стекла, что не обеспечивает проведение качественной влажной уборки и дезинфекции и способствует травматизму персонала;

- в нарушение требований п.п. 2.5.2, 2.5.3 СП 2.4.3648-20 в спальнях логопедических групп нарушена целостность напольного покрытия, имеются дефекты и неровности, что затрудняет проведение влажной уборки; в 1, 10, 8,

11 группах стены частично оклеены обоями, поверхность потолков и стен неровная с дефектами и трещинами, местами на потолках отваливается известковый набел, в 1 младшей группе нарушена целостность напольной плитки в туалетной комнате.

Согласно заключению санитарно-эпидемиологической экспертизы экспертной организации, выданному филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Красноярскому краю» в г. Канске (аттестат аккредитации № RA.RU.710074 от 30.09.2015 года) № 16418 от 14 декабря 2023 года установлено:

- в нарушение требований п.п. 2.8.1, 2.8.5 СП 2.4.3648-20 измеренные уровни искусственной освещенности во второй младшей группе (игровая комната) в точках измерений по эскизу т.т. № 1-8 на нормируемой поверхности составили 281 ± 26 люкс (при нормируемом 400 люкс), что не соответствует п. 144 таб. 5.54 гл. 5, СанПин 1.2.3685-21;

- в нарушение требований п.п. 2.8.1, 2.8.5 СП 2.4.3648-20 измеренные уровни искусственной освещенности в 12 группе (игровая комната) в точках измерений по эскизу т.т. № 11-18 на нормируемой поверхности составили 246 ± 23 люкс (при нормируемом 400 люкс), что не соответствует п. 144 таб. 5.54 гл. 5, СанПин 1.2.3685-21;

- в нарушение требований п.п. 2.8.1, 2.8.5 СП 2.4.3648-20 измеренные уровни искусственной освещенности в группе № 2 (игровая комната) в точках измерений по эскизу т.т. № 1-8 на нормируемой поверхности составили 251 ± 23 люкс (при нормируемом 400 люкс), что не соответствует п. 144 таб. 5.54 гл. 5, СанПин 1.2.3685-21.

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:

1. устранить нарушение требований п. 1.4 СП 2.4.3648-20, выразившееся в функционировании МБДОУ № 10 осуществляющего образовательную деятельность при отсутствии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии требованиям санитарного законодательства;

2. устранить нарушение требований п.п. 2.4.6.1, 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, выразившееся в отсутствии холодного цеха, мясо-рыбного цеха (совмещен с цехом первичной обработки овощей), цеха вторичной обработки овощей, в недостаточном количестве технологического оборудования, а именно: для приготовления блюд используется алюминиевая посуда, ведра с отбитой эмалью, универсальная кухонная машина работает неэффективно, имеет высокую степень изношенности, требует замены; разделочные доски малых размеров; отсутствует картофелеочистительная машина, цех первичной обработки овощей совмещен с мясорыбным цехом, при этом для мытья овощей оборудована большая бытовая моечная ванна с отбитой эмалью; 2

производственных стола для готовой продукции выполнены из дюралюминия с деревянными стеллажами; горячий цех не оборудован столом для сырой продукции (нет стола для разделки теста), подставки под протирочной машиной и под крышками – деревянные, покрашены краской; четырехсекционная электрическая плита имеет высокую степень изношенности с отслаивающимся покрытием и треснувшими конфорками; отсутствует электромясорубка для вареного мяса; хлебный шкаф выполнен из ДСП не выдерживающего влажную уборку, не функционирует проточный водонагреватель, оборудованный в цехе первичной обработке овощей; ванны для охлаждения третьих блюд и вторичной обработки фруктов малых объемов, отсутствует специализированная ванна для обработки яиц, моечные ванны для мытья кухонной посуды деформированы (имеются искривления, вмятины); в складском помещении стеллаж для хранения пищевых продуктов самодельный, напольные весы для взвешивания поступающих пищевых продуктов ржавые с нарушенной целостностью покрытия; недостаточно холодильного оборудования для хранения молочной продукции и овощей;

3. устранить нарушение требований п.п. 2.13, 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.7.4 СП 2.4.3648-20, выразившееся в отсутствии в помещении пищеблока локальных вытяжных систем (вытяжные зонты) над оборудованием, являющимся источниками повышенных выделений влаги и тепла (электроплиты, электрокотел), в неэффективной работе вытяжной вентиляции работает, в не проведении обследования технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности);

4. устранить нарушение требований п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п. 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, выразившееся в подключении второй моечной ванны для мытья кухонной посуды в помещении пищеблока, а также моечных ванн для мытья столовой посуды во всех раздаточных групповых к канализационной сети без воздушного разрыва;

5. устранить нарушение требований п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п. 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, выразившееся в отсутствии бактерицидного оборудования для обеззараживания воздуха в зоне приготовления холодных блюд;

6. устранить нарушение требований п. 2.6.1 СП 2.4.3648-20, выразившееся в отсутствии сливного трапа в цехе первичной обработки овощей;

7. устранить нарушение требований п.п. 2.6.1, 2.6.5 СП 2.4.3648-20, п. 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, выразившееся в поступлении только горячей воды (кипяток), при включении воды у одной из моечных раковин для мытья рук детей;

8. устранить нарушение требований п. 2.3.3. СП 2.4.3648-20, п. 2.15, п. 3.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 выразившееся в отсутствии на пищеблоке условий для исключения риска загрязнения пищевой продукции: индивидуальные шкафы для работников пищеблока не оборудованы, помещения персонала не выделены, отдельное место для рабочей и личной

одежды не выделено;

9. устранить нарушение требований п. 3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, выразившееся в не соблюдении условий хранения овощной продукции;

10. устранить нарушение требований п.п. 2.5.2, 2.5.3 СП 2.4.3648-20, п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, выразившееся в наличии дефектов и повреждений на полах, стенах и потолках в помещении пищеблока, низкой высотой панелей, стены выше панелей и потолки также с неровностями и дефектами, окраской стен краской темного цвета;

11. устранить нарушение требований п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, выразившееся в использовании моечных раковин малой вместимости с отбитой эмалью в раздаточных групп № № 4, 6, 3, 2, 9, 1 младшей группе;

12. устранить нарушение требований табл. 6.2 раздела VI СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», выразившееся в установке кроватей в 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 группах у наружных стен и отопительных приборов, отсутствии проходов между изголовьями двух кроватей, отсутствии самостоятельных заходов на них;

13. устранить нарушение требований п. 2.7.5 СП 2.4.3648-20, выразившееся в использовании ограждающих устройств отопительных приборов в 4, 8, 9, 3 выполненных из древесно-стружечных плит, в частичном отсутствии ограждающих устройств на отопительных приборах в 11 и 3 группах;

14. устранить нарушение требований п. п. 2.4.6.3, 2.4.9 СП 2.4.3648-20, выразившееся в использовании мебели (столы для раздачи, игровые столы, стулья) во всех группах с дефектами боковых поверхностей, сколами и механическими повреждениями;

15. устранить нарушение требований п. 2.8.3 СП 2.4.3648-20, выразившееся в остеклении окон с нарушением целостности стекла, изношенных оконных блоков, в группе № 2, в музыкальном зале, пищеблоке, в прачечной, медицинском и методическом кабинетах, на лестничных пролетах и коридорах;

16. устранить нарушение требований п.п. 2.5.2, 2.5.3 СП 2.4.3648-20, выразившееся в нарушении целостности напольного покрытия в спальнях логопедических групп, нарушении целостности напольной плитки в туалетной комнате в 1 младшей группе; в использовании бумажных обоев для отделки стен, неровной с дефектами, трещинами и неровностями поверхности потолков, стен в 1, 10, 8, 11 группах;

17. устранить нарушение требований п.п. 2.8.1, 2.8.5 СП 2.4.3648-20, выразившееся в несоответствии нормативным требованиям уровней искусственной освещенности во второй младшей, 2, 12 группах.

Срок устранения: **20 декабря 2024 года**

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида № 10 «Алёнушка», юридический адрес: 663600, Красноярский край, г. Канск, ул. Калинина, д. 37.

Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в г. Канске, по адресу: 663613, Красноярский край, г. Канск, ул. Эйдемана, д. 4, тел./факс 2-71-88, E-mail: kansk@24.rospotrebnadzor.ru, заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении или иным доступным способом не позднее 20 декабря 2024 года 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.

Старший специалист 1 разряда
Территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по
Красноярскому краю в г. Канске



(подпись)

Т. В. Казак

С предписанием ознакомлен(а) « 15 » 12 2023 г.



(подпись)

Кушнерова Н. А.
(инициалы и фамилия)