



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 Свердловской области

Территориальный отдел  
в городе Каменск-Уральский, Каменском  
районе, Сухоложском и Богдановичском  
районах

адрес: 623418, Свердловская область, г.  
Каменск-Уральский, проспект Победы,  
дом 97

тел. (3439)37-09-90, E-  
mail: mail\_05@66.rospotrebnadzor.ru

ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565,  
ИНН/КПП 6670083677/667001001

Заведующему

Муниципального бюджетного  
дошкольного образовательного  
учреждения "Детский сад № 98"  
Терентьевой Елене Николаевне

623426, Свердловская обл., г. Каменск-  
Уральский, 4-ой пятилетки ул., 23

Мероприятие по контролю № 66210041000100970051 от 23.09.2021 г.



### ПРЕДПИСАНИЕ

об устранении выявленных нарушений  
санитарно-эпидемиологических требований

от 11.10.2021

№ 264/2021-222

При проведении проверки с 28.09.2021 по 11.10.2021  
в отношении

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад № 98"

название юридического лица, индивидуального предпринимателя

юридический адрес 623426, Свердловская обл., г. Каменск-Уральский, 4-ой пятилетки ул., 23

дата регистрации 04.12.2002

ИНН/ОГРН 6665008610 / 1026600934656

МБДОУ "Детский сад №98" (623426, Свердловская обл., г. Каменск-Уральский, 4-ой пятилетки ул., 23)

рассмотрении представленных документов: Акта плановой выездной проверки № 43/2021-222-1 от 11.10.2021 г.

выявлены нарушения санитарно-эпидемиологических требований.

С целью устранения выявленных нарушений на основании п.2 ст.50 Федерального закона № 52 -ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 года, части 2 статьи 90 Федерального закона «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации» от 31.07.2020 № 248-ФЗ.

### ПРЕДПИСЫВАЮ:

| № п/п | содержание мероприятия                                                                                               | № нормативного документа | пункт НД | срок       |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------|------------|
| 1.    | Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации | СанПиН 2.3/2.4.3590-20   | 2.9.     | 10.10.2022 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                        |        |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------|------------|
| <p>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 &lt;8&gt;, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.</p> <p>✓ На пищеблоке провести замену алюминиевой, деформированной посуды. Технологическое оборудование (мясорубку), в столе "М.С." покрытие решёток, в гарманже и горячем цехе стеллажи привести в соответствии с санитарными требованиями.</p> |                        |        |            |
| <p>2. Внутреннюю отделку производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания выполнить из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.</p> <p>✓ На пищеблоке в горячем цехе покрытие пола привести в соответствии с санитарными требованиями.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | 2.16.  | 10.10.2022 |
| <p>3. 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 № 2 и 3 к настоящим Правилам).<br/>В холодильной камере, где хранятся овощи</p> <p>✓ оборудовать прибор для измерения относительной влажности и температуры воздуха.</p>                                                                                                                                                                                                                     | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | 3.8.   | 10.10.2022 |
| <p>4. Складские помещения для хранения продукции оборудовать приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.<br/>В холодильной камере, где хранятся овощи</p> <p>✓ оборудовать прибор для измерения относительной влажности и температуры воздуха.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | 3.13.  | 10.10.2022 |
| <p>5. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках медицинской организации должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.<br/>Отбор суточной пробы должен проводиться назначенным ответственным лицом медицинской организации в специально выделенные</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | 7.1.4. | 10.10.2022 |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                |          |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------|------------|
| <p>обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные кулинарные изделия должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).</p> <p>Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике либо специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2 °С до +6 °С.</p> <p>При заключении медицинской организацией договора со сторонней организацией на приготовление готовой пищевой продукции отбор и хранение суточной пробы должно проводиться ответственным работником этой сторонней организации под руководством медицинского работника медицинской организации.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                |          |            |
| <p>6. <i>Содержать покрытие дорожек, проездов, подходов на собственной территории без дефектов.</i></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | СП 2.4.3648-20 | 2.2.4.   | 10.10.2022 |
| <p>7. 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. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.</p> <p>Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.</p> <p>Хранение стерильных бутылочек, сосок и пустышек должно быть организовано в специальной промаркированной посуде с крышкой.</p> <p>Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.</p> <p>Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.</p> <p>Производственные столы, предназначенные для</p> | СП 2.4.3648-20 | 2.4.6.2. | 10.10.2022 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                     |               |                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------|-------------------|
| <p>обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород. В дошкольных группах, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда, для работы с тестом допускается использование съемной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород.</p> <p>При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью.</p> <p>Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.</p> <p>Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха. При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.</p> <p>Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.</p> <p>На пищеблоке провести замену алюминиевой, деформированной посуды.</p> <p><i>Технологическое оборудование (мясорубку), в столе "М.С." покрытие решёток, в гарманже и горячем цехе стеллажи привести в соответствии с санитарными требованиями.</i></p> |                                                     |               |                   |
| <p>8. Мебель должна иметь покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств. В группе "Крабики", "Капелька", "Карасики", "Звездочка", "Дельфинята", "Русалочка", "Солнышко" покрытие мебели привести в соответствии с санитарными требованиями.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>СП 2.4.3648-20</p> <p><i>сп. сан. служба</i></p> | <p>2.4.9.</p> | <p>10.10.2022</p> |
| <p>9. Содержать отделку пола в туалетной комнате для сотрудников в душевой, в группах "Русалочка", "Дельфинята" в туалетных комнатах без дефектов, повреждений, выполненными из материалов позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>СП 2.4.3648-20</p>                               | <p>2.5.2.</p> | <p>10.10.2022</p> |
| <p>10. Содержать стены и потолок в группе "Крабики" в раздевалке, в буфетной, в туалетной комнате, в группе "Карасики" в спальне, в группах "Русалочка" и "Дельфинята" в туалетных комнатах, в группе</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p>СП 2.4.3648-20</p>                               | <p>2.5.3.</p> | <p>10.10.2022</p> |



|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                |         |            |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------|------------|
|     | "Солнышко" в спальне, в группе "Звездочка" в буфетной без дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, выполненными из материалов позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами.                                    |                |         |            |
| 11. | При организации искусственного освещения в группе "Капелька" в раздевалке, на пищеблоке в горячем цехе не допускать использования разных типов ламп, а также ламп с разным световым излучением.                                                                                                    | СП 2.4.3648-20 | 2.8.5.  | 10.10.2022 |
| 12. | Содержать санитарно-техническое оборудование в туалетных комнатах групп "Карасики", "Звездочка", "Жемчужинка", "Капелька" (поддон), в соответствии с требованиями санитарных правил, из материалов позволяющих проводить качественную обработку с использованием моющих и дезинфицирующих средств. | СП 2.4.3648-20 | 2.11.4. | 10.10.2022 |
| 13. | Обеспечить хранение дезинфекционные средства в упаковке производителя.                                                                                                                                                                                                                             | СП 2.4.3648-20 | 2.11.6. | 10.10.2022 |

Информацию о выполнении предписания представить **в письменном виде**

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах  
**в срок до 10.10.2022г.**

В целях подтверждения выполнения требований, указанных в настоящем предписании, необходимо представить следующую документированную информацию:

1. отчет о выполнении предписания

Невыполнение в установленный срок законного предписания органа, осуществляющего государственный надзор, влечет в соответствии с ч.1 ст.19.5 КоАП РФ привлечение к административной ответственности, назначение наказания в виде штрафа на юридическое лицо, штрафа на должностное лицо, либо дисквалификации должностного лица.

Настоящее предписание может быть обжаловано в Арбитражный суд Свердловской области в течение 3 (трех) месяцев со дня вручения или получения.

Должностное лицо - заведующую Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения "Детский сад № 98" Терентьеву Елену Николаевну

Юридическое лицо - Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад № 98", 623426, Свердловская обл., г. Каменск-Уральский, 4-ой пятилетки ул., 23.

должность, ФИО лица, на которое возлагается ответственность.

специалист-эксперт

Территориального отдела

Управления Роспотребнадзора по

Свердловской области в городе

Каменск-Уральский, Каменском

районе, Сухоложском и

Богдановичском районах



Чеваева Ирина Валерьевна

должность лица, уполномоченного осуществлять надзор

подпись

ФИО

Предписание получил:

должность, ФИО

подпись

дата

Место выдачи предписания:

623426, Свердловская обл., г. Каменск-Уральский, 4-ой пятилетки ул., 23.

либо адрес территориального отдела, либо адрес объекта либо иной адрес, где непосредственно произошло вручение предписания