



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 Тверской области (Управление Роспотребнадзора по Тверской области)  
ул. Дарвина, д. 17, г. Тверь, 170034, телефон/факс 8 (4822) 342211/356185  
Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Тверской области в городе Торжке  
(Тверская область, г. Торжок, ул. Луначарского, 119, 172010, телефон/факс 9-19-10)  
(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

Предписание  
об устранении выявленных нарушений  
обязательных требований

№ 275 \_\_\_\_\_ г. Торжок \_\_\_\_\_ « 26 » сентября 2024 г.  
(место выдачи предписания)

Мною, начальником территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Тверской области в г. Торжке Хобаревой О.В.  
(фамилия, имя, отчество инспектора)

при проведении профилактического визита в отношении: Муниципального дошкольного образовательного учреждения детский сад № 5 (далее - МДОУ детский сад № 5), адрес место нахождения: 172115, Тверская область, Кувшиновский р-н, с. Тысяцкое, зд. 139а, адрес места осуществления деятельности: 172115, Тверская область, Кувшиновский р-н, с. Тысяцкое, зд. 139а  
(указывается наименование контролируемого лица, адрес место нахождения и места осуществления деятельности)

выявлены следующие нарушения обязательных требований:

1. В нарушение требований п. 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.3.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», таблицы 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" помещения и оборудование пищеблока, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер не обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья и готовой продукции, а именно:

- не выделен холодный цех ( зона приготовления холодных закусок), приготовление салатов осуществляется в зоне обработки сырых продуктов и зоне выдачи готовой продукции
- обработка фруктов и овощей, не требующих термической обработки, осуществляется в зоне обработки сырой продукции
- отсутствует зона обработки готовой продукции ( нарезка хлеба, приготовление салатов, бутербродов, приготовление картофельного пюре и т.д. осуществляется на столе для выдачи готовой продукции.
- работа с тестом осуществляется в зоне выдачи готовой продукции
- хранение и мытье овощей осуществляется в тамбуре при входе на пищеблок.

2. В нарушение требований п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

- отсутствует моечная ванна для обработки овощей, не подлежащих термической обработки, фруктов, мытье фруктов осуществляется в моечной ванне, предназначенной для первичной обработки овощей.
- отсутствуют моечные ванны для вторичной обработки овощей, для обработки курицы

- отсутствуют отдельные производственные столы для обработки готовой продукции, для обработки кури сырой, рыбы сырой, стол для приготовления салатов)
- работа с тестом осуществляется в зоне обработки готовой продукции
- 3. В нарушение требований п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
  - отсутствует стол для работы с тестом, столешница которого выполнена из дерева твердых пород, для работы с тестом установлен цельнометаллический стол.
  - для раздачи пищи используется инвентарь без мерной метки объема в литрах и ( или) миллилитрах)
  - для обработки пищевой продукции используются деревянные столы.
- 4. В нарушение требований п. 2.4.9. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в буфетной покрытие тумбы под мойку, в пищеблоке навесных ящиков для хранения хлеба, сушки посуды покрытие, имеет дефекты и повреждения, что не позволяет проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- 5. В раздевалке групповой ячейки не созданы условия для сушки верхней одежды и обуви детей, что не отвечает требованиям п.3.1.3 СП 2.4.3648-20« Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- 6. В нарушение требований п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в горячем цехе пищеблока и складском помещении на стенах имеются трещины, на стене рядом с плитой отсутствует плитка.
- 7. В нарушение требований п.1.5 СП 2.4.3648-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления» в личной медицинской книжке Ерохиной М.В ( воспитатель) отсутствует информация о проведении вакцинации от кори, а также отметка о прохождении гигиенического обучения и аттестации;
- 8. В нарушение п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» разделочный инвентарь для ( ножи и доски) обработки готовой и сырой продукции хранится совместно
- 9. В нарушение п.8.1.3, п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» 10 дневное меню отсутствует
- 10. В нарушение п.3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» отсутствует место для снятия рабочей одежды перед посещением санузла.
- 11. В нарушение требований п. 2.11.4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» чистка унитазов осуществляется менее 2х раз в день ( на унитазах имеются следы загрязнений, ржавчины, мочевого камня).
- 12. В нарушение требований п. 2.8.9. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» имеется светильник в неисправном состоянии в помещении кладовой пищевых продуктов
- 13. В нарушение требований п. 2.4.12 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» хранение дезсредств осуществляется в месте( в санузле для детей), не исключая доступ детей
- 14. В нарушение требований п. 2.4.8 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» отсутствуют матрасники.
- 15. В нарушение требований п. 2.11.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» уборочный инвентарь для уборки санузлов и групповой хранится совместно.  
(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 в срок до 29.09.2025 г:

1. В соответствии с требованиями п. 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.3.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», таблицы 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" обеспечить последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья и готовой продукции, а именно:
- оборудовать холодный цех (или зону приготовления холодных закусок),
  - не осуществлять обработку фруктов и овощей, не требующих термической обработки, в зоне обработки сырой продукции
  - оборудовать зону обработки готовой продукции
  - оборудовать мучной цех, при невозможности оборудования мучного цеха, а также выпечки булочных изделий с учетом требований поточности технологических процессов, исключить из ассортимента выпускаемой продукции приготовление и выпечку булочных изделий.
  - для хранения и мытья овощей выделить отдельные помещения
2. В соответствии с требованиями п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- установить моечную ванну для обработки овощей, не подлежащих термической обработки, фруктов,
  - установить отдельные моечные ванны для вторичной обработки овощей и для обработки курицы
  - установить отдельные производственные столы для обработки готовой продукции, для обработки курицы сырой, рыбы сырой, стол для приготовления салатов.
  - работа с тестом не осуществлять в зоне обработки готовой продукции
3. В соответствии с требованиями п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- работу с тестом осуществлять на столе, столешница которого выполнена из дерева твердых пород.
  - для раздачи пищи приобрести инвентарь, имеющий мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах
  - для обработки пищевой продукции использовать цельнометаллические столы.
4. В соответствии с требованиями п. 2.4.9 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» заменить мебель (в буфетной тумбу под моечные ванны, в пищеблоке навесные ящики для хранения хлеба, ящики для сушки посуды) покрытие, которой имеет дефекты и повреждения.
5. В соответствии с требованиями п. 3.1.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в раздевалке групповой ячейки создать условия для сушки верхней одежды и обуви детей.
6. В соответствии с требованиями п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в горячем цехе пищеблока устранить дефекты отделки стен и складском помещении и в горячем цехе.
7. В соответствии с требованиями п.1.5 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления» в личной медицинской книжке Ерохиной М.В (воспитатель) иметь информацию о проведении вакцинации от кори, а также отметку о прохождении гигиенического обучения и аттестации;
8. В соответствии с требованиями п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» разделочный инвентарь для (ножи и доски) обработки готовой и сырой продукции хранить отдельно.
9. В соответствии с требованиями п.8.1.3, п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» разработать и утвердить 14 дневное меню для каждой возрастной группы детей.
10. В соответствии с требованиями п.3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» оборудовать место для снятия рабочей одежды перед посещением санузла.
11. В соответствии с требованиями п. 2.11.4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» чистку унитазов осуществлять менее 2х раз в день
12. В соответствии с требованиями п. 2.8.9. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические

требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» заменить неисправный светильник в помещении кладовой пищевых продуктов

13. В соответствии с требованиями п. 2.4.12 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» хранение дезсредств осуществлять в месте, исключающее доступ детей

14. В соответствии с требованиями п. 2.4.8 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» каждое спальное место обеспечить матрасниками ( не менее 2 комплектов на одного ребенка. ) .

15. В соответствии с требованиями п. 2.11.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» уборочный инвентарь для уборки санузлов и групповой хранить отдельно.

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

**Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на МДОУ детский сад № 5, адрес место нахождения: 172115, Тверская область, Кувшиновский р-н, с. Тысяцкое, зд. 139а**

наименование и адрес место нахождения контролируемого лица

**Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Тверской области в городе Торжке, по адресу: 172010 Тверская область, г. Торжок, ул. Луначарского, д.119, тел./факс 8(48251)9-19-10, заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении или иным доступным способом в срок до 29.09.2025 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.

Начальник территориального отдела  
Управления Роспотребнадзора по  
Тверской области в г. Торжке

(должность лица, составившего предписание)

(подпись)

Хобарева О.В.  
(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а) «26» 09 2023 г.

(подпись)

Махрова П.С.  
(инициалы и фамилия)

Предписание направлено по адресу:

Копия предписания направлена: в Муниципальное учреждение Кувшиновский районный отдел образования по адресу: 172110, Тверская область, г. Кувшиново, ул. Октябрьская, д.15