



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека по Республике Бурятия
в Кабанском районе
Октябрьская ул., д. 2, с.Кабанск, 671200
тел.: 8(301-38) 43-2-51; Факс: 8 (301-38) 43-2-51
E-mail:kaban@03.rosпотребнадзор.ru, http://www.03.rosпотребнадзор.ru
ОКПО 73228805, ОГРН 1050302662288, ИНН/КПП 0323121940 / 032301001

Предписание
об устранении выявленных нарушений обязательных требований

от 07.03.2022 № 7

с. Кабанск
(место выдачи предписания)

Мною, Главным государственным санитарным врачом по Кабанскому, Тункинскому, Окинскому
районам Республики Бурятия,

(должность лица, составившего предписание)

Брындиковой Татьяной Викторовной

(фамилия и инициалы лица, составившего предписание)

при проведении профилактического визита на основании п. 11(4) Постановления Правительства РФ
№ 336 от 10.03.2022 «Об особенностях организации и осуществления государственного контроля
(надзора), муниципального контроля» в отношении: Муниципального автономного дошкольного
образовательного учреждения «Детский сад «Аленка» с.Кудара МО «Кабанский район РБ ИНН
0309011657, ОГРН 1040300750874, чрезвычайно высокий риск

(указать наименование или ФИО контролируемого лица, ИНН, ОГРН)

выявлены следующие нарушения обязательных требований, установленных международными
договорами Российской Федерации, федеральными законами и иными нормативными правовыми
актами Российской Федерации, регулирующими отношения в области санитарно-
эпидемиологического благополучия населения:

1. В нарушение п. 2.11.3 СанПиН 2.4.3648-20 регламентирующего, что. Уборочный инвентарь маркируется в зависимости от назначения помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалетов должен иметь иную маркировку и храниться отдельно от другого инвентаря, фактически в группе раннего возраста уборочный инвентарь для туалета хранится в приемной группы;
2. В нарушение п. 2.4.9. СанПиН 2.4.3648-20 регламентирующего, что Мебель должна иметь покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств, фактически в буфетной средней группы столы покрыты пищевой пленкой с многочисленными порезами;
3. В нарушение п. 2.6.1. СП 2.4.3648-20, регламентирующего, что Здания хозяйствующих субъектов оборудуются системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений. При отсутствии горячего централизованного водоснабжения в помещениях хозяйствующего субъекта устанавливаются водонагревающие устройства, также в нарушение п.2.6.3. регламентирующего, что Горячая и холодная вода должна подаваться через смесители, фактически в пищеблоке: - в овощном цехе отсутствуют горячее водоснабжение, раковина для мытья рук персонала;- в варочном цехе в зоне мытья и обработки сырья отсутствуют горячее водоснабжение;
4. . В нарушение 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 регламентирующего, что Предприятия

общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации 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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции, фактически отсутствуют лари для хранения запаса овощей, используется приспособленные емкости.

5. В нарушение 2.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 регламентирующего, что При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность, фактически - в складском помещении для продуктов в холодильном оборудовании (холодильник бытовой) осуществляется совместное хранение яйца сырого и масло-жировой, молочной продукции.

(указать нарушения, а также номер подпункта, пункта, части, статьи, наименование и номер федерального закона, нормативного(-ых) правового(-ых) акта(-ов), требования которого (-ых) были нарушены)

На основании изложенного и руководствуясь п. 11(4) Постановления Правительства РФ № 336 от 10.03.2022 «Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля»,

с целью устранения выявленных нарушений предписываю:

Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Аленка» с.Кудара МО «Кабанский район РБ ИНН 0309011657, ОГРН 1040300750874, юридический/фактический адрес: 671240, Республика Бурятия, Кабанский район, с. Кудара, ул. Нелюбина, 16

(сведения о лице, которому выдается предписание (наименование (фирменное наименование) юридического лица и место нахождения, адрес) юридического лица; фамилия, имя, отчество физического лица, сведения о государственной регистрации и зарегистрированном органе (при наличии), адрес места жительства и места фактического осуществления деятельности)

1. В соответствии требованиям 2.11.3 СанПиН 2.4.3648-20 регламентирующего, что. Уборочный инвентарь маркируется в зависимости от назначения помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалетов должен иметь иную маркировку и храниться отдельно от другого инвентаря, обеспечить в группе раннего возраста хранение уборочного инвентаря для туалета
2. В соответствии требованиям п. 2.4.9. СанПиН 2.4.3648-20 регламентирующего, что Мебель должна иметь покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств, в буфетной средней группы провести замену стола;
3. В соответствии требованиям п. 2.6.1. СП 2.4.3648-20, регламентирующего, что Здания хозяйствующих субъектов оборудуются системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений. При отсутствии горячего централизованного водоснабжения в помещениях хозяйствующего субъекта устанавливаются водонагревающие устройства, также в нарушение п.2.6.3. регламентирующего, что Горячая и холодная вода должна подаваться через смесители, обеспечить наличие горячего водоснабжения в пищеблоке, раковину для мытья рук;
4. . В соответствии требованиям п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 регламентирующего, что Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации 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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения,

устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции, обеспечить наличие ларей для хранения запаса овощей.

5. В соответствии с требованиями п.2.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 регламентирующего, что При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и точность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность соблюдать при хранении правила товарного соседства.

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

Срок выполнения предписания и представления информации о принятых мерах в письменном виде с приложением документов, подтверждающих его надлежащее исполнение в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Республике Бурятия в Кабанском районе:

до 07.04.2023 года включительно -п.п.1,4,5; до 01.09.2023г.-п.п. 2,3.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на юридическое лицо Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Аленка» с.Кудара МО «Кабанский район РБ в лице законного представителя заведующей Никоновой Елены Викторовны

(должность лица, фамилия, имя, отчество физического лица, наименование юридического лица, на которое возлагается ответственность)

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.

(порядок и сроки обжалования предписания)

Главный государственный
санитарный врач по
Кабанскому, Тункинскому,
Окинскому района Республики
Бурятия

(должность лица, составившего
предписание)



(подпись)

Т.В. Брындикова

(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а)

« _____ » _____ 20__ г.

(подпись)

(инициалы и фамилия)

Предписание направлено по адресу: