



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 Смоленской области**

214018, г. Смоленск, ул. Тенишевой, д. 26, тел: (4812) 38-25-10, факс: (4812) 55-25-49, E-mail: rpn@67.rosпотребнадzor.ru  
ОГРН 1056758325238; ИНН/КПП 6731049404/673101001

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Смоленской области  
в Сафоновском, Глинковском, Дорогобужском, Ельнинском, Холм – Жирковском районах.

215505 Смоленская область Сафоново, ул. Октябрьская, д. 68 Тел. (08142) 3 – 49 – 36, 3 – 45 – 66 Email: Safonovo@67.rosпотребнадzor.ru

**Предписание**  
об устранении выявленных нарушений  
обязательных требований

Смоленская область, Сафоновский  
район, город Сафоново, ул.

№ 11-501

Гагарина, д.6

« 04 » июля 2024 г.

(место выдачи предписания)

Инспектором Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области – Алексеевой Екатериной Владимировной специалистом-экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Смоленской области в Сафоновском, Глинковском, Дорогобужском, Ельнинском, Холм – Жирковском районах (фамилия, имя, отчество инспектора)

при проведении профилактического визита в отношении: Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения "Детский сад № 21 "Дюймовочка" города Сафоново Смоленской области ОГРН 1026700950275 ИНН 6726008603, находящегося по адресу: Смоленская область, Сафоновский район, город Сафоново, ул. Гагарина, д.6

и осуществляющего деятельность по месту: Смоленская область, Сафоновский район, город Сафоново, ул. Гагарина, д.6

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

В ходе профилактического визита установлено:

- на пищеблоке над варочной плитой потолок с дефектами и повреждениями (трещина с отслоившейся краской);
- технологическое оборудование (жарочный шкаф) не поддерживает температурный режим, имеет следы повреждений (отколоты ручки регулировки температуры, ручка двери духового шкафа отсутствует, присутствуют следы нагара на внешней стороне шкафа);
- не представлены результаты обследования технического состояния системы вентиляции на пищеблоке.

Что является нарушением:

ч.1 ст. 28 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, п. 2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", п. 2.4.6.2., п. 2.7.4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Согласно ч. 1 ст. 28 Федерального Закона «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 года №52-ФЗ. В организациях отдыха и оздоровления детей, дошкольных и других образовательных организациях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться

требования санитарного законодательства.

Согласно п. 2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" Внутренняя отделка производственных санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

Согласно п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» 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.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Хранение стерильных бутылочек, сосок и пустышек должно быть организовано в специальной промаркированной посуде с крышкой.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

Производственные столы, предназначенные для 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 съёмной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород.

При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

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.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

Согласно п. 2.7.4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» Помещения, где установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги дополнительно обеспечиваются местной системой вытяжной вентиляции.

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением.

Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в

вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха.  
(указываются выводы, по результатам осмотра(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 Муниципальному бюджетному дошкольному образовательному учреждению "Детский сад № 21 "Дюймовочка" города Сафоново Смоленской области:

1. Произвести ремонт потолка на пищеблоке;
2. Использовать на пищеблоке исправный и способный поддерживать температурный режим (в соответствии с технологией приготовления блюд) жарочный шкаф;
3. Провести обследование технического состояния системы вентиляции на пищеблоке.

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

**Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на** Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад № 21 "Дюймовочка" города Сафоново Смоленской области (Смоленская область, Сафоновский район, город Сафоново, ул. Гагарина, д.6)

(наименование и адрес место нахождения контролируемого лица)

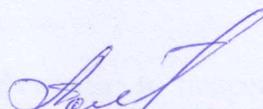
**Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Смоленской области в Сафоновском, Глинковском, Дорогобужском, Ельнинском, Холм – Жирковском районах по адресу: 215505 Смоленская область Сафоново, ул. Октябрьская, д. 68 заказным почтовым отправление с уведомлением о вручении или иным доступным способом в срок до 04.07.2025 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.

Специалист-эксперт территориального отдела  
Управления Роспотребнадзора по Смоленской области  
в Сафоновском, Глинковском, Дорогобужском,  
Ельнинском, Холм – Жирковском районах

(должность лица, составившего предписание)

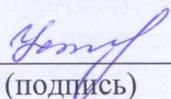


(подпись)

Алексеева Е.В.

(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а) «04» июня 2022 г.



(подпись)

М.В. Устинова

(инициалы и фамилия)

Предписание направлено по адресу: