



Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей  
и благополучия человека (Роспотребнадзор) по Республике Бурятия

Ключевская ул., д. 456, г. Улан-Удэ, 670013

тел. (301-2) 41-25-74, факс: (301-2) 41-24-11. E-mail: [org@03.rospotrebnadzor.ru](mailto:org@03.rospotrebnadzor.ru) <http://www.03.rospotrebnadzor.ru>

ОКПО 73228805. ОГРН 1050302662288. ИНН/КПП 0323121940/032301001

**ПРЕДПИСАНИЕ**

**об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований**

«22» июля 2021 г.

№ 112

г. Улан-Удэ  
(место составления)

При проведении плановой выездной проверки на основании распоряжения о проведении проверки заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Республике Бурятия Бальжановой В.Е. № 81-п от 22 июня 2021 в отношении

Наименование юридического лица – Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 161 «Елочка» комбинированного вида г. Улан-Удэ ОГРН (ГРН) 1020300976893, ИНН 0323099283

Юридический адрес предприятия – 670009, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Герцена, 18А;  
Фактический адрес предприятия – 670009, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Герцена, 18А, ул. Пролетарская, 9А, Ул. Заиграевская, 7 (указать полное наименование объекта, адрес расположения, наименование юридического лица либо ФИО индивидуального предпринимателя, ИНН, ОГРН, либо ФИО и адрес местожительства проверяемого гражданина)

Выявлены нарушения санитарного законодательства, выразившиеся в следующем:  
выявлены нарушения санитарного законодательства (условия, создающие угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей):

**2 корпус, ул. Заиграевская, 7:**

**Покрытие проездов, подходов и дорожек на собственной территории имеют дефекты, в виде трещин и отсутствия в некоторых местах твердого покрытия, трава не скошена на территории детского сада, что является нарушением п. 2.2.4. санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 (далее – СП 2.4.3648-20), предписывающего, что покрытие проездов, подходов и дорожек на собственной территории не должно иметь дефектов.**

**Покрытие пола в групповых ячейках (приемная, игровая, туалетная) №№13, 14, 16 с дефектами и повреждениями, линолеум частично отсутствуют, плитка сколота, что является нарушением п. 2.5.2. СП 2.4.3648-20, предусматривающего, что полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию;**

**Плитка на стенах в туалетных комнатах групповых ячеек №№ 13, 14, 16 с дефектами и повреждениями, сколота и частично отсутствует, потолки со следами протеканий и признаками поражения грибок, что является нарушением п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20, регламентирующего, что Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибок, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.**

**Не соблюдается групповая изоляция для каждой детской группы, так приемная для групп №15 и №13 общая, что является нарушением п. 3.1.3. СП 2.4.3648-20 предписывающего, что планировка помещений дошкольных организаций и организаций,**

осуществляющих присмотр и уход за детьми, за исключением помещений, размещенных в жилых помещениях, должна обеспечить возможность формирования изолированных помещений для каждой детской группы (далее - групповая ячейка) - раздевальная комната, групповая комната, спальня, буфет, туалет, совмещенный с умывальной, наличие при необходимости дополнительных помещений для занятий с детьми (музыкальный зал, физкультурный зал, кабинет логопеда, помещения для иных дополнительных занятий), а также иных помещений (помещения для оказания медицинской помощи, пищеблок, помещения для стирки белья) и помещений служебно-бытового назначения.

**Песочница на игровой площадке №16 не закрыта**, что является нарушением п. 2.11.1. СП 2.4.3648-20, предусматривающего, что Песочницы в отсутствие детей во избежание загрязнения песка закрываются крышками, полимерными пленками или иными защитными приспособлениями.

**В моечной кухонной посуды отсутствует локальная вытяжная система над моечными ваннами**, что не соответствует п. 2.13 санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации Общественного питания населения», утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 27.12.2020 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), регламентирующего, что зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений;

**Плитка на стенах и полах в пищеблоке сколота, частично отсутствует**, что является нарушением п. 2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, предусматривающего, что Внутренняя отделка производственных и 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.

**Площадь теневых навесов недостаточна**, составляет 12 м<sup>2</sup> и 16 м<sup>2</sup>, что является нарушением п.3.1.2. СП 2.4.3648-20, предписывающего, что На территории групповых площадок устанавливают теневой навес площадью из расчета не менее 1 м<sup>2</sup> на одного ребенка, но не менее 20 м<sup>2</sup>, песочницы, а также иные приспособления для игр.

**В раздевальных не предусмотрены условия для сушки верхней одежды и обуви детей**, что является нарушением п.3.1.3. СП 2.4.3648-20, регламентирующего, что В раздевальных комнатах или в отдельных помещениях создаются условия для сушки верхней одежды и обуви детей.

**Не предусмотрен туалет для персонала пищеблока**, что является нарушением п. 3.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, предусматривающего, что в целях исключения контактного микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции для посетителей и работников предприятий общественного питания должны быть оборудованы отдельные туалеты с раковинами для мытья рук. Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается наличие одного туалета для посетителей и персонала с входом, изолированным от производственных и складских помещений.

**Отсутствуют регулируемые солнцезащитные устройства на окнах в спальнях групповых ячеек**, что является нарушением п. 2.4.13. СП 2.4.3648-20, предусматривающего, что Окна помещений оборудуются в зависимости от климатической зоны регулируемые солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника, а окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды, - москитными сетками.

**В туалетах установлены незакрывающиеся шкафы для хранения моющих и дезинфицирующих средств, не исключают доступ к ним детей**, что является нарушением п. 2.4.12. СП 2.4.3648-20, регламентирующего, что для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделяется помещение либо оборудуется место, исключая доступ к нему детей;

**Допускается совместное хранение инвентаря для уборки туалетов и групповых № 15**, что является нарушением п. 2.11.3. СП 2.4.3648-20 предписывающего, что инвентарь для уборки туалетов должен иметь иную маркировку и храниться отдельно от другого инвентаря;

**Мебель в игровых №№ 15,16 имеет покрытие, не допускающее проведение влажной уборки**, что является нарушением п.2.4.9. СП 2.4.3648-20 предусматривающего, что мебель должна иметь покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств;

**Не соблюдаются условия хранения пищевых продуктов:** в складе для хранения продуктов при температуре +26°C согласно показаниям психрометра хранится молоко сгущенное с сахаром ООО «Назаровский МКК», условия хранения: при температуре не выше 20°C – 18 мес, от 0 до 10°C – 24 мес, что является нарушением п. 7 ст. 17 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880, предписывающего, что при хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

**Не проводится осмотр персонала пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний, не ведется гигиенический журнал**, в представленном журнале здоровья отмечается только температура тела персонала, что является нарушением п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, предписывающего, что Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

**Образцы проб смывов с объектов внешней среды на бактерии группы кишечных палочек не соответствуют МР 4.2.0220-20 «Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсеменённости объектов внешней среды»**, так, в смывах с подноса для чистых стаканов в группе № 16 обнаружены бактерии группы кишечных палочек, что подтверждается протоколом № П.37080 от 20.07.2021 ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»;

**Образец пробы почвы с территории игровой площадки группы №13 не соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитаний»** по микробиологическим показателям, так, индекс энтерококков 10000 кл/г при величине допустимого уровня менее 10, что подтверждается протоколом № 28247 от 20.07.2021 ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»;

**Емкости для суточных проб не промаркированы, с незакрывающимися крышками, в количестве 50г и менее**, что является нарушением п.8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, предписывающего, что Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

**Не соблюдается технология приготовления обеда, третьего блюда:**

- **Образец пробы готового блюда, напиток: «Компот из кураги»**, дата изготовления **13.07.2021** по санитарно-гигиеническому показателю не соответствует требованиям

технологической карты, так, содержание аскорбиновой кислоты (витамин С) в 200г напитка  $5,18 \pm 0,22$ , при величине допустимого уровня 35-50 мг/200г, что подтверждается протоколом № 28212 от 19.07.2021 ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»,

- Калорийность образца пробы обеда: суп гороховый на мясо-костном бульоне, рулет мясной с макаронными изделиями, соус с морковью, компот их кураги, икра кабачковая, хлеб, дата изготовления: 13.07.2021, **завышена, составляет 824,21 ккал при нормативе 598,5-661,5 ккал на порцию**, что подтверждается протоколом № 28215 от 16.07.2021 ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»,

что **не соответствует** требованиям п. 2.8 санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, регламентирующего, что изготовление продукции должно производиться по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом.

### **3 корпус, ул. Пролетарская, 9А:**

**Покрытие проездов, подходов и дорожек на собственной территории имеют дефекты, в виде трещин и отсутствия в некоторых местах твердого покрытия, трава не скошена на территории детского сада** что является нарушением п. 2.2.4. санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 (далее – СП 2.4.3648-20), предписывающего, что покрытие проездов, подходов и дорожек на собственной территории не должно иметь дефектов.

**Не соблюдается групповая изоляция для каждой детской группы, так приемные для групп №№ 17, 18, 19, 20 общие, расположены на 1 этаже**, что является нарушением п. 3.1.3. СП 2.4.3648-20 предписывающего, что планировка помещений дошкольных организаций и организаций, осуществляющих присмотр и уход за детьми, за исключением помещений, размещенных в жилых помещениях, должна обеспечить возможность формирования изолированных помещений для каждой детской группы (далее - групповая ячейка) - раздевальная комната, групповая комната, спальня, буфет, туалет, совмещенный с умывальной, наличие при необходимости дополнительных помещений для занятий с детьми (музыкальный зал, физкультурный зал, кабинет логопеда, помещения для иных дополнительных занятий), а также иных помещений (помещения для оказания медицинской помощи, пищеблок, помещения для стирки белья) и помещений служебно-бытового назначения.

**Покрытие пола в групповых ячейках (приемная, игровая, туалетная) №№17, 18, 19, 20 с дефектами и повреждениями, линолеум частично отсутствуют, плитка сколота**, что является нарушением п. 2.5.2. СП 2.4.3648-20, предусматривающего, что полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию;

**Плитка на стенах в туалетных комнатах групповых ячеек №№ 17, 18, 19, 20 с дефектами и повреждениями, сколота и частично отсутствует, потолки со следами протеканий и признаками поражения грибком**, что является нарушением п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20, регламентирующего, что Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

**Песочницы на игровых площадках не закрыты**, что является нарушением п. 2.11.1. СП 2.4.3648-20, предусматривающего, что Песочницы в отсутствие детей во избежание загрязнения песка закрываются крышками, полимерными пленками или иными защитными приспособлениями.

**Площадь теневых навесов недостаточна, составляет 9м<sup>2</sup>**, что является нарушением п.3.1.2. СП 2.4.3648-20, предписывающего, что На территории групповых площадок

устанавливают теневой навес площадью из расчета не менее 1 м<sup>2</sup> на одного ребенка, но не менее 20 м<sup>2</sup>, песочницы, а также иные приспособления для игр.

**Туалетные комнаты** групп №№ 17, 18, 19, 20 **не оборудованы кабинками с дверями**, что является нарушением П.2.4.11. СП 2.4.3648-20, регламентирующего, что Туалетные комнаты оборудуются умывальниками и туалетными кабинками с дверями.

**Мебель в игровой группы № 20 имеет покрытие, не допускающее проведение влажной уборки**, что является нарушением п.2.4.9. СП 2.4.3648-20 предусматривающего, что мебель должна иметь покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств.

**Отсутствуют регулируемые солнцезащитные устройства на окнах в спальнях групповых ячеек**, что является нарушением п. 2.4.13. СП 2.4.3648-20, предусматривающего, что Окна помещений оборудуются в зависимости от климатической зоны регулируемые солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника, а окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды, - москитными сетками.

**Плитка на стенах и полах в пищеблоке сколота, частично отсутствует, что является нарушением п. 2.16.** СанПиН 2.3/2.4.3590-20, предусматривающего, что Внутренняя отделка производственных и 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.

**Не соблюдаются условия хранения пищевых продуктов:** в складе для хранения продуктов при температуре +27°C согласно показаниям психрометра хранятся конфеты с комбинированным корпусом глазированные «Джаззи», изготовитель: ООО «КДВ Нижний Тагил», 4 кг, условия хранения: при температуре 18±3°C, что является нарушением п. 7 ст. 17 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880, предписывающего, что при хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

**Образцы проб смывов с объектов внешней среды на бактерии группы кишечных палочек не соответствуют** МР 4.2.0220-20 «Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды», так, в смывах с ложки, со стакана в буфетной группы № 19 обнаружены бактерии группы кишечных палочек, что подтверждается протоколом № П.37086 от 20.07.2021 ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»;

**Образец пробы готового блюда: макарон отварные, дата изготовления 13.07.2021 по микробиологическим показателям не соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»**, обнаружены  $3 \cdot 10^3$  КМАФАнМ при величине допустимого уровня не более  $1 \cdot 10^3$ , что подтверждается протоколом № 28229 от 19.07.2021 ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»;

**Не соблюдается технология приготовления обеда, третьего блюда:**

- **Образец пробы готового блюда, напиток: «Компот из кураги», дата изготовления 13.07.2021 по санитарно-гигиеническому показателю не соответствует требованиям технологической карты**, так, содержание аскорбиновой кислоты (витамин С) в 200г напитка  $5,18 \pm 0,22$ , при величине допустимого уровня 35-50 мг/200г, что подтверждается протоколом №28226 от 19.07.2021 ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»,

- **Калорийность образца пробы обеда: суп гороховый на мясо-костном бульоне, рулет мясной с макаронными изделиями, соус с морковью, компот их кураги, икра кабачковая, хлеб, дата изготовления: 13.07.2021, завышена, составляет 791,91 ккал при нормативе 598,5-661,5**

**ккал на порцию**, что подтверждается протоколом № 28232 от 16.07.2021 ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»,

что **не соответствует** требованиям п. 2.8 санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, регламентирующего, что изготовление продукции должно производиться по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом.

**Образец пробы: дезинфицирующее средство «Дез-Хлор» рабочий раствор 0,2%, дата изготовления: 13.07.2021, объем партии 10л., не соответствует требованиям инструкции № 2/18 по применению дезинфицирующего средства «Дез-Хлор», так, содержание активного хлора 0,3% при величине допустимого уровня 0,2%, что подтверждается протоколом № 28271 от 16.07.2021 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»;**

**В моечной кухонной посуде отсутствует локальная вытяжная система над моечными ваннами**, что не соответствует п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, регламентирующего, что зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений;

**Не отобраны суточные пробы завтрак о 20.07.2021, емкости для суточных проб не промаркированы, с незакрывающимися крышками, в количестве 50г и менее**, что является нарушением п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, предписывающего, что в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции; отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

**Не проводится осмотр персонала пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний, не ведется гигиенический журнал**, в представленном журнале здоровья отмечается только температура тела персонала, что является нарушением п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, предписывающего, что Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Отсутствуют сведения о вакцинации и ревакцинации против кори у 7-ми сотрудников: Кучерявых А.Г., Васильева Н.А., Лескова А.С., Балданова О.Д., Белькова Т.И., Варивода С.О., Гриднев Д.Б.; Отсутствуют сведения о вакцинации и ревакцинации против АДСМ у 9-ти сотрудников: Степанова Т.С. (последняя дата от 15.06.2011), Панькова Л.Х. (04.10.2010), Орлова Н.М. (26.10.2010), Филиппова О.В. (14.12.2010), Ефимова Н.А. (08.07.2011), Афанасьева Л.А. (18.04.2010), Варивода С.О (30.03.2011), Зандакова Т.Б. (19.04.2011), Липина О.В. (15.09.2011); Отсутствуют сведения о вакцинации гепатита В у 2-х сотрудников: Варивода С.О., Гриднев Д.Б., истек срок очередного прохождения ФЛГ у 4-х сотрудников: Ухинова В.В. (предыдущая ФЛГ – 17.07.2020), Кириллова О.А. (20.06.2020), в личной медицинской книжке у 5-ти сотрудников отсутствуют сведения о прохождении врача «стоматолог»: Мархаева Г.И., Безменников Е.А.,

Белькова Т.И., Бурлакова М.В., Емчикова Л.Ю., в личной медицинской книжке Балдановой О.Д. нет данных исследований на сифилис, гельминтозы, врача «дерматовенеролог», истек срок прохождения гигиенического обучения у 23 сотрудников: Байбекова М.А., Крылова О.А., Локтева И.В., Овчинникова Е.А., Панькова Л.Х., Разуваева Л.Н., Сапунова Е.П., Толстихина Е.Ф., Федорова М.Б., Балыкова Г.С., Кириллова О.А., Солтатова Е.Ю., Филлипова О.В., Ефимова Н.А., Кибалина Н.А., Колмакова В.П., Абаскалова Т.А., Балтукова Е.А., Варивода С.О., Корязова О.В., Лобозерова Т.С., Михель О.А., Суханова М.А., что не соответствует требованиям п. 1.5. СП 2.4.3648-20, предусматривающего, что работники должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе; Приказа Минздрава России от 21.03.2014 № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»).

(указываются положения действующих нормативных правовых актов Российской Федерации, предусматривающие обязательные требования, нарушения которых были выявлены при проверке)

С целью устранения выявленных нарушений, предупреждения возникновения и распространения заболеваний (отравлений) людей), руководствуясь ч.2 ст. 50 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

## **ПРЕДПИСЫВАЮ:**

### **Корпус №2, г. Улан-Удэ, ул. Заиграевская, 7:**

1. Устранить нарушение п. 2.2.4 СП 2.4.3648-20: провести ремонт (замену) покрытия проездов, подходов, дорожек на собственной территории.
2. Устранить нарушение п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20: провести ремонт (замену) пола в групповых ячейках (приемная, игровая, туалетная) №№13, 14, 16.
3. Устранить нарушение п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20: провести ремонт потолка, ремонт (замену) плитки на стенах в туалетных комнатах групповых ячеек №№ 13, 14, 16.
4. Устранить нарушение п. 3.1.3 СП 2.4.3648-20: обеспечить групповую изоляцию для групп №№ 15, 16.
5. Устранить нарушение п. 2.11.1 СП 2.4.3648-20: обеспечить закрытие песочниц защитными приспособлениями во избежание загрязнения песка.
6. Устранить нарушение п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20: оборудовать локальную вытяжную систему над мочными ваннами.
7. Устранить нарушение п. 2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20: провести ремонт (замену) плитки на полах и стенах пищеблока.
8. Устранить нарушение п. 3.1.2 СП 2.4.3648-20: установить теневые навесы из расчета не менее 1 м<sup>2</sup> на одного ребенка, но не менее 20 м<sup>2</sup>.
9. Устранить нарушение п. 3.1.3. СП 2.4.3648-20: создать условия для сушки верхней одежды и обуви детей.
10. Устранить нарушение п. 3.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20: оборудовать туалет для персонала пищеблока.
11. Устранить нарушение п. 2.4.13. СП 2.4.3648-20: оборудовать окна регулируемые солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы).
12. Устранить нарушение п. 2.4.12. СП 2.4.3648-20: исключить доступ детей к месту для хранения моющих и дезинфицирующих средств.
13. Устранить нарушение п. 2.11.3. СП 2.4.3648-20: инвентарь для уборки туалетов хранить отдельно.

14. Устранить нарушение п. 2.4.9. СП 2.4.3648-20: не использовать мебель с покрытием, не допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств.
15. Устранить нарушение п. 7 ст. 17 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»: создать условия для хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем.
16. Устранить нарушение п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20: проводить осмотр персонала пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал.
17. Устранить нарушение п. 3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20: качественно проводить мытье посуды.
18. Устранить нарушение п.2.11.1. СП 2.4.3648-20, п. 24 СанПиН 1.2.3685-21: ежегодно, в весенний период, в песочницах, на игровых площадках, проводить полную смену песка. При обнаружении возбудителей паразитарных и инфекционных болезней проводить внеочередную замену песка.
19. Устранить нарушение п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20: отбор суточных проб отбирать в количестве не менее 100 г в промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.
20. Устранить нарушение п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20: соблюдать технологию приготовления обеда, третьих блюд.

**Корпус №3, г. Улан-Удэ, ул. Пролетарская, 9А:**

21. Устранить нарушение п. 2.2.4 СП 2.4.3648-20: провести ремонт (замену) покрытия проездов, подходов, дорожек на собственной территории.
22. Устранить нарушение п. 3.1.3 СП 2.4.3648-20: обеспечить групповую изоляцию для групп №№ 17, 18, 19, 20.
23. Устранить нарушение п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20: провести ремонт (замену) пола в групповых ячейках (приемная, игровая, туалетная) №№ 17, 18, 19, 20.
24. Устранить нарушение п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20: провести ремонт потолка, ремонт (замену) плитки на стенах в туалетных комнатах групповых ячеек №№ 17, 18, 19, 20.
25. Устранить нарушение п. 2.11.1 СП 2.4.3648-20: обеспечить закрытие песочниц защитными приспособлениями во избежание загрязнения песка.
26. Устранить нарушение п. 3.1.2 СП 2.4.3648-20: установить теневые навесы из расчета не менее 1 м<sup>2</sup> на одного ребенка, но не менее 20 м<sup>2</sup>.
27. Устранить нарушение п. 2.4.11. СП 2.4.3648-20: оборудовать туалетные кабины дверями.
28. Устранить нарушение п. 2.4.9. СП 2.4.3648-20: не использовать мебель с покрытием, не допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств.
29. Устранить нарушение п. 2.4.13. СП 2.4.3648-20: оборудовать окна регулируемыми солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы).
30. Устранить нарушение п. 2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20: провести ремонт (замену) плитки на стенах, полах пищеблока.
31. Устранить нарушение п. 3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20: качественно проводить мытье посуды.
32. Устранить нарушение п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20: соблюдать технологию приготовления обеда, третьих блюд.
33. Устранить нарушение п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20: оборудовать локальную вытяжную систему над мочными ваннами.
34. Устранить нарушение п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20: отбор суточных проб отбирать от каждой партии приготовленной пищевой продукции в количестве не менее 100 г в

промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

35. Устранить нарушение п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20: проводить осмотр персонала пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносить в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях.
36. Устранить нарушение п. 2.11.6. СП 2.4.3648-20: дезинфекционные растворы готовить в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением;
37. Устранить нарушение п. 1.5. СП 2.4.3648-20, Приказа Минздрава России от 21.03.2014 № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»: допускать к работе персонал, имеющий личные медицинские книжки со сведениями о прививках, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

Ответственность за выполнение вышеуказанных мероприятий по предписанию возлагается на юридическое лицо – Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 161 «Елочка» комбинированного вида г. Улан-Удэ ОГРН (ГРН) 1020300976893, ИНН 0323099283

полное наименование юридического лица, должность, фамилия, имя, отчество должностного лица либо гражданина

**Законный представитель юридического лица**

Заведующий МАДОУ  
детский сад № 161 «Елочка»

  
подпись

Банзаракцаева Е.В.  
фамилия, инициалы

Срок выполнения предписания и представления информации о принятых мерах в письменном виде с приложением документов, подтверждающих его надлежащее исполнение в Управление Роспотребнадзора по Республике Бурятия – **«01» сентября 2022 года**

(перечень документированной информации, подлежащей представлению в качестве подтверждения выполнения предписания)

Невыполнение в установленный срок настоящего предписания влечет административную ответственность в соответствии с частью 1 статьи 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Предписание может быть обжаловано в суд общей юрисдикции, Арбитражный суд, в вышестоящий орган государственного контроля (надзора), вышестоящему должностному лицу в установленном законодательством порядке.

Специалист-эксперт отдела надзора  
по гигиене питания, гигиене детей и подростков  
Управления Роспотребнадзора по РБ

  
(подпись)

Занданова Е.А.  
(фамилия, инициалы)

Копию настоящего предписания получил (а) «27» июля 2021 г.

Заведующий МАДОУ  
детский сад № 161 «Елочка»

  
подпись

Банзаракцаева Е.В.  
фамилия, инициалы

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575789

Владелец Банзаракцаева Елена Викторовна

Действителен с 08.04.2021 по 08.04.2022