

Документ подписан электронной подписью.

- в нарушение п.8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 не соблюдается порядок отбора суточных проб: суточные пробы отбираются поваром в емкости, которые не подвергаются обеззараживанию;

- для приготовления блюд используется замороженная куриная продукция (тушка цыпленка-бройлера «Багояр» замороженная потрошенная), что не допускается для использования в организованных детских коллективах и является нарушением п. 79 п.9 Технического регламента ЕАЭС 051/2021 "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки".

- согласно экспертного заключения ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Владимирской области» в о.Муром, Муромском, Меленковском и Селивановском районах № 481/06 от 03.12.2024г.:

- уровни искусственного освещения в помещениях группы №5- раздевальная составляют 153лк ±7 при норме 200лк; группа №4- групповая составляют 170лк ±7 при норме 400лк, раздевальная составляют 175лк ±8 при норме 200лк; группа №6 – групповая составляют 171лк ±7 при норме 400лк; группа №1 -групповая составляют 161лк ±7 при норме 400лк, раздевальная составляют 157лк ±7 при норме 200лк, что не соответствует требованиям п. 2.8.1., п. 2.8.5. СП 2.4.3648-20 (протокол испытаний № 33-94-25/06221-01-24 от 28.11.2024);

- проба питьевой воды централизованного водоснабжения, отобранная на пищеблоке не соответствует требованиям р.III. таблицы 3.1, 3.3, 3.13 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» по общей жесткости

- 8,6 мг-экв/дм³±1,3 (норма не более 7мг-экв/дм³), по железу – 0,47 мг/л ±0,12 (норма не более 0,3 мг/л), мутности - 2,2 мг/л ±0,4 (норма не более 1,5 мг/л) (протокол №33-94-25/05983-24 от 25.11.2024);

- калорийность готового блюда (рассольник с мясом со сметаной) составляет 74,8% (норма в пределах 90-110%), что не соответствует «Единым санитарно – эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно – эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 №299 (раздел 1.5, пункты 56, 57) и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» раздел 2, п.2.3 и п.2.8 (протокол №33-94-25/06195-24 от 02.12.2024);

- калорийность готового блюда (котлета куриная, капуста тушеная) составляет 60,8% (норма в пределах 90-110%), что не соответствует «Единым санитарно – эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно – эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 №299 (раздел 1.5, пункты 56, 57) и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» раздел 2, п.2.3 и п.2.8 (протокол №33-94-25/06199-24 от 02.12.2024);

- Результаты микробиологических исследований смывов с объектов внешней среды на наличие БГКП, бактерии группы кишечных палочек обнаружены в одном смыве (смыв с половника), что не соответствует разделу 3, пункта 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (протокол №33-94-25/06190-01-24 от 28.11.2024).

(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:

1. Обеспечить соблюдение периодичности прохождения сотрудниками учреждения медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно); наличия сведений в ЛМК о профилактических прививках в соответствии с требованиями п. 1.5. СП 2.4.3648-20.

Срок: до 01.03.2025

2. Обеспечить использование посуды для приготовления блюд из нержавеющей стали в соответствии с требованиями п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.

Срок: до 01.03.2025

3. Обеспечить соблюдение условий хранения овощей, фруктов на пищеблоке, установленных изготовителем, согласно п.3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ст.17 п.7 ТР ТС 021/2011.

Срок: до 01.02.2026

Документ подписан электронной подписью.



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 Владимирской области

(Управление Роспотребнадзора по Владимирской области)

Территориальный отдел в округе Муром, Муромском, Меленковском и Селивановском районах
Войкова ул., д.15, Муром, Владимирская область, 602256 тел/факс (49234) 2 23 24 E-mail: Murom@33.rospotrebnadzor.ru

**Предписание об устранении выявленных нарушений обязательных требований
№348 от «06» декабря 2024 г. г. Муром, ул. Войкова д.11в**

(место выдачи предписания)

Мною, врио начальника Территориального отдела в округе Муром, Муромском,
Меленковском и Селивановском районах Бербешкиной Еленой Валерьевной

(фамилия, имя, отчество инспектора)

при проведении профилактического визита в отношении:

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ДЕТСКИЙ САД № 33" 602262, ВЛАДИМИРСКАЯ ОБЛАСТЬ, Г. МУРОМ, УЛ. ГАСТЕЛЛО, Д.5А
ОГРН: 1023302155249, ИНН: 3307019818, КПП: 333401001**

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

выявлены следующие нарушения обязательных требований:

- при выборочном просмотре ЛМК нарушена установленная периодичность прохождения аттестации работников (Селиверстова, Нюхалова, Гуреева; Тихонова, Белкина без аттестации) отсутствуют сведения о прививках, нарушения периодичности прохождения мед.осмотра (Нюхалова 2022), что является нарушением п. 1.5. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
- хранение дез.средства «ХлорЭксель» осуществляется в группах в приспособленных емкостях, что является нарушением п.2.11.6. СП 2.4.3648-20;
- для приготовления блюд используются алюминиевые кастрюли, что является нарушением п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20;
- в спальне ясельной группы ограждающее устройство отопительных приборов отсутствует, что является нарушением п.2.7.5 СП 2.4.3648-20;
- в буфетных групп в конце рабочего дня не проводится обработка всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению, что является нарушением п. 3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- покрытие пола в помещении прачечной имеет повреждение в виде отсутствия части плитки, что не позволяет проведение качественной влажной обработки и дезинфекции, что является нарушением п. 2.5.2. СП 2.4.3648-20;
- нарушена отделка стены под окном в цехе готовой продукции (отбита плитка), что является нарушением п.2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- на складе имеются следы жизнедеятельности грызунов, что является нарушением п.2.11.9 СП 2.4.3648-20;
- на пищеблоке не соблюдаются условия для хранения овощей и фруктов, установленные изготовителем: при температуре окружающего воздуха +25С на хранении картофель, морковь, лук, яблоки, лимоны при условиях хранения от 0 - до +10С, что является нарушением п.3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ст.17 п.7 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880;
- на пищеблоке не в полном объеме осуществляется документирование информации о контролируемых этапах технологических операций при приемке и выдаче пищевых продуктов: в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции отсутствует необходимая информация о времени поступления продукции, сведений о поставщике, условиях хранения, конечном сроке реализации, фактической реализации продукции; осуществляется документирование информации о результатах контроля пищевой продукции не в полном объеме: в журнале бракеража готовой продукции отсутствует информация о часе изготовления блюда, что является нарушением пп.6 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011;

Документ подписан электронной подписью.

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

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ДЕТСКИЙ САД № 33" 602262, ВЛАДИМИРСКАЯ ОБЛАСТЬ, Г. МУРОМ, УЛ. ГАСТЕЛЛО, Д.5А
ОГРН: 1023302155249, ИНН: 3307019818, КПП: 333401001

(наименование и адрес место нахождения контролируемого лица)

Во исполнении пункта 11(4) постановления Правительства Российской Федерации от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществлении государственного контроля (надзора), муниципального контроля» копия указанного предписания направляется в орган, осуществляющий функции и полномочия учредителя контролируемого лица – Управление образования администрации округа Муром по электронному адресу: post@edu-murom.ru.

Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить в Территориальный отдел в округе Муром, Муромском, Меленковском и Селивановском районах по адресу: г.Муром, ул.Войкова, д.15 факс: 8(49234)2-23-24 / заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении или иным доступным способом в срок до 16.12.2024, 01.03.2025, 01.02.2026г. 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.

Врио начальника
Территориального отдела в округе Муром,
Муромском, Меленковском
и Селивановском районах

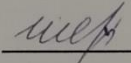
Е.В.Бербешкина

(должность, фамилия, инициалы инспектора)

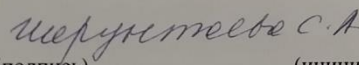
(подпись)

С предписанием ознакомлен(а)

«06» декабря 2024 г.



(подпись)



(инициалы и фамилия)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ



ПОДЛИННОСТЬ ДОКУМЕНТА ПОДТВЕРЖДЕНА.
ПРОВЕРЕНО В ПРОГРАММЕ КРИПТОАРМ.

ПОДПИСЬ

Общий статус подписи:

Подпись верна

Сертификат:

16B9660A37443608FA4FAE52DAF9055B

Владелец:

Бербешкина Елена Валерьевна, Бербешкина, Елена Валерьевна,
lena.berbeshkina@mail.ru, 330701391913, 01757793587, УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ
СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА ПО ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ, Заместитель начальника
Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Владимирской области
в округе Муром, Муромском, Меленковском и Селивановском районах,
Владимирская область, RU

Издатель:

Казначейство России, Казначейство России, RU, г. Москва, Большой Златоустинский
переулок, д. 6, строение 1, 1047797019830, 7710568760, 77 Москва,
uc_fk@roskazna.ru

Срок действия:

Действителен с: 06.03.2024 08:47:05 UTC+03
Действителен до: 30.05.2025 08:47:05 UTC+03

Дата и время создания ЭП:

06.12.2024 10:09:49 UTC+03

ент подписан электронной подписью.

4. Обеспечить документирование информации о контролируемых этапах технологических операций при приемке, выдаче пищевых продуктов, результатах контроля пищевой продукции в полном объеме согласно пп.6 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011.

Срок: до 01.03.2025

5. Обеспечить хранение дез.средства в промышленных упаковках согласно п.2.11.6. СП 2.4.3648-20.

Срок: до 01.03.2025

6. Обеспечить соблюдение порядка отбора суточных проб на пищеблоке в соответствии с требованиями п.8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Срок: до 01.03.2025

7. Привести покрытие пола в помещении прачечной в соответствии с требованиями п. 2.5.2. СП 2.4.3648-20.

Срок: до 01.02.2026

8. Привести отделку стены под окном в цехе готовой продукции (отбита плитка) в соответствие с требованиями п.2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Срок: до 01.02.2026

9. Обеспечить проведение дератизационных мероприятий в учреждении; не допускать наличие грызунов и следов их жизнедеятельности в соответствии с требованиями п.2.11.9 СП 2.4.3648-20.

Срок: до 01.03.2025

10. Обеспечить наличие ограждающих устройств отопительных приборов в спальне ясельной группы в соответствии с п. 2.7.5. СП 2.4.3648-20.

Срок: до 01.03.2025

11. Проводить обработку всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению в конце рабочего дня при ручном способе мытья в буфетных согласно п. 3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Срок: 16.12.2024

12. Не допускать использование замороженного мяса птицы согласно требований п. 79 р.9 Технического регламента ЕАЭС 051/2021.

Срок: 16.12.2024

13. Привести уровни искусственного освещения в помещениях группы №5- раздевальная; группа №4 групповая, раздевальная; группа №6 групповая; группа №1 групповая, раздевальная в соответствии с требованиями п. 2.8.1, п.2.8.5 СП 2.4.3648-20, что подтвердить лабораторными исследованиями (испытаниями), проведенными в рамках программы производственного контроля.

Срок: до 01.02.2026

14. Обеспечить приготовление блюд (1-е и 2-е блюдо) по технологическим картам с соблюдением показателей пищевой ценности пищевых продуктов в соответствии с требованиями р. 1.5, п. 56, п.57 «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно – эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 №299 и р.№2, п.2.3, п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, что подтвердить лабораторными исследованиями (испытаниями), проведенными в рамках программы производственного контроля.

Срок: до 01.03.2025

15. Привести в соответствии с требованиями р.III. таблицы 3.1, 3.3, 3.13 СанПиН 1.2.3685-21 качество питьевой воды в распределительной сети здания - по показателю жесткости, железа, мутности, что подтвердить лабораторными исследованиями (испытаниями), проведенными в рамках программы производственного контроля.

Срок исполнения: 01.03.2025

16. Обеспечить соблюдение требований п.3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, направленных на предотвращение вредного воздействия биологических факторов, исключения риска микробиологического загрязнения пищевой продукции при приготовлении готовой продукции на пищеблоке, что подтвердить результатами лабораторных исследований, проведенных в рамках программы производственного контроля.

Срок исполнения: 01.03.2025

