



**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 КОСТРОМСКОЙ ОБЛАСТИ**

156005, г. Кострома,
бульвар Петровский, д. 5
телефон (факс): (4942) 426949
e-mail: central@44.rospotrebnadzor.ru
ИНН 4401050824, КПП 440101001
ОГРН 1054408611597, ОКПО 50103320

11.03.2022 № 2105-01

На № _____

г. Кострома
11.03.2022г.

Муниципальное бюджетное
дошкольное образовательное
учреждение Костромского
муниципального района
Костромской области «Детский сад
№ 1 поселка Никольское»

приложение к акту от 11.03.2022г.

ПРЕДПИСАНИЕ

Управлением при проведении плановой выездной проверки с 24.02.2022 по 11.03.2022 года Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Костромского муниципального района Костромской области «Детский сад № 1 поселка Никольское», расположенного по адресу Костромская область, Костромской район, п. Никольское, ул. Мира, д.2 выявлены нарушения требований санитарных норм и правил:

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утверждённых Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ № 32 от 27.10.2020 года:

- в главе II в п. 2.1. указано, что предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания; в статье 10 п. 2. Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" указано, что при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен

разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП, изложенных в части 3 настоящей статьи. Фактически не представлены протоколы лабораторных исследований по программе производственного контроля за 2020,2021гг.

-в главе II, в п.2.8. указано, что изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации, по технологическим картам. Фактически при анализе ведомости контроля рациона питания и технологических карт установлено, что 13.02.2022 выдана котлета мясная с выходом 60г и 80г. По технологическим картам должно было быть списано 44г и 59 г мяса соответственно, а списано 70 и 80г соответственно; выданы сырники с массой порции 135г и 155г, должно было быть взято 130г и 150г творога соответственно, а списано 85г и 113,6 г соответственно.

- в главе III п. 3.10. указано, что столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Фактически по результатам лабораторных исследований на БГКП обнаружены бактерии группы кишечной палочки: в 1-й младшей группе в смыве с подноса для хранения стаканов, в подготовительной группе в смыве с кассеты для хранения столовых приборов, в средней группе Б в смыве с подноса для хранения чистой посуды(протокол № 396 от 28.02.2022) .

- в главе VIII в п. 8.1.2. указано, что в организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6-13 к настоящим Правилам.

В таблице №2 приложения №7 указаны среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) для организации питания детей от 3 до 7 лет; в соответствии с приложением №13 при осуществлении питания в организованных детских коллективах ведется ведомость контроля за рационом питания. При анализе представленной ведомости контроля за январь месяц (с 10.01. по 21.01.2022) установлено, что выполнение норм питания для детей с 1 до 3 лет составило по молоку 84%, по сметане 74%, по мясу 88%, по субпродуктам 62%, по яйцу 42%, по муке 76%, для детей 3-7

лет выполнение норм питания составило по молоку 90%, по сметане 91%, по субпродуктам 65%, по яйцу 54%, по муке 87% (экспертное заключение № 86-К от 09.03.2022).

В соответствии с таблицей №1 приложения №9 масса порций третьих блюд для 1-3 лет составляет 150-180г, для 3-7 лет 180-200г, гарниров для 1-3 лет 110-120г, для детей 3-7 лет 130-150г. Фактически по анализу представленного циклического меню соки во второй завтрак выдаются по 85г, гарниры для детей 1-3 лет: во 2-й, 6-й дни в обед макароны 100г, в 4-й, 8-й дни капуста тушеная-100г, в 5-й день картофель 100г, в 7-й день картофельное пюре-100г, в 9-й день рис-100г.

В соответствии с таблицей №3 приложения №9 суммарная масса блюд по приемам пищи для детей для детей от 1 до 3 лет в завтрак должна быть 350г, второй завтрак для всех возрастов не менее 100г, полдник не менее 200г для 1-3 лет, 250г для 3-7 лет, ужин для детей 1-3 лет- 400г, для детей 3-7 лет – 450г. Фактически при анализе бракеражного журнала установлено, что 21.02.2022 детям 1-3 лет в завтрак выдано 340г, во второй завтрак выдано 94г, в полдник 170г, для детей 3-7 лет во второй завтрак выдано 94г, в полдник 210г; 22.02.2022 в завтрак детям 1-3 лет выдано 328г, во второй завтрак 94г, детям от 3 до 7 лет во второй завтрак выдано 92г, в полдник 240г.; 24.02.2022 для детей 1-3 лет в завтрак выдано 344г, во второй завтрак 94г, в полдник 170г, для детей 3-7 лет во второй завтрак выдано 92г, в полдник 210г. По анализу циклического меню установлено, что во второй завтрак суммарный объем блюд для детей 1-3 лет и 3-7 лет составляет 85г, в полдник 1-я неделя понедельник суммарный объем блюд для детей 1-3 лет составляет 170г, для детей 3-7 лет 210г, в завтрак 1-я неделя, понедельник суммарная масса блюд для детей 1-3 лет 344г во вторник 1-я неделя полдник для детей 1-3 лет 190г, для детей 3-7 лет 230г, в ужин во вторник 1-я неделя для детей 1-3 лет 377г, в завтрак 2-я неделя понедельник для детей 1-3 лет 330г, в полдник во вторник, в четверг 2-я неделя для детей 1-3 лет 170г, для детей 3-7 лет 210г, в завтрак вторника 2-я неделя для детей 1-3 лет 344г, в полдник вторника 2-я неделя для детей 1-3 лет 190г, в завтрак среды 2-я неделя для детей 1-3 лет 332г, в завтрак четверга 2-я неделя для детей 1-3 лет 334г, в ужин четверга 2-я неделя для детей 1-3 лет 390г, в завтрак в пятницу 2-я неделя для детей 1-3 лет 325г, в полдник в пятницу 2-я неделя для детей 1-3 лет 185г.

В питании детей должны быть соблюдены требования таблицы 1 приложения 10, в котором указано, что суточная норма витамина С должна составлять для детей с 1 до 3 лет 45 мг в сутки, для детей с 3 до 7 лет 50 мг/сутки. При 12 часовом рабочем дне норма составляет 100% среднесуточной

нормы. В соответствии с журналом учета проведения «С» витаминизации на 20 детей ясельного возраста и 103 детей дошкольного возраста (22.02.2022) внесено 5 г витамина С, а должно быть внесено 6г. По результатам лабораторных исследований третьего блюда на содержание витамина «С» (протокол № 1705 от 01.03.2022) установлено, что в компот из сушеных фруктов внесено 42,2 мг/на порцию.

- в главе VIII в п. 8.1.10. (МР2.3.6.0233-21 Методические рекомендации к организации общественного питания населения) указано, что от пищевой продукции должна отбираться суточная проба. Отбору подлежат все готовые блюда, а также пищевые продукты, выдаваемые детям без термической обработки в соответствии с меню. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов при температуре от +2С до +6С. Фактически на момент проверки суточные пробы хранились при +10С, не оставлен банан от 22.02.2022.

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утверждённых Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ 28 сентября 2020 г. №28:

- в главе II в п. 2.4.3. указано, что покрытие столов и стульев должно не иметь дефектов и повреждений и быть выполненным из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств. Фактически в организации используют стулья с тканевым покрытием, не допускающим проведение влажной обработки (в музыкальном зале, в методическом кабинете, в кабинете заведующего, в кабинете логопеда, в кабинете психолога).

- в главе II в п. 2.4.6.2. указано, что 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. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород. Фактически на момент проверки в учреждении для готовой продукции, ее приготовления и раздачи используют эмалированные кастрюли (1 младшая группа 4 штуки) и кастрюли из алюминия (14 шт). Отсутствует стол с деревянной столешницей для выпечки.

- в главе II в п. 2.4.8. указано, что кровати должны иметь твердое ложе. Допускается оборудование спален раскладными кроватями с жестким ложем или трансформируемыми кроватями, не превышающими трех уровней и имеющими самостоятельный заход на них. Фактически на момент

проверки в детском саду используют трансформируемые кровати, лесенки для самостоятельного захода на ярусы отсутствуют (группа средняя А, средняя Б, 2-я младшая, 1-я младшая).

- в главе II в п. 2.4.11., в главе III, в п.3.1.7. указано, что туалетные комнаты оборудуются туалетными кабинами с дверями. В старших и подготовительных группах туалетные комнаты(отдельные кабинки) оборудуются отдельно для мальчиков и девочек. Фактически кабинки с дверями отсутствуют в средней группе Б, в старшей группе, в подготовительной группе, только перегородки.

- в главе II в п. 2.6.2.(СанПиН 1.2.3685-21 « Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», таблица 3.13.) указано, что вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде. В соответствии с протоколом № 1693 от 28.02.2022 в воде водопроводной мутность(по формазину) составила 3,1 ЕМФ, при норме не более 2,6 ЕМФ, железо составило 0,51 мг/дм³, при норме не более 0,3 мг/дм³. Вода кипяченая, отобранная в 1-й младшей группе содержит энтерококки, в норме не допускаются.(протокол № 1694 от 28.02.2022)

- в главе II, в п. 2.8.5. указано, что уровни искусственной освещенности для детей дошкольного возраста в групповых (игровых) - не менее 400 люкс, в раздевалке не менее 200 лк (СанПиН 1.2.3685-21 таблица 5.54). Фактически на момент проверки в раздевалке подготовительной группы- 90лк, при фоновом значении 8 лк, в раздевалке 1-й младшей группы- 81 лк, в учебной зоне в 1-й младшей группе-165 лк, при фоновом значении 10лк (протокол № 55 ГД от 05.03.2022)

-в главе III, в п.3.1.1. указано, что количество детей должно определяться исходя из расчета площади групповой (игровой) комнаты. Для групп раннего возраста (до 3 лет)- не менее 2,5 кв.м на 1 ребенка и для групп дошкольного возраста (от 3 до 7 лет)-не менее 2,0 кв.м на одного ребенка без учета мебели и ее расстановки. Фактически на момент проверки норма площади на 1 ребенка в группе раннего возраста составляет 2,1 кв.м, в старшей группе 1,84 кв.м, в подготовительной группе 1,84 кв.м.

-в главе III, в п.3.1.3. указано, что в раздевальных комнатах или в отдельных помещениях должны быть созданы условия для сушки верхней одежды и обуви. Фактически на момент проверки во всех группах (кроме 2-й младшей) условия для сушки обуви и одежды не созданы.

- в главе II в п. 2.5.2. указано, что полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию. Фактически на момент проверки на полу в медицинском кабинете выбита плитка.

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»:

- в таблице 6.2 указаны нормативы параметров дошкольной, ученической мебели. В соответствии с протоколом замеров детской мебели (протокол № 10 от 05.03.2022) в подготовительной группе мебель без учета роста-возрастных показателей у 100% детей (31 человек), в средней группе Б, при численности детей 26 человек, оборудовано 25 мест; в первой ранней группе мебель не соответствует росту-возрастным показателям 22 детей, всего 24 ребенка (91,7%)

- в таблице 6.4. указано, что количество унитазов для детей с 3 до 7 лет должно быть из расчета 1 унитаз на 5 детей, 1 раковина на 5 детей и раковина для мытья рук взрослых. Фактически на момент проверки в средней группе Б, при численности 26 детей, установлено 4 раковины для мытья рук, 2 унитаза, в средней группе А, при численности 20 детей, установлено 3 раковины. В старшей группе, при численности детей 33 человека, установлено 4 раковины, 2 унитаза. В подготовительной группе, при численности детей 33 человека, установлено 4 раковины для мытья рук, 2 унитаза. Во 2-й младшей группе, при численности 22 человека, установлено 2 раковины для мытья рук. В 1-й младшей группе, при численности 24 ребенка, установлено 3 раковины для мытья рук.

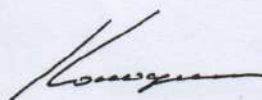
Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), утв. решением Комиссии таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880:

- в приложении 2 таблице 1, п. 1.8 указано, что в салатах без заправки обнаружение БГКП не допускается в 0,1 г. Фактически, по результатам лабораторных исследований салата из моркови, обнаружены БГКП в 0,1 г (протокол лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Костромской области» №1169 от 16.02.2022.).

С целью недопущения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, приведения учреждения в соответствие с требованиями СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" согласно ст.51 ФЗ № 52 «О санитарно-

эпидемиологическом благополучии населения» Вам необходимо представить протоколы повторных лабораторных исследований неудовлетворительных проб до 01.06.2022, остальные нарушения устранить в срок до 1.02.2023 года. Информацию о проделанной работе представить в Управление в срок до 02.02.2023 года.

Руководитель управления



А.А. Кокоулин