



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 Республике Карелия

Территориальный отдел в Сегежском, Беломорском, Кемском и Лоухском районах
ул. Мира, 38а г. Сегежа, 186420 E-mail: segrpn@yandex.ru <http://10.rosпотrebnadzor.ru/>
тел./ факс (81431) 4-31-77

ОКПО 75736813 ОГРН 1051000011677 ИНН/КПП 1001048857/100101001

Предписание
об устранении выявленных нарушений
обязательных требований

№ 11/96-П от 17.06.2024г.

Республика Карелия, Сегежский р-н, г. Сегежа, ул. Мира, д. 38А
(место выдачи предписания)

Мною, Дубровской Натальей Сергеевной ведущим специалистом-экспертом
территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека по Республике Карелия в Сегежском, Беломорском,
Кемском и Лоухском районах

(фамилия, имя, отчество инспектора)

при проведении профилактического визита в отношении:

муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения - детский сад № 10 г.
Сегежи, ИНН 1006004645, ОГРН 1021000922139, по адресу: Республика Карелия, Сегежский
муниципальный округ, г. Сегежа, ул. Ленина, д. 10А

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

Выявлены следующие нарушения обязательных требований:

1) Дефекты внутренней отделки помещений:

- в группе «Ручеёк»: групповая: на потолке трещины, отслоение побелки, на стыке потолка и стены трещина над входной дверью в раздевалку; раздевалка: на потолке трещины, на стыке потолка и стены трещины; туалет: на потолке трещина у входной двери на стене;
- в группе «Незабудка»: раздевалка: на потолке трещина, отслоение побелки, на стене у трубы следы протекания; помещение между раздевалкой и входом в групповую: на стене трещина, на полу стыки линолеума не закреплены; групповая: на потолке трещина, отслоение краски, на стыке стены и потолка трещины. На полу между стыками линолеума щели;
- в группе «Колосок»: раздевалка: при входе в групповую на полу на куске линолеума стыки не закреплены; групповая: на стене, где расположен вход в соседнюю группу отслоение и сколы краски; туалет: на потолке и 1/2 стен отслоение побелки, у оконного проема на стене сколы кафельного бордюра; спальня: на потолке трещины, отслоение краски, на стене у окна и над входной дверью в соседнюю группу трещины, на полу между стыками линолеума щели;
- в группе «Родничок»: раздевалка: на потолке трещина, отслоение краски, на стенах трещины, отслоение и сколы краски; групповая: на потолке трещина, отслоение краски, на стенах отслоение краски, на полу между стыками линолеума щели, дефекты полотна линолеума (отверстия); спальня: на потолке трещина, на стенах трещина; отслоение и сколы краски, на полу между стыками линолеума щели, дефекты полотна линолеума (отверстия); туалет: на стене у окна отслоение побелки, на стене в дверном проеме отслоение краски; умывальная: на полу у входной двери сколы кафельной плитки, на полу под умывальником отсутствие напольной плитки;

- в группе «Ягодка»: раздевалка: на потолочной балке над входной дверью в групповую отслоение краски, на стенах отслоение краски у окна, на полу между стыками линолеума, потертости, повреждения (отверстия); групповая: на потолке на стыках потолочных плит трещины, на стенах трещины, отслоение и сколы краски, на полу между стыками линолеума щели;
- лестничный пролет на 2-й этаж: на стенах отслоение и сколы краски, на потолке трещина, отслоение краски;
- в группе «Одуванчики»: в помещении для хранения раскладушек на стенах потертости и сколы краски;
- в группе «Ромашка»: спальня: на потолке на стыках потолочных плит трещины и сколы краски, на стенах трещины, сколы и отслоение краски, на полу между стыками линолеума щели; раздевалка: на потолке трещины и сколы краски, на стенах отслоение и сколы краски, на полу потертости линолеума, между стыками линолеума щели; групповая: на полу между стыками линолеума щели, на стенах отслоение краски, трещины, на потолке на стыках потолочных плит трещины, отслоение краски; туалет: на потолке у светового окна трещина и сколы отделочного материала, на потолке и 1/2 стены отслоение побелки;
- в группе «Василек»: спальня: на стенах трещины, отслоение краски, на полу между стыками линолеума щели; раздевалка: на потолке на стыках потолочных плит щели, на стенах около светового окна отслоение краски, на полу между стыками линолеума щели; групповая: на потолке на стыках потолочных плит трещины и отслоение краски, на стене, где расположены световые окна отслоение краски, на полу между стыками линолеума щели; туалет: на потолке трещина, на стенах над шкафчиками для полотенец трещины и потертости побелки; моечная: на стене сколы краски, трещины, над раковиной потертости краски, на полу потертости линолеума;
- лестничный пролет на 2-й этаж: на стене отслоение краски, на потолке в углу следы протекания;
- в спортивном зале: на полу потертости линолеума, между стыками линолеума щели, на стенах трещины и отслоение краски, между оконными проемами на стенах сколы отделочного материала;
- в музыкальном зале: на потолке у световых окон следы протекания и отслоение краски, на стенах отслоение и сколы краски;
- в коридоре у музыкального зала: на стенах отслоение и сколы краски;
- пищеблок: на потолке в проходе у протирачного оборудования отслоение краски, на стене около моечных ванн сколы кафельной плитки, на стене напротив помещения для протирачного оборудования отсутствие 2-х кафельных плиток (**нарушение п. 2.5.2, п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»** (далее - СП 2.4.3648-20), согласно которым: «п.2.5.2. Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию. п. 2.5.3. Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибом, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств», п. 2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), согласно которому «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»).

2) Во всех группах в моечных, туалетах и умывальных потолок и 1/2 стен побелены, что не позволяет проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств (**нарушение п. 2.5.1 СП 2.4.3648-20**, согласно которому: «Применяемые строительные и отделочные материалы используют при наличии документов об оценке (подтверждении) соответствия, быть устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств, подтверждающие их безопасность, устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств»).

3) Ежедневное меню размещено в доступном для родителей и детей месте. В меню указаны: дата, наименование приема пищи и блюд, масса порции, при это не указана возрастная

категория и калорийность порции (**нарушение п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20**, согласно которому: «Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции»).

4) На момент осмотра в группе «Ручеек» в групповой в 4 потолочных светильниках по 1 люминесцентной лампе неисправны, в группе «Колосок» в групповой в 1 потолочном светильнике 1 люминесцентная лампа неисправна, в группе «Одуванчики» в раздевалке в 1 потолочном светильнике 1 люминесцентная лампа неисправна (**нарушение п. 2.8.9. СП 2.4.3648-20**, согласно которому: «Все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии и не должны содержать следы загрязнений»).

5) В группе «Колосок» держатели для туалетной бумаги отсутствуют, в группе ах «Родничок», «Одуванчики», «Василек» держатели для туалетной бумаги отсутствуют (**нарушение п. 2.4.11 СП 2.4.3648-20**, согласно которому: «Туалетные кабины оснащаются мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах. Умывальные раковины обеспечиваются мылом, электро- или бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора»).

6) В группе «Ягодка» хранение уборочного инвентаря для уборки туалета в доступном для детей месте, в группе «Одуванчики» хранение уборочного инвентаря в доступном для детей месте, в группах «Ромашка» и «Василек» хранение уборочного инвентаря для помещений и туалета совместное в доступном для детей месте (**нарушение п. 2.4.12., п. 2.11.3., п. 3.1.11. СП 2.4.3648-20**, согласно которым: «п.2.4.12 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. Помещение оборудуют поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения.

Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов должны размещаться в месте их приготовления», «п.2.11.3. 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.

По окончании уборки весь инвентарь промывается с использованием моющих средств, ополаскивается проточной водой и просушивается.

Инвентарь для туалетов после использования обрабатывается дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией по их применению», «п.3.1.11. Для групп дошкольных организаций и организаций, осуществляющих присмотр и уход за детьми, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, а также семейных дошкольных групп предусматривается следующий набор помещений и (или) мест: место (помещение), оборудованное шкафчиками или вешалками для раздельного хранения верхней одежды и полками для обуви воспитанников; игровая комната для проведения игр; помещение (место в игровой комнате) для сна; кухня (при нахождении детей более 4 часов) для хранения пищевых продуктов, приготовления пищи, мытья и хранения посуды, разделочного инвентаря и столовых приборов; помещение (место в игровой комнате или на кухне) для приема пищи детьми (при нахождении детей более 4 часов); место (в помещении кухни или игровой комнаты) для организации питьевого режима; помещение (место) для хранения белья (при организации сна детей); место или (шкаф) для хранения уборочного инвентаря; туалет; умывальная комната».

7) Для работы с тестом используется цельнометаллический стол (**нарушение п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20**, согласно которому: «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 (столешиница) 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»).

8) Для обработки сырой продукции оборудован цельнометаллический стол «СП», что не обеспечивает соблюдение технологических операций приготовления блюд (**нарушение п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20**, согласно которому: «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.

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», **п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20**, согласно которым: «п. 2.9. 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 продукцией⁸, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции», **таблицы 6.18 СанПиН 1.2.3685-21**

Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания

Таблица 6.18

Наименование производственного помещения	Наименование оборудования	Количество (не менее)
1	2	3
Мясорыбный цех	производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы)	3

9) Обработка мяса, рыбы и овощей осуществляется в двухсекционной ванной, установленной в зоне сырой продукции, что не обеспечивает соблюдение технологического процесса обработки пищевого сырья (**нарушение п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20**, согласно которому: «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.

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», **п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20**, согласно которым: «п. 2.9. 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 продукцией⁸, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции», **таблицы 6.18 СанПиН 1.2.3685-21**.

Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания

Таблица 6.18

Наименование	Наименование оборудования	Количество
--------------	---------------------------	------------

производственного помещения		(не менее)
1	2	3
Овощной цех (первичной обработки овощей - зона)	моечные ванны	2
Холодный цех (зона)	моечная ванна (для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов)	1
Мясорыбный цех	моечные ванны	2

10) Мытье кухонной посуды осуществляется в односекционной ванной, что не обеспечивает соблюдение технологического процесса мытья кухонной посуды (**нарушение п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20**, согласно которому: «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.

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», **п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20**, согласно которому: «п. 2.9. 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, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции», **таблицы 6.18 СанПиН 1.2.3685-21**

Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания

Таблица 6.18

Наименование производственного помещения	Наименование оборудования	Количество (не менее)
1	2	3
Моечная для мытья кухонной посуды	моечные ванны (с объёмом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом	2

11) Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений пищеблока не исключают встречные потоки сырья и готовой продукции, а именно: столы «СП» и «ВП» установлены рядом напротив моечных ванн для обработки сырой продукции и мытья кухонной посуды, технологическое оборудование установлено в отдельном помещении, при этом перемещение готовой и сырой продукции осуществляется по одному коридору, перемещение грязной и чистой кухонной посуды через один проход в зону приготовления блюд. Таким образом, помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение не обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья и готовой продукции (**нарушение п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20**, согласно которому: «Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Не допускается использование пищевого сырья в столовых, работающих на полуфабрикатах», **п. 2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20**, согласно которому: «Планировка производственных помещений предприятий

общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента⁷. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала»).

12) При осмотре суточных проб установлено, что отсутствует суточная проба на ужин и полдник за 21.05.2024 (**нарушение п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20**, согласно которому: «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).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C»).

13) Представлена Программа (план) производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в МКДОУ № 10 г. Сегежи, утвержденная заведующим МКДОУ № 10 г. Сегежи 10.01.2023 (далее - Программа).

При анализе Программы установлено, что п. 4 определен перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний).

Так Программой определены объекты контроля, точки отбора проб, проведения исследований, периодичность и количество, основание и форма учета результатов, а именно:

- освещенность / уровень света на рабочих местах (группы, залы, пищеблок, методкабинет, кабинет заведующего) – 1 раз в год при наличии жалоб – в темное время суток, 5 замеров в одном помещении;

- микроклимат / температура воздуха, кратность обмена воздуха, относительная влажность воздуха в помещениях и на рабочих местах (по 1 точке): группы, залы, кабинеты – 1-2 раза в год 4 замера в одном помещении;

- шум / уровень звука, звукового давления на пищеблоке – 1 раз в год (при необходимости, после реконструкции системы);

- качество питьевой воды / микробиологические показатели в группах, на пищеблоке (2 пробы) – ежегодно (внепланово – после ремонта системы водоснабжения);

- песок на игровых площадках / паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль в песочницах на прогулочных площадках – 1 раз в год (весна);

- контроль санитарного фона / смывы на санитарно-показательную микрофлору (на БГКП, паразитологические показатели) на пищеблоке (с разделочных столов, досок, столовой посуды, рук персонала, дверных ручек), в группах (с игрушек, мебели, штор, постельного белья, ручек, дверей, посуды, санитарного оборудования) – 1 раз в год (при необходимости 10 смывов или по 5 смывов);

- санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции / микробиологические исследования проб готовых блюд – 1 раз в год 2 пробы, калорийность, выход блюда на

соответствие химического состава блюд рецептуре – 1 раз в год 2 пробы, контроль витаминизации третьих блюд – 1 раз в год 1 проба на пищеблоке;

- нитраты в овощах на овощехранилище – 1 раз в год.

В ходе профилактического визита результаты лабораторных исследований и испытаний, проведенных в рамках производственного контроля не представлены. Таким образом, производственный контроль по показателям установленным Программой не осуществляется (нарушение п.1.8. СП 2.4.3648-20, согласно которому: «На объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов», п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, согласно которому: «Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points)3, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания»).

14) В рамках профилактического визита МКДОУ № 10 г. Сегежи представлены личные медицинские книжки работников учреждения. При анализе представленных документов установлено:

- отсутствует отметка о прохождении санитарно-гигиенической подготовки и аттестации у Гуковой Е.В., Хариной М.Е.;

- отсутствуют отметки о профилактических вакцинациях у Полежевой Г.П., Сальниковой О.С., Малышевой А.В.;

- отсутствует отметка о профилактической вакцинации против гепатита у Зарубицкой К.В., Дворецкой Т.Н.,

- отсутствует отметка о ревакцинации против столбняка, дифтерии, коклюша у Булкиной Т.П. (ревакцинация в 2023 году).

Согласно национальному календарю профилактических прививок, утвержденному приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 6 декабря 2021 г. N 1122н, работники организации торговли подлежат обязательной вакцинации против кори и гриппа.

п/п	Категории и возраст граждан, подлежащих обязательной вакцинации	Наименование профилактической прививки
15.	Взрослые от 18 лет	Ревакцинация против дифтерии, столбняка - каждые 10 лет от момента последней ревакцинации
16.	взрослые от 18 до 55 лет, не привитые ранее против вирусного гепатита В	Вакцинация против вирусного гепатита В

(нарушение п. 1.5 СП 2.3.6.3648-20, в соответствии с которым «Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения или предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров 2, 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) вакцинации 3 и иметь личную медицинскую книжку 4 с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе», п.62., п.64, п. 75 СанПиН 3.3686-21, в соответствии с которыми: п.62, «Данные о прохождении медицинских осмотров, наряду с информацией об обязательных прививках для профессиональных и (или) возрастных групп населения подлежат внесению в медицинскую документацию, сертификаты профилактических прививок, личные медицинские книжки и учету в медицинских организациях, осуществляющих медицинское обслуживание работников, а также в органах, осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор», п.64. «Профилактические прививки проводятся гражданам для предупреждения возникновения и распространения инфекционных болезней в соответствии с законодательством Российской Федерации», п. 75. «Гигиеническое воспитание и обучение осуществляется в процессе воспитания и обучения в организациях, осуществляющих образовательную деятельность и оздоровительных организациях, а также при профессиональной

гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения»).

15) В рамках проведения профилактического визита поручением отбора проб, экспертизы (испытания) в рамках профилактического визита от 22.05.2024 № 34 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Карелия» поручено провести санитарно-эпидемиологическую экспертизу режима дня и расписания занятий МКДОУ № 10 г. Сегежи.

В соответствии с экспертным заключением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Карелия» № 1107-Г/1 от 14.06.2024г. в ходе проведения экспертизы установлено: Согласно представленного режима дня:

- дневной сон для воспитанников, посещающих МКДОУ, организован однократно, общая продолжительность дневного сна составляет:

для детей 4-5 лет в средней группе 2 часа 25 минут в холодный период года, 2 часа 20 минут в теплый период года (норма 2.5 часа),

для детей 5-6 лет в старшей группе 2 часа 15 минут (норма 2.5 часа),

для детей 6-7 лет в подготовительной группе 1 час 50 минут (норма 2,5 часа), что не соответствует требованиям п. 1.12 СП 2.4.3648-20, гл. VI табл. 6.7 СанПиН 1.2.3685-21

Вывод:

Режим дня воспитанников Муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения - детский сад № 10 г. Сегежи по адресу: Республика Карелия, г. Сегежа, ул. Ленина, д. 10А, **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** требованиям п. 1.12 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», табл. 6.7раздела VI СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», в части продолжительности дневного сна воспитанников 4-5, 5-6, 6-7 лет (**нарушение п. 1.12 СП 2.4.3648-20**, согласно которому: «Количественные значения факторов, характеризующих условия воспитания, обучения и оздоровления детей и молодежи должны соответствовать гигиеническим нормативам», гл. VI табл. 6.7 СанПиН 1.2.3685-21

Показатели организации образовательного процесса

Таблица 6.7

Показатель	Организация, возраст	Норматив
Продолжительность дневного сна, не менее	1-3 года	3,0 ч
	4-7 лет	2,5 ч

16) В рамках проведения профилактического визита поручением отбора проб, экспертизы (испытания) в рамках профилактического визита от 22.05.2024 № 34 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Карелия» поручено провести санитарно-эпидемиологическую экспертизу соответствия мебели в подготовительной группе МКДОУ № 10 г. Сегежи.

В соответствии с экспертным заключением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Карелия» № 1108-Г/1 от 14.06.2024г. в ходе проведения экспертизы установлено:

Подготовительная группа «Ручеёк» (возраст детей 6-7 лет), установлены двухместные столы

Списочный состав	Количество детей по группам роста (в мм)	Фактически установленная мебель (количество, высота стола и стула в мм, маркировка)	Требуется согласно СанПиН 1.2.3685-21 табл. 6.2 (количество, высота стола и стула в мм, маркировка)	Отсутствует группа мебели (количество, высота стола и стула в мм, маркировка)
списочный состав 23 человека	5 человек группа роста 1000-1150	3 стола h – 460мм 6 стульев h – 260мм с маркировкой оранжевого цвета № 1	3 стола h – 460мм 5 стульев h – 260мм с маркировкой оранжевого цвета № 1	

17 человек группа роста 1150-1300	8 столов h – 520мм 16 стульев h – 300мм с маркировкой фиолетового цвета №2	9 столов h – 520мм 17 стульев h – 300мм с маркировкой фиолетового цвета №2	1 стол h – 520мм 1 стул h – 300мм с маркировкой фиолетового цвета № 2
17 человек группа роста 1300-1450	1 стол h – 580мм 1 стул h – 340мм с маркировкой желтого цвета № 3	1 стол h – 580мм 1 стул h – 340мм с маркировкой желтого цвета № 3	

Для воспитанников подготовительной группы «Ручеёк» с группой роста от 1150 до 1300 мм отсутствует 1 стол высотой 520 мм и 1 стул высотой 300 мм с маркировкой фиолетового цвета № 2.

Вывод:

В Муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении - детский сад № 10 г. Сегежи по адресу: Республика Карелия, г. Сегежа, ул. Ленина, д. 10А, мебель детская дошкольная в групповой подготовительной группы (параметры) **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** росто-возрастным особенностям детей и требованиям пп. 1.12., 2.4.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», гл. VI табл. 6.2. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (нарушение п. 1.12, п 2.4.3 СП 2.4.3648-20, согласно которым: п. 1.12 «Количественные значения факторов, характеризующих условия воспитания, обучения и оздоровления детей и молодежи должны соответствовать гигиеническим нормативам», п. 2.4.3 «Обучающиеся, воспитанники и отдыхающие обеспечиваются мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. Функциональные размеры мебели должны соответствовать обязательным требованиям, установленным техническим регламентом», гл. VI табл. 6.2. СанПиН 1.2.3685-21

Нормативы параметров мебели, оборудования и расстановки мебели

Таблица 6.2

Нормативы параметров мебели				
Вид оборудования	Номер мебели	Маркировка	Длина тела (рост ребенка)	Высота рабочей плоскости
Мебель детская дошкольная, ученическая (столы) - высота до крышки	00	Черный	до 850 мм	340 мм
	0	Белый	850 - 1000 мм	400 мм
	1	Оранжевый	1000 - 1150 мм	460 мм
	2	Фиолетовый	1150 - 1300 мм	520 мм
	3	Желтый	1300 - 1450 мм	580 мм
Мебель детская дошкольная, ученическая (стулья) - высота сиденья	00	Черный	до 850 мм	180 мм
	0	Белый	850 - 1000 мм	220 мм
	1	Оранжевый	1000 - 1150 мм	260 мм
	2	Фиолетовый	1150 - 1300 мм	300 мм
	3	Желтый	1300 - 1450 мм	340

17) В рамках проведения профилактического визита поручением отбора проб, экспертизы (испытания) в рамках профилактического визита от 22.05.2024 № 34 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Карелия» поручено провести санитарно-эпидемиологическую экспертизу соответствия ежедневного фактического меню воспитанников возрастной категории от 3 до 7 лет МКДОУ № 10 г. Сегежи.

В соответствии с экспертным заключением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Карелия» № 1109-Г/1 от 14.06.2024г. в ходе проведения экспертизы установлено:

В ежедневном меню указаны возрастная категория детей, наименование приема пищи, наименование блюд, массы порции (за исключением сока 08.05.2024), *не указана масса порции*

сока 08.05.2024г., калорийности порций, не соответствует требованиям п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Питание детей 3-7 лет осуществляется не в соответствии с утвержденным меню, не соответствует требованиям п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В ежедневном меню для детей в возрасте 3-7 лет не соблюдались требования по массе порций блюд, а именно:

- на завтрак 14.05.2024г., 16.05.2024г., 20.05.2024г., 21.05.2024г. включены напитки с массой порции 150гр. (норма 180-200гр.);
- на 2 завтрак включены соки с массой порции 100гр. (норма 180-250гр.);
- на обед 07.05.2024г., 14.05.2024г., 16.05.2024г., 17.05.2024г., включены вторые блюда с массой порции 60гр. (норма 70-80гр.); 07.05.2024г., 08.05.2024г., 14.05.2024г., 15.05.2024г., 16.05.2024г. включены гарниры с массой порции 120гр. (норма 130-150гр.); во все дни третьи блюда (компот) с массой порции 150гр. (норма 180-200гр.); 21.05.2024г. включен огурец соленый с массой порции 30 гр. (норма 50-60гр.);
- на полдник во все дни за исключением 17.05.2024г. включены напитки с массой порции 150гр. (норма 180-200гр.), 08.05.2024г., 13.05.2024г., 17.05.2024г., 21.05.2024г. включены фрукты массой порции от 120 до 200гр. (норма 100гр.), не соответствует требованиям п. 8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В ежедневном меню для детей в возрасте 3-7 лет на соблюдались требования по суммарному объему блюд завтрака 15.05.2024г., 16.05.2024г. (395 гр. при норме не менее 400гр.), обеда 07.05.2024г., 08.05.2024г. (570-580гр. при норме не менее 600гр.), не соответствует требованиям п. 8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Вывод:

Ежедневное меню воспитанников возрастной категории 3-7 лет Муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения - детский сад № 10 г. Сегежи по адресу: Республика Карелия, г. Сегежа, ул. Ленина, д. 10А за период с 07.05.2024г. по 22.05.2024г. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-201 «санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения» (п. 8.1.2. (прил. 9 табл. 1, 3), п. 8.1.4., п. 8.1.7), в части оформления ежедневного фактического меню с указанием массы порции и калорийности порции, соблюдения требований по массе порций блюд на завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, соблюдения требований по суммарному объему блюд завтрака и обеда (нарушение п. 8.1.2., п. 8.1.4., п. 8.1.7, приложения № 9 таблиц 1, 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, согласно которым: п. 8.1.2 «В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание¹⁹, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6 - 13 к настоящим Правилам. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин)», п. 8.1.4 «Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении N 8 к настоящим Правилам). В палаточных лагерях для детей допускается разработка меню на период до 7 дней.

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение N 11 к настоящим Правилам)», п. 8.1.7 «Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции».

18) В рамках проведения профилактического визита поручением отбора проб, экспертизы (испытания) в рамках профилактического визита от 22.05.2024 № 34 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Карелия» поручено провести санитарно-эпидемиологическую экспертизу соответствия ежедневного фактического меню воспитанников возрастной категории от 1 года до 3 лет МКДОУ № 10 г. Сегежи.

В соответствии с экспертным заключением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Карелия» № 1110-Г/1 от 14.06.2024г. в ходе проведения экспертизы установлено:

В ежедневном меню указаны возрастная категория детей, наименование приема пищи, наименование блюд, массы порции (за исключением сока 08.05.2024), *не указана масса порции сока 08.05.2024, калорийности порций, не соответствует требованиям п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.*

Питание детей 1-3 года осуществляется не в соответствии с утвержденным меню, не соответствует требованиям п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В ежедневном меню для детей в возрасте 1-3 года не соблюдались требования по массе порций блюд, а именно:

- на завтрак 07.05.2024г., 08.05.2024г., 13.05.2024г., 15.05.2024г., 16.05.2024г. включены каши молочные с массой порции 170гр. (норма 130-150гр.);

- на 2 завтрак включены соки с массой порции 100гр. (норма 150-180гр.);

- на обед 07.05.2024г., 08.05.2024г., 14.05.2024г., 15.05.2024г., 16.05.2024г., 21.05.2024г., включены гарниры с массой порции 100гр. (норма 110-120гр.); 07.05.2024г., 08.05.2024г., 14.05.2024г., 15.05.2024г., 16.05.2024г. третьи блюда (компот) с массой порции 100гр. (норма 150-180гр.); 20.05.2024г. включено жаркое по-домашнему с массой порции 200 гр. (норма 160-180гр.);

- на полдник 08.05.2024г., 13.05.2024г., 17.05.2024г., 21.05.2024г. включен фрукт массой порции от 100 до 180гр. (норма 95гр.), не соответствует требованиям п. 8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В ежедневном меню для детей в возрасте 1-3 года на соблюдались требования по суммарному объему блюд завтрака 17.05.2024г., 22.05.2024г. (335-345 гр. при норме не менее 350гр.), обеда 07.05.2024г., 08.05.2024г. (430-440гр. при норме не менее 450гр.), не соответствует требованиям п. 8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Вывод:

Ежедневное меню воспитанников возрастной категории 1-3 года Муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения - детский сад № 10 г. Сегежи по адресу: Республика Карелия, г. Сегежа, ул. Ленина, д. 10А за период с 07.05.2024г. по 22.05.2024г. **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-201 «санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения» (п. 8.1.2. (прил. 9 табл. 1, 3), п. 8.1.4., п. 8.1.7), в части оформления ежедневного фактического меню с указанием массы порции и калорийности порции, соблюдения требований по массе порций блюд на завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, соблюдения требований по суммарному объему блюд завтрака и обеда (**нарушение п. 8.1.2., п. 8.1.4., п. 8.1.7, приложения № 9 таблиц 1, 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20**, согласно которым: п. 8.1.2 «В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание¹⁹, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6 - 13 к настоящим Правилам. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин)», п. 8.1.4 «Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель

(с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении N 8 к настоящим Правилам). В палаточных лагерях для детей допускается разработка меню на период до 7 дней.

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение N 11 к настоящим Правилам)», п. 8.1.7 «Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции».

Приложение N 9
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Таблица 1

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60	60-100	100-150
Первое блюдо	150-180	180-200	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80	90-120	100-120
Гарнир	110-120	130-150	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200	180-200	180-200
Фрукты	95	100	100	100

Таблица 3

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	350	400	500	550
Второй завтрак	100	100	200	200
Обед	450	600	700	800
Полдник	200	250	300	350
Ужин	400	450	500	600
Второй ужин	100	150	200	200

(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 казенному дошкольному образовательному учреждению - детский сад № 10 г. Сегежи, ИНН 1006004645, ОГРН 1021000922139

N п/п	Требования, предписываемые к выполнению в целях устранения нарушения обязательных требований	Срок исполнения
1	<p>В соответствии с п.2.5.2, п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20 – обеспечить устранение дефектов в помещениях:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в группе «Ручеёк»: <u>групповая</u>: на потолке трещины, отслоение побелки, на стыке потолка и стены трещина над входной дверью в раздевалку; <u>раздевалка</u>: на потолке трещины, на стыке потолка и стены трещины; <u>туалет</u>: на потолке трещина у входной двери на стене; - в группе «Незабудка»: <u>раздевалка</u>: на потолке трещина, отслоение побелки, на стене у трубы следы протекания; <u>помещение между раздевалкой и входом в групповую</u>: на стене трещина, на полу стыки линолеума не закреплены; <u>групповая</u>: на потолке трещина, отслоение краски, на стыке стены и потолка трещины. На полу между стыками линолеума щели; - в группе «Колосок»: <u>раздевалка</u>: при входе в групповую на полу на куске линолеума стыки не закреплены; <u>групповая</u>: на стене, где расположен вход в соседнюю группу отслоение и сколы краски; <u>туалет</u>: на потолке и ½ стен отслоение побелки, у оконного проема на стене сколы кафельного бордюра; <u>спальня</u>: на потолке трещины, отслоение краски, на стене у окна и над входной дверью в соседнюю группу трещины, на полу между стыками линолеума щели; - в группе «Родничок»: <u>раздевалка</u>: на потолке трещина, отслоение краски, на стенах трещины, отслоение и сколы краски; <u>групповая</u>: на потолке трещина, отслоение краски, на стенах отслоение краски, на полу между стыками линолеума щели, дефекты полотна линолеума (отверстия); <u>спальня</u>: на потолке трещина, на стенах трещина, отслоение и сколы краски, на полу между стыками линолеума щели, дефекты полотна линолеума (отверстия); <u>туалет</u>: на стене у окна отслоение побелки, на стене в дверном проеме отслоение краски; <u>умывальная</u>: на полу у входной двери сколы кафельной плитки, на полу под умывальником отсутствие напольной плитки; - в группе «Ягодка»: <u>раздевалка</u>: на потолочной балке над входной дверью в групповую отслоение краски, на стенах отслоение краски у окна, на полу между стыками линолеума, потертости, повреждения (отверстия); <u>групповая</u>: на потолке на стыках потолочных плит трещины, на стенах трещины, отслоение и сколы краски, на полу между стыками линолеума щели; - <u>лестничный пролет на 2-й этаж</u>: на стенах отслоение и сколы краски, на потолке трещина, отслоение краски; - в группе «Одуванчики»: в помещении для хранения раскладушек на стенах потертости и сколы краски; - в группе «Ромашка»: <u>спальня</u>: на потолке на стыках потолочных плит трещины и сколы краски, на стенах трещины, сколы и отслоение краски, на полу между стыками линолеума щели; <u>раздевалка</u>: на потолке трещины и сколы краски, на стенах отслоение и сколы краски, на полу потертости линолеума, между втыками линолеума 	Срок: 22.09.2025

	<p>щели; <u>групповая</u>: на полу между стыками линолеума щели, на стенах отслоение краски, трещины, на потолке на стыках потолочных плит трещины, отслоение краски; <u>туалет</u>: на потолке у светового окна трещина и сколы отделочного материала, на потолке и ½ стены отслоение побелки;</p> <p>- в группе «Василек»: <u>спальня</u>: на стенах трещины, отслоение краски, на полу между стыками линолеума щели; <u>раздевалка</u>: на потолке на стыках потолочных плит щели, на стенах около светового окна отслоение краски, на полу между стыками линолеума щели; <u>групповая</u>: на потолке на стыках потолочных плит трещины и отслоение краски, на стене, где расположены световые окна отслоение краски, на полу между стыками линолеума щели; <u>туалет</u>: на потолке трещина, на стенах над шкафчиками для полотенец трещины и потертости побелки; <u>моечная</u>: на стене сколы краски, трещины, над раковиной потертости краски, на полу потертости линолеума;</p> <p>- <u>лестничный пролет на 2-й этаж</u>: на стене отслоение краски, на потолке в углу следы протекания;</p> <p>- в <u>спортивном зале</u>: на полу потертости линолеума, между стыками линолеума щели, на стенах трещины и отслоение краски, между оконными проемами на стенах сколы отделочного материала;</p> <p>- в <u>музыкальном зале</u>: на потолке у световых окон следы протекания и отслоение краски, на стенах отслоение и сколы краски;</p> <p>- в <u>коридоре у музыкального зала</u>: на стенах отслоение и сколы краски;</p> <p>- <u>пищеблок</u>: на потолке в проходе у протирачного оборудования отслоение краски, на стене около моечных ванн сколы кафельной плитки, на стене напротив помещения для протирачного оборудования отсутствие 2-х кафельных плиток.</p>	
2	В соответствии с п. 2.5.1 СП 2.4.3648-20 – обеспечить использование строительных и отделочных материалов устойчивых к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.	Срок: 22.09.2025
3	В соответствии с п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 обеспечить оформление ежедневного меню на сутки для всех возрастных групп детей с указанием массы порции, калорийности порции.	Срок: 22.09.2025
4	В соответствии с п. 2.8.9. СП 2.4.3648-20 – обеспечить содержание источников искусственного освещения в исправном состоянии: <ul style="list-style-type: none"> - группа «Ручеёк» в групповой в 4 потолочных светильниках по 1 люминесцентной лампе неисправны, - группа «Колосок» в групповой в 1 потолочном светильнике 1 люминесцентная лампа неисправна, - группа «Одуванчики» в раздевалке в 1 потолочном светильнике 1 люминесцентная лампа неисправна. 	Срок: 22.09.2025
5	В соответствии с п. 2.4.11 СП 2.4.3648-20 – обеспечить наличие держателей для туалетной бумаги в группах «Родничок», «Одуванчики», «Василек», «Колосок».	Срок: 22.09.2025
6	В соответствии с п. 2.4.12., п. 2.11.3., п. 3.1.11. СП 2.4.3648-20 – обеспечить хранение уборочного инвентаря для туалета отдельно от уборочного инвентаря для помещений в недоступном для детей месте в группах «Ягодка», «Одуванчики», «Ромашка», «Василек».	Срок: 22.09.2025
7	В соответствии с п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 – обеспечить покрытие стола для работы с тестом (столешница) из дерева твердых лиственных пород.	Срок: 22.09.2025
8	В соответствии с п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – обеспечить	Срок: 22.09.2025

	отбор суточных проб отдельно каждого блюда и(или) кулинарное изделие в количестве не менее 100 г., порционные блюда поштучно, целиком.	
9	В соответствии с п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п. 2.9., п. 8.6.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – обеспечить наличие достаточного количества технологического оборудования (производственные столы) для обработки сырой продукции с учетом требования таблицы 6.18 СанПиН 1.2.3685-21	Срок: 22.09.2025
10	В соответствии с п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – обеспечить наличие достаточного количества моечного оборудования в целях соблюдения режима обработки пищевой продукции с учетом требований табл. 6.18 СанПиН 1.2.3685-21.	Срок: 22.09.2025
11	В соответствии с п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – обеспечить наличие достаточного количества моечного оборудования в целях соблюдения режима мытья кухонной посуды с учетом требований табл. 6.18 СанПиН 1.2.3685-21.	Срок: 22.09.2025
12	В соответствии с п. 2.3.3. СП 2.4.3648-20, п. 2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – обеспечить последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, чистой и использованной посуды в помещении пищеблока.	Срок: 22.09.2025
13	В соответствии с п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – обеспечить отбор суточных проб от каждой партии приготовленной пищевой продукции.	Срок: 22.09.2025
14	В соответствии с п.1.8. СП 2.4.3648-20, п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – обеспечить осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, в том числе мероприятий, основанных на принципах ХАССП, включающих лабораторные исследования и испытания пищевой продукции и сырья, готовых блюд.	Срок: 22.09.2025
15	В соответствии с п. 1.5. СП 2.4.3648-20, п. 75 СанПиН 3.3686-21 – обеспечить прохождение работниками МКДОУ № 10 г. Сегежи Гуковой Е.В., Хариной М.Е. 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)	Срок: 22.09.2025
16	В соответствии с п. 1.5. СП 2.4.3648-20 п.62., п.64 СанПиН 3.3686-21 – обеспечить наличие отметки о профилактических вакцинациях у Полежевой Г.П., Сальниковой О.С., Малышевой А.В.; о профилактической вакцинации против гепатита у Зарубицкой К.В., Дворецкой Т.Н., о ревакцинации против столбняка, дифтерии, коклюша у Булкиной Т.П. (ревакцинация в 2023 году)	Срок: 22.09.2025
15	В соответствии с п. 1.12 СП 2.4.3648-20 – обеспечить разработку режима дня воспитанников МКДОУ № 10 г. Сегежи, в части продолжительности дневного сна воспитанников 4-5, 5-6, 6-7 лет с учетом требований табл. 6.7 гл. VI СанПиН 1.2.3685-21.	Срок: 22.09.2025
16	В соответствии с п. 1.12., п. 2.4.3. СП 2.4.3648-20 – обеспечить воспитанников подготовительной группы МКДОУ № 10 г. Сегежи мебелью в соответствии с их ростом и возрастом с учетом требований таблицы 6.2 раздела VI СанПиН 1.2.3685-21.	Срок: 22.09.2025
17	В соответствии с п. 8.1.2., п. 8.1.4., п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – обеспечить реализацию основного (примерного) меню для возрастных категорий от 1 года до 3 лет и от 3 до 7 лет, в части: оформления	Срок: 22.09.2025

	ежедневного фактического меню с указанием массы порции и калорийности порции, соблюдения требований по массе порций блюд на завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, соблюдения требований по суммарному объему блюд завтрака и обеда, с учетом требований приложения № 9 таблиц 1, 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
--	--	--

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

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение - детский сад № 10 г. Сегежи, ИНН 1006004645, ОГРН 1021000922139, по адресу: Республика Карелия, Сегежский муниципальный округ, г. Сегежа, ул. Ленина, д. 10А

(наименование и адрес место нахождения контролируемого лица)

Информацию о выполнении предписания необходимо предоставить в территориальный отдел Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Карелия в Сегежском, Беломорском, Кемском и Лоухском районах по адресу: Республика Карелия, Сегежский район, г. Сегежа, Ул. Мира, д. 38А, тел.: 8 (81431) 4-39-03, E-mail: segrpn@yandex.ru заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении или иным доступным способом в срок до «23» сентября 2025г. 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 31.07.2021г. № 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.

Ведущий специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Республике Карелия в Сегежском, Беломорском, Кемском и Лоухском районах

(должность лица, составившего предписание)

Н.С. Дубровская
(подпись)

Н.С. Дубровская
(фамилия, имя, отчество)

С предписанием ознакомлен(а) «___» _____ 20__ г. _____
(подпись) (фамилия, имя, отчество)

Предписание направлено по адресу:

186420, Республика Карелия, Сегежский муниципальный округ, г. Сегежа, ул. Ленина, д. 10А

Администрация Сегежского муниципального округа

186420, Республика Карелия, Сегежский муниципальный округ, г. Сегежа, ул. Ленина, д. 9А

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 42050279359779253213008452138721925187139459972

Владелец Булкина Татьяна Петровна

Действителен с 26.02.2025 по 26.02.2026