

Мероприятие по контролю
№ 26220041000100611216
от «31» августа 2021г.

метка о размещении (дата и учетный номер) сведений о контрольном (назорном) мероприятии в едином реестре контрольных (назорных) мероприятий;



QR-код

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 Ставропольскому краю

Предписание № 1

об устранении выявленных нарушений обязательных требований и (или) о проведении мероприятий по предотвращению причинения вреда (ущерба) охраняемым законом ценностям

с. Новая Жизнь
(место выдачи)

«28» января 2022 г.

Ведущий специалист-эксперт ТО Управления Роспотребнадзора по СК в Буденновском районе
Савдирякова Ю.В.

(должность, отдел должностного лица, выдавшего предписание, Ф.И.О.)

в результате проведения планового контрольно-надзорного мероприятия, на основании
(вид контрольного (надзорного) мероприятия)

решения от «13» января 2022г. в отношении *Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением познавательно-речевого развития воспитанников № 4 «Колокольчик» села Новая Жизнь Буденновского района»*

(наименование юридического лица либо фамилия, имя, отчество (при наличии отчества), индивидуального предпринимателя)

адрес: *Ставропольский край, Буденновский район, с. Новая Жизнь, ул. Кировская, 20*

(место нахождения юридического лица (юридический, фактический) или адрес места жительства индивидуального предпринимателя)

выявлены нарушения:

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, а именно:

- п. 2.2.1. - собственная территория образовательной организации по периметру не ограждена забором;
- п. 2.4.6.1. - в состав комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи не предусмотрено кладовое или складское помещение для хранения овощей;
- п. 2.4.6.2. - помещения для приготовления пищи не оборудованы технологическим и моечным оборудованием в соответствии с гигиеническими нормативами, таким образом, моечная для мытья кухонной посуды не обеспечена моечными ваннами, с объемом, позволяющим обеспечить полное погружение кухонной посуды; холодный цех пищеблока не оборудован необходимым моечным оборудованием - моечными ваннами для обработки сырья (мяса, рыбы, овощей), раковиной для мытья рук персонала; помещение, используемое для хранения овощей, не оборудовано прибором, для измерения относительной влажности и температуры воздуха; в неисправном состоянии находится технологическое оборудование (духовка электрической плиты); для обеззараживания воздуха в холодном цехе не используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха;
- п. 2.5.3. - потолки лестничных пролетов, между 1 и 2 этажом, стены и потолок помещения для приготовления дезинфицирующих растворов в медицинском блоке, стены и потолок прачечной, имеют отделку, не допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств;

- п. 2.7.4. - производственные помещения и складское помещение пищеблока не оборудованы отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением;

- п. 2.8.5. - система общего освещения во всех помещениях образовательной организации не обеспечена потолочными светильниками с разрядными, люминесцентными или светодиодными лампами со спектрами светового излучения: белый, тепло-белый, естественно-белый.

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а именно:

- п. 2.5. - не обеспечена последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, из-за недостатка разделочных столов для сырой и готовой продукции в горячем цехе пищеблока;

- п. 2.16 - внутренняя отделка (полы, стены) производственных помещений пищеблока (горячего цеха, совмещенного с моечной кухонной посуды, холодного цеха и складского помещения) выполнена из материалов, не позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, имеет повреждения;

- п. 3.4 - для работников пищеблока отсутствуют условия (индивидуальные шкафы или специально отведенное место) для хранения одежды второго и третьего слоя, обуви, головных уборов, а так же хранения иных личных вещей отдельно от рабочей одежды и обуви.

В соответствии с п.1 ч.2 ст.90 Федерального закона от 31.07.2020г. N 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации», ч. 2 ст. 50 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 41 Положения о федеральном государственном контроле (надзоре) в области защиты прав потребителей, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 25.06.2021 № 1005

предписываю:

- обеспечить ограждение забором по периметру собственной территории образовательной организации;

- обеспечить потолки лестничных пролетов, между 1 и 2 этажом, стены и потолок помещения для приготовления дезинфицирующих растворов в медицинском блоке, стены и потолок прачечной, отделкой, допускающей влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств;

- обеспечить систему общего освещения во всех помещениях образовательной организации потолочными светильниками с разрядными, люминесцентными или светодиодными лампами со спектрами светового излучения: белый, тепло-белый, естественно-белый;

- обеспечить комплекс помещений для приготовления и раздачи пищи кладовым или складским помещением для хранения овощей;

- обеспечить моечную, для мытья кухонной посуды, моечными ваннами, с объемом, позволяющим обеспечить полное погружение кухонной посуды;

- обеспечить холодный цех пищеблока необходимым моечным оборудованием - моечными ваннами для обработки сырья (мяса, рыбы, овощей), раковины для мытья рук персонала;

- обеспечить помещение, используемое для хранения овощей, прибором, для измерения относительной влажности и температуры воздуха;

- обеспечить в исправном состоянии технологическое оборудование (духовка электрической плиты);

- обеспечить холодный цех пищеблока бактерицидной установкой для обеззараживания воздуха;

- обеспечить производственные помещения и складское помещение пищеблока оборудованием отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением;

- оборудовать горячий цех пищеблока достаточным количеством разделочных столов для сырой и готовой продукции, с целью обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции;

- обеспечить внутреннюю отделку (полы, стены) производственных помещений пищеблока (горячего цеха, совмещенного с моечной кухонной посуды, холодного цеха и складского

помещения) без повреждений, из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами;
- обеспечить работников пищеблока условиями (индивидуальные шкафы или специально отведенное место) для хранения одежды второго и третьего слоя, обуви, головных уборов, а так же хранения иных личных вещей отдельно от рабочей одежды и обуви.

(указать требования, предписываемые к выполнению)

Документы, подтверждающие выполнение настоящего предписания, представить в срок

01 февраля 2023 г.

Срок исполнения настоящего предписания «01» февраля 2023г.

Невыполнение в установленный срок законного предписания об устранении выявленных нарушений влечет привлечение к административной ответственности по ч. 1 ст. 19.5 КоАП РФ.

Предписание может быть обжаловано в течение 10 рабочих дней с момента получения контролируемым лицом предписания, в соответствии с ч.6 ст.40 Федерального закона от 31.07.2020г. N 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации».

Ведущий специалист-эксперт
ТО Управления Роспотребнадзора
по Ставропольскому краю
в Буденновском районе
(должность, отдел должностного лица)

подпись

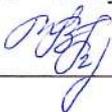
Савдирякова Ю.В.
ФИО

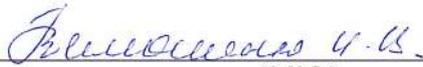
настоящее предписание от 31.01.2022 г. № 1 является приложением к акту контрольного (надзорного) мероприятия от 31.01.2022 г. № 1

Расписка в получении Предписания

Предписание от 28.01.2022 г. № 1 получил (а) «28» 01.2022г.

Подпись представителя



()
(Ф.И.О.)