



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: segprn@yandex.ru http://10.rospotrebnadzor.ru/
тел./ факс (81431) 4-31-77

ОКПО 75736813 ОГРН 1051000011677 ИНН/КПП 1001048857/100101001

Предписание
об устранении выявленных нарушений
обязательных требований

№ 103-П от 25.12.2023

Республика Карелия, г. Сегежа, ул. Мира, д. 38а
(место выдачи предписания)

Мной, Белоголовой Анастасией Владимировной, 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 06.12.2023 в отношении:

Муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения – детский сад № 4 г. Сегежи, (далее – МКДОУ № 4 г. Сегежи), ИНН 1006004613, ОГРН 1021000921435 от 16.10.2002, Республика Карелия, г. Сегежа, ул. Лесная, д. 3

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

выявлены следующие нарушения обязательных требований, о чем составлен акт профилактического визита № 22 от 25.12.2023.

при осмотре пищеблока выявлены следующие нарушения:

✓ для обработки овощей на пищеблоке имеется одна раковина; для обработки мяса имеется одна раковина; одна раковина для мытья рук, что **не соответствует гигиеническим нормативам таб. 6.18 СанПиН 1.2.3685-21** «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (далее - СанПиН 1.2.3685-21), где определен минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания.

Наименование производственного помещения	Наименование оборудования	Количество (не менее)
Овощной цех (первичной обработки овощей - зона)	моечные ванны	2
	раковина для мытья рук	1
Овощной цех (вторичной обработки овощей - зона)	моечные ванны	2
	раковина для мытья рук	1
Мясорыбный цех	моечные ванны	2
	раковина для мытья рук	1

(нарушение п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, в соответствии с которым «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»).

✓ На пищеблоке имеется встречный поток сырья и готовой продукции: при загрузке сырья со склада к раковинам «Сырые овощи», «Сырое мясо, рыба» и выдаче готовой продукции на стол раздачи (**нарушение п. 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"** (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20), в соответствии с которым «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»; **нарушение п. 2.3.3 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), в соответствии с которым «Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих 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»).

✓ При осмотре пищеблока выявлено приготовление пищи в кастрюле из алюминия (III блюдо) (**нарушение п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20**, в соответствии с которым «Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали»).

При осмотре групповых выявлены следующие нарушения:

✓ в буфете группы «Березка» две раковины, покрытые эмалью, которая имеет сколы, дефекты покрытия; в буфете группы «Рябинка» одна из двух раковин имеет сколы эмали; в буфете группы «Колокольчик» одна раковина имеет сколы покрытия (**нарушение п. 2.4.11 СП 2.4.3648-20**, в соответствии с которым «Санитарно-техническое оборудование должно соответствовать гигиеническим нормативам, быть исправным и без дефектов»).

✓ дефекты внутренней отделки:

- в спальне группы «Березка» на стенах незначительные отслоения краски у окон; пол в туалете покрыт плиткой, которая имеет сколы;
- в туалете группы «Рябинка» после монтажа окон имеются зашпаклеванные зоны без покрытия, у окна имеется скол плитки, на потолке небольшие следы течи;
- в групповой группы «Колокольчик» имеются отслоения (разрывы) линолеума у стола воспитателя, разрыв стыков линолеума у окна с проектором; в спальне стены и потолок имеют отслоения и сколы краски; в туалете над окнами имеются отслоения покрытия из-за течи крыши;
- в спортивном зале имеются незначительные сколы и отслоения покрытия на потолке и на стенах сверху в зоне монтажа пожарной сигнализации; пол имеет дефекты покрытия — линолеум с дырами, разрывы в стыках;
- в спальне группы «Солнышко» на полу линолеум имеет разрывы в стыках; плитка на полу в туалете имеет сколы, отсутствие плитки на полу;
- в рекреации при входе в сад на потолке имеются отслоения покрытия;
- в рекреации при переходе на 2-ой этаж на потолке над лестницей имеются отслоения побелки (**нарушение п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20**, в соответствии с которым «Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию», **нарушение п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20**, в соответствии с которым «Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств»);

✓ в саду имеется потребность в восполнении, а также замене ветхих постельных принадлежностей (количество комплектов постельного белья менее 2-х на одного ребенка)—матрасов, наматрасников, одеял, комплектов постельного белья, полотенец (**нарушение п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20**, в соответствии с которым «Каждое спальное место обеспечивается комплектом постельных принадлежностей (матрацем с наматрасником, подушкой, одеялом), постельным бельем (наволочкой, простыней, пододеяльником) и полотенцами (для лица и для ног, а также банным). Допускается использование одноразовых полотенец для лица, рук и ног. Количество комплектов постельного белья, наматрасников и полотенец (для лица и для ног, а также банного) должно быть не менее 2 комплектов на одного человека»).

✓ не соблюдается периодичность прохождения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, а также отсутствуют отметки о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации при приеме на работу; не соблюдается периодичность прохождения медицинских осмотров:

ФИО сотрудника	Крайняя дата прохождения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации	Очередная дата прохождения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации	Крайняя дата прохождения профосмотра
Мальцева А.П. (мл. воспитатель)	Нет отметок	Нет отметок	23.06.2023
Мурашов О.В. (сторож)	Нет отметок	Нет отметок	28.11.2022
Иванова М.Е. (заведующая)	03.04.2021	03.04.2023	30.11.2022
Тишко И.А. (воспитатель)	05.04.2021	05.04.2023	27.12.2022
Горелова А.Г. (воспитатель)	04.04.2021	04.04.2022	29.11.2023
Кондратьева А.Ю. (воспитатель)	05.04.2021	05.04.2023	30.11.2022
Федорова В.И.	Нет отметок	Нет отметок	07.12.2022
Галба Е.А. (воспитатель)	04.04.2021	04.04.2023	30.11.2022
Бабарова С.В. (воспитатель)	18.12.2021	18.12.2023	19.12.2022
Романовская В.В. (воспитатель)	04.04.2021	04.04.2022	07.12.2022
Андреева А.В. (воспитатель)	07.04.2021	07.04.2023	06.12.2022
Торохина А.И. (воспитатель)	10.04.2021	10.04.2023	30.11.2022
Пиялкина А.В.	22.02.2020	22.02.2022	15.12.2023
Шехлан Ю.А.	06.12.19	06.12.2021	19.08.2022
Самкина Е.А.	10.04.2015	10.04.2017	23.06.2023
Никтфорова О.Н. (воспитатель)	18.12.2021	18.12.2023	23.12.2022
Гузиловская Л.А. (инструктор)	04.04.2021	04.04.2023	16.12.2022
Гардевич И.В.	02.03.2018	02.03.2019	19.06.2023

В соответствии с Приказом Министерства здравоохранения РФ от 28 января 2021 г. № 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении

которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры установлена периодичность прохождения медосмотров:

**Приложение
к Порядку проведения обязательных
предварительных и периодических
медицинских осмотров работников,
предусмотренных частью четвертой
статьи 213 Трудового кодекса
Российской Федерации,
утвержденному приказом Министерства
здравоохранения Российской Федерации
от 28 января 2021 г. № 29н**

25	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею при поступлении на работу Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям
----	---	-------------	--	--

(нарушение п. 1.5. СП 2.4.3648-20, в соответствии с которым «Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров², 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) вакцинации³ и иметь личную медицинскую книжку⁴ с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе»);

✓ в представленной программе производственного контроля на 2023-2024 учебный год предусмотрены лабораторные исследования (программа утверждена заведующей МКДОУ № 4 г. Сегежи приказом № 42-ОД от 31.08.2023 Ивановой М.Е.):

- микроклимат: 1 раз в год 4 замера;
- освещение: 1 раз в год 5 замеров;
- смывов с окружающей среды: 1 раз в год 15 проб;
- исследования питьевой воды на микробиологические показатели: 2 раза в год;
- пищевой продукции на микробиологические показатели: 2 раза в год 2 пробы, на калорийность — 1 раз в год 2 пробы, на термообработку — 1 раз в год 1 проба, на нитраты в овощах — 1 раз в год. Протоколы лабораторных исследований не представлены, таким образом, производственный контроль в части проведения лабораторных исследований освещенности, микроклимата, воды, пищевой продукции, смывов с окружающей среды не осуществляется (**нарушение п. 1.8. СП 2.4.3648-20, в соответствии с которым «На объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов», нарушение п. 2.1**

СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в соответствии с которым «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»);

✓ В рамках проведения профилактического визита поручением о проведении инструментального обследования от 06.12.2023 № 75 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Карелия» поручено провести инструментальные обследования, а именно: - замеры параметров общей искусственной освещенности в групповых, игровых, раздевалках, спальнях МКДОУ № 4 г. Сегежи, а также замеры параметров мебели, исследования пищевой продукции, экспертизу меню.

В соответствии с экспертным заключением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Карелия» № 856-г/З от 21.12.2023 установлено:

согласно требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

п. 8.1.2. «В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, 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» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

п. 8.1.4. абзац 2 «Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню».

Для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы представлены: копия примерного 20-ти дневного меню № 20-ДС/3590-20/85 от 09 декабря 2020 года, возрастная категория детей: с 3 до 7 лет МКДОУ № 4 г. Сегежи, утвержденное зав. (далее – основное меню); копии листов ежедневного фактического меню МКДОУ № 4 г. Сегежи с 20.11.2023 по 01.12.2023.

В представленных листах ежедневного фактического меню МКДОУ № 4 г. Сегежи за период с 20.11.2023 по 01.12.2023 указаны наименование приема пищи, наименование блюда, калорийность порции, масса порции, возрастная категория воспитанников. Оценка ежедневного меню проведена для воспитанников в возрасте 3-7 лет.

Представленное ежедневное фактическое меню МКДОУ № 4 г. Сегежи за период с 20.11.2023 по 01.12.2023 **не соответствует** утвержденному основному меню (в основном меню имеется ужин, который отсутствует в фактическом меню), что является **нарушением требований п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20**.

В представленных на экспертизу листах ежедневного меню не установлены готовые блюда, которые не допускаются при организации питания детей согласно п. 8.1.9 приложения 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Технологические карты на блюда не предоставлены.

В ежедневном фактическом меню **не соблюдаются** требования по массе порций блюд для воспитанников в возрасте 3-7 лет: 20.11.23, 21.11.23, 22.11.23, 24.11.2023, 27.11.23, 28.11.23, 29.11.23, 30.11.23, 01.12.23 включены третьи блюда (сок, отвар) с выходом 100 грамм (при необходимой массе 180-200 грамм); 20.11.23, 21.11.23, включены закуски с выходом 70-130 грамм (при необходимой массе 50-60 грамм); 21.11.23, 27.11.23 включены блюда на завтрак (омлет) с выходом 100 грамм (при необходимой массе 150-200 грамм); 23.11.23 включено первое блюдо (суп) с выходом 220 грамм (при необходимой массе 180-200 грамм); 22.11.23, 01.12.23 включены вторые мясные блюда с выходом 100-120 грамм (при необходимой массе 70-80 грамм); 21.11.23, 01.12.23 включены фрукты с выходом 120-130 грамм (при необходимой массе 100 грамм), что является **нарушением требований п. 8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20**.

В ежедневном фактическом меню для воспитанников в возрасте 3-7 лет соблюдаются требования по суммарным объемам блюд: суммарные объемы завтрака составили 400-460 грамм (при необходимом не менее 400 грамм), суммарные объемы второго завтрака составили 100 грамм (при необходимом не менее 100 грамм), суммарные объемы обеда составили 690-765 грамм (при необходимом не менее 600 грамм), суммарные объемы полдника составили 300-480 грамм (при необходимом не менее 250 грамм) в соответствии с требованиями п. 8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Представленная накопительная ведомость к меню 20-ти дневное меню № 20-ДС/3590-20/85 от 09 декабря 2020г. для питания детей с 3 до 7 лет по основному меню составлена **без учёта требований приложения № 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20**: столбцы представленной ведомости обозначены не в соответствии с приложением № 13, отсутствуют строка «режим питания», «возрастная категория», рекомендации по корректировке меню, подпись медицинского работника и дата, дата ознакомления руководителя образовательной организации, подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведённая корректировка в соответствии с рекомендациями медицинского работника, что является **нарушением требований п. 8.1.2 приложение № 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20**. **Вывод:** Ежедневное фактическое меню для детей 3-7 лет с 20.11.2023 по 01.12.2023 МКДОУ № 4 г. Сегежи **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Выявленные несоответствия являются **нарушением п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20**, в соответствии с которым «Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню», **нарушением п. 8.1.2 приложение № 9 таблица 1, приложение № 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20**, в соответствии с которым «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 № 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»:

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

Ведомость контроля за рационом питания
с _____ по _____

Режим питания: двухразовое (пример)

Возрастная категория: 12 лет и старше (пример)

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах (нетто) согласно приложению N 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3		7		

Рекомендации по корректировке меню: _____

Подпись медицинского работника и дата: _____

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления: _____

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника: _____

✓ В соответствии с протоколом испытаний филиала ИЛ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Карелия» № 10-00/27464-23 от 20.12.2023, пробы блюда — запеканка из печени с рисом собственного изготовления, приготовленная и отобранная 06.12.2023 на пищеблоке МКДОУ № 4 г. Сегежи по адресу: Республика Карелия, г. Сегежа, ул. Лесная, д. 3, **не соответствуют** расчетным данным и меню – раскладке по фактическому содержанию углеводов:

Наименование блюда	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний ±погрешность/неопределенность	Величина на допустимого уровня	НД на методы исследований
Запеканка из печени с рисом	Углеводы	г. на порцию	Теор.: 8.71; факт.: 11,46; отклонение 31,57 %	±5%	МУ 4237-86

Содержание углеводов, установленное лабораторным путем, в сравнении с расчетными данными, выше предела допустимых отклонений (+31,57%), что свидетельствует о чрезмерном вложении продуктов, содержащих углеводы, в процессе приготовления блюд (**нарушение п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20**, в соответствии с которым «Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации

или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом»).

(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:

N п/п	Требования, предписываемые к выполнению в целях устранения нарушения обязательных требований	Срок исполнения
1	В соответствии с таб. 6.18 СанПиН 1.2.3685-21, п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 обеспечить пищеблок необходимым количеством моечных раковин для обработки сырых овощей, сырого мяса.	Срок: 17.12.2024
2	В соответствии с п. 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20 обеспечить отсутствие встречных потоков сырья и готовой продукции: при загрузке сырья со склада к раковинам «Сырые овощи», «Сырое мясо, рыба» и выдаче готовой продукции на стол раздачи.	Срок: 17.12.2024
3	В соответствии с п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 обеспечить приготовление пищи для детей в посуде из нержавеющей стали.	Срок: 17.12.2024
4	В соответствии с п. 2.5.2, 2.5.3 СП 2.4.3648-20 обеспечить отделку помещений без дефектов: - в спальне группы «Березка» на стенах отслоения краски у окон; плитка на полу в туалете со сколами; - в туалете группы «Рябинка» после монтажа окон - зашпаклеванные зоны без покрытия, у окна - скол плитки, на потолке небольшие следы течи; - в групповой группы «Колокольчик» - отслоения (разрывы) линолеума у стола воспитателя, разрыв стыков линолеума у окна с проектором; в спальне на стенах и потолке - отслоения и сколы краски; в туалете над окнами - отслоения покрытия из-за течи крыши; - в спортивном зале - сколы и отслоения покрытия на потолке и на стенах сверху в зоне монтажа пожарной сигнализации; пол с дефекты покрытия — линолеум с дырами, разрывы в стыках; - в спальне группы «Солнышко» на полу линолеум с разрывами в стыках; плитка на полу в туалете со сколами, а также отсутствие плитки на полу; - в рекреации при входе в сад на потолке - отслоения покрытия; - в рекреации при переходе на 2-ой этаж на потолке над лестницей - отслоения побелки	Срок: 17.12.2024
5	В соответствии с п. 2.4.11 СП 2.4.3648-20 обеспечить наличие раковин без дефектов покрытия: - в буфете группы «Березка» две раковины, покрытые эмалью, которая имеет сколы; - в буфете группы «Рябинка» одна из двух раковин со сколами эмали; - в буфете группы «Колокольчик» одна раковина со сколами покрытия.	Срок: 17.12.2024
6	В соответствии с п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20 восполнение, а также замену ветхих постельных принадлежностей — матрасов, наматрасников, одеял, комплектов постельного белья, полотенец в количестве не менее 2-х комплектов на 1-го ребенка.	Срок: 17.12.2024
7	В соответствии с п. 1.5. СП 2.4.3648-20 обеспечить соблюдение	Срок: 17.12.2024

	периодичности прохождения периодических медицинских осмотров, гигиенического обучения персоналом МКДОУ № 4 г. Сегежи.	
8	В соответствии с п. 1.8. СП 2.4.3648-20, п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 обеспечить проведение лабораторных и инструментальных исследований микроклимата, освещения, смывов с окружающей среды, питьевой воды, пищевой продукции с периодичностью, предусмотренной программой производственного контроля.	Срок: 17.12.2024
9	В соответствии с п. 8.1.2 приложение № 9 таблица 1, приложение № 13, п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 обеспечить питание детей в соответствии с утвержденным примерным меню; обеспечить соответствие показателей массы порций в фактическом меню; обеспечить составление накопительной ведомости в соответствии с требованиями.	Срок: 17.12.2024
10	В соответствии с п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 обеспечить приготовление блюд в соответствии с технологическими документами.	Срок: 17.12.2024

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

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на МКДОУ № 4 г. Сегежи, ИНН 1006004613, ОГРН 1021000921435 от 16.10.2002, Республика Карелия, г. Сегежа, ул. Лесная, д. 3.

(наименование и адрес место нахождения контролируемого лица)

Отчет об исполнении предписания с приложением документов, подтверждающих выполнение предписания, направить в письменной форме способом, позволяющим обеспечить получение доказательств, подтверждающих факт получения должностным лицом данного сообщения, в срок до «19» декабря 2024г. с приложением документов и сведений, подтверждающих исполнение предписания 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 (814-31) 4-39-03, E-mail: segrpn@yandex.ru.

За невыполнение настоящего предписания предусмотрена административная ответственность, установленная частью 1 ст. 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Настоящее предписание может быть обжаловано в досудебном порядке руководителю (заместителю руководителя) Управления Роспотребнадзора по Республике Карелия либо в Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в течение десяти рабочих дней с момента получения контролируемым лицом предписания в порядке, предусмотренном статьями 39-43 Федерального закона от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации».

После прохождения процедуры досудебного обжалования настоящее предписание может быть обжаловано в течение трех месяцев со дня его получения контролируемыми юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в арбитражный суд в соответствии с арбитражным процессуальным законодательством, гражданами – в суд общей юрисдикции в соответствии с Кодексом административного судопроизводства РФ.

Настоящее предписание об устранении нарушений обязательных требований, может быть обжаловано в судебном порядке только после прохождения процедуры досудебного обжалования.

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

(должность лица, составившего предписание)

(подпись)

Белоголова А.В.

(фамилия, имя, отчество)

С предписанием ознакомлен(а) «___» _____ 20__ г.

(подпись)

(фамилия, имя, отчество)

Предписание направлено по адресу:

- МКДОУ № 4 г. Сегежи, 186420, г. Сегежа, ул. Лесная, д. 3.

- Администрация Сегежского муниципального района, г. Сегежа, ул. Ленина, д. 9а.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 628506515016902569792391934856447641823023447168

Владелец Иванова Марина Евгеньевна

Действителен с 20.11.2024 по 20.11.2025