



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 РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ УПРАВЛЕНИЯ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО  
НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА  
ПО РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ В Г. САЛЬСКЕ, САЛЬСКОМ, ЦЕЛИНСКОМ, ПЕСЧАНОКОПСКОМ, ЕГОРЛЫКСКОМ  
РАЙОНАХ

### Предписание

должностного лица территориального отдела Управления Роспотребнадзора по  
Ростовской области в г. Сальске, Сальском, Целинском, Песчанокопском, Егорлыкском  
районах, уполномоченного на проведение проверок деятельности юридических лиц,  
индивидуальных предпринимателей и граждан,  
об устранении выявленных нарушений

№ 167

« 06 » июля 2015

Место выдачи предписания: Ростовская область, Егорлыкский район, ст. Егорлыкская, ул.  
Октябрьская, 40

(фактический адрес выдачи предписания)

Фамилия, имя, отчество (при наличии) и должность должностного лица Управления  
Роспотребнадзора по Ростовской области, выдавшего предписание:

Алейникова Светлана Викторовна – заместитель начальника территориального отдела  
Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г. Сальске, Сальском, Целинском,  
Песчанокопском, Егорлыкском районах

Предписание выдано: Муниципальному бюджетному дошкольному образовательному  
учреждению детский сад №1 «Ромашка», Ростовская область, Егорлыкский район, ст.  
Егорлыкская, ул. Октябрьская, 40, ОГРН 1026100872192

(наименование и место нахождения (адрес) проверяемого юридического лица, либо фамилия, имя, отчество (при наличии  
отчества) и адрес места жительства проверяемого индивидуального предпринимателя, сведения о государственной  
регистрации и зарегистрировавшем органе, либо фамилия, имя, отчество (при наличии отчества) и адрес места жительства  
проверяемого гражданина)

Положения действующих нормативных правовых актов Российской Федерации,  
предусматривающие обязательные требования, нарушение которых было выявлено при  
проверке:

23.06.2015 в 16.00. - 18.30 час., 24.06.2015 в 11.30 – 14.30 час. и 25.06.2015 в 11.00 –  
15.00 час в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский  
сад №1 «Ромашка» по адресу: Ростовская область, Егорлыкский район, ст. Егорлыкская, ул.  
Октябрьская, 40:

- при осмотре помещений дошкольной организации выявлены нарушения требований к  
эксплуатации: стены помещений групповых, раздевальных, спальных отделаны бумажными  
обоями, что не допускает проведение качественной уборки влажным способом и  
дезинфекцию, в туалетных, групповых, спальных нарушена целостность потолочного  
покрытия в связи с протеканием кровли здания,

- пищеблок оборудован недостаточным количеством холодильного оборудования:  
имеется два бытовых холодильника - для хранения суточных проб и суточного запаса  
продуктов, при использовании холодильника для хранения суточного запаса пищевых  
продуктов не обеспечены условия для соблюдения товарного соседства,

- холодильное оборудование для хранения суточного запаса продуктов на пищеблоке  
неисправно: 23.06.2015 в 17.00 час. зафиксированная температура хранения творога, молока,  
сосисок, птицы сырой и др. пищевых продуктов в указанном холодильнике составляла + 14  
град.,

- не представлена для контроля документация, подтверждающая проведение ежегодной проверки производственного оборудования пищеблока на соответствие паспортным характеристикам,

- на пищеблоке отсутствуют условия для соблюдения поточности технологических процессов, а именно: хранение чистой кухонной посуды для СП и ГП организовано совместно на стеллажах, установленных в цехе сырой продукции, цеховое деление формальное (в цехе сырой продукции организован производственный участок для фруктов, выдаваемых без термической обработки, организовано совместное хранение разделочного инвентаря для СП и ГП, технологическое оборудование (миксер) используется для приготовления омлетной массы и пюре картофельного, что подтверждается соответствующей маркировкой), доски из дерева твердых пород для разделки сырых и готовых продуктов не имеют следов использования, в горячем цехе организован производственный участок «Тесто», осуществляется совместное хранение мясорубок для СП и ГП,

- моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, сырой продукции не имеют воздушного разрыва в месте присоединения к канализационной сети,

- отсутствуют инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств, при выборочной проверке четких знаний персоналом дошкольной организаций, в т. ч. работниками пищеблока, правил обработки посуды и инвентаря и приготовления рабочих растворов дезинфицирующих средств установлено их отсутствие,

- уборка помещений пищеблока проводится некачественно: на технологическом оборудовании имеются жировые и пылевые загрязнения,

- для проведения профилактической дезинфекции в дошкольной организации используется дезинфицирующее средство «Сульфохлорантин Д» без указания даты изготовления на упаковке,

- повар Лебедева Л.В. не владеет знаниями инструкции по обработке яиц,

- нарушена технология приготовления мясных котлет, изготовленных на пищеблоке 22.06.2015: имеется технологическая карта на котлеты из мяса говядины, фактически котлеты были изготовлены из смешанного мясного фарша (говядина и свинина),

- отсутствует суточная проба пирожка с творогом, изготовленного на пищеблоке дошкольной организации и выданного на полдник 23.06.2015,

- в складском помещении хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется с нарушениями условий хранения и сроков годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией: выявлено находящееся на хранении в морозильной камере мясо свинина - плечевой отруб свиной без голяшки бескостный охлажденный в вакуумной упаковке, изгот. Мясоперерабатывающий комплекс ООО «Гвардия», Ставропольский кр., Красногвардейский район, п. Штурм, ул. Дачная, 8, д/в 04.06.2015, срок хранения 17 сут., поступила в ОУ 09.06.2015 в кол-ве 42,7 кг., ТН №2 от 09.06.2015., остаток на 24.06.2015 составляет 18,06 кг., мясо говядина «ТРИММИНГ» охлажденное в вакуумной упаковке, изгот. Агро-парк «Развильное», Ростовская область, Песчанокопский район, с. Развильное, ул. Жолуба, 38 а, д/в – 22.05.2015, поступило в ОУ 25.06.2015 в кол-ве 61 кг., остаток на 24.06.2015 составляет 22,7 кг.,

- не соблюдается температурный режим хранения молочной продукции: температура хранения творога 24.06.2015г. соответствовала + 10 град., хранение мяса птицы охлажденной осуществляется при температуре + 4 град. при установленной заводом-изготовителем температуре хранения от – 2 до + 2 град.,

- имеет место повторное замораживание рыбы замороженной, так как выявлена расфасовка по 3-4 кг, при том, что в учреждение она поступает в таре производителя по 20 кг.,

- согласно записи в журнале бракеража продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих в дошкольную организацию, 25.05.2015 произведена поставка яиц в кол-ве 480 шт., при этом объем холодильного оборудования для хранения яйца куриного в таком количестве является недостаточным,

- на полках стеллажа выявлены соленые помидоры в таре изготовителя, изготовленные 02.03.2015 и сроком хранения – 3 мес. в кол-ве 8,2 кг.,

- не проводится ежедневный контроль параметров относительной влажности и температуры воздуха в помещении для хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья, несмотря на наличие необходимого измерительного устройства,

- на полках стеллажей в подвальном помещении для хранения пищевых продуктов обнаружены ядохимикаты для борьбы с грызунами и членистоногими насекомыми, находящиеся в картонной коробке,

- в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих в дошкольную организацию, не указываются условия хранения и конечный срок реализации по маркировочному ярлыку, отсутствуют сведения о дате и времени фактической реализации пищевых продуктов по дням,

- в технологических картах отсутствует описание технологического процесса приготовления блюд: не указана температура, и время вторичной тепловой обработки в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к технологическим процессам приготовления блюд и кулинарных изделий,

- руководителем дошкольной организации не организовано проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, а именно: отсутствует программа производственного контроля, не проводится лабораторный производственный контроль качества используемых рабочих растворов дезинфицирующих средств, изготавливаемой продукции пищеблока и др.,

- в 0,1%-ном растворе дезинфицирующего средства Сульфохлорантин Д (дата разведения 26.06.2015), отобранном в моечной подготовительной группы МБДОУ детский сад №1 «Ромашка», массовая доля активное действующего вещества (активного хлора) выходит за границы допустимых значений, установленных Инструкцией по применению дезинфицирующего средства Сульфохлорантин Д № 1/11, что является объективным подтверждением невыполнения данной инструкции,

- в смывах с оборудования и инвентаря пищеблока, столовой посуды и др. объектов, обнаружены БГКП (разливная ложка для 1-х блюд на пищеблоке и чайная кружка в подготовительной группе), что свидетельствует о неудовлетворительном качестве мытья и обработки инвентаря и посуды в дошкольной организации,

- по исследованным микробиологическим показателям в отобранных суточных пробах на пищеблоке МБДОУ детский сад №1 «Ромашка»: № 4 - котлета мясная, №5 - вермишель со сливочным маслом, №13 - курица порционная - обнаружены Salmonella группы O:9 (D1) – S. Enteritidis в 25,0 г,

- в смывах, взятых на пищеблоке с холодильника для хранения суточных проб готовой продукции; в складском помещении: отсек холодильной камеры (для мяса говядины), холодильник для хранения куриного яйца, полка холодильника (птица), морозильная камера (рыба), холодильник (молочные продукты), стол приема готового сырья и пищевых продуктов, полки стеллажей для хранения пищевых продуктов - обнаружены бактерии группы кишечной палочки, что является объективным подтверждением того, что процедуры обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее изготовления, хранения и реализации не были выполнены на момент взятия смывов с перечисленных объектов, что является нарушением ст. 28, 32 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.п. 7-9 части 3 статьи 10, прил. 1 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/ 2011), п.п. 5.1, 13.2, 13.9, 13.12, 13.14, 13.14, 14.1, 14.2, 14.3, 14.11, 14.12, 14.24 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», п.п. 3.2, 4.2.1, 4.2.5 СП 3.5.1378-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности», Прил. 1 СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизационных мероприятий», п. 5.11 СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих», п.п. 1.5, 2.4, 2.6 СП 1.1.1058-01

«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

(характер нарушений, положения действующих нормативных правовых актов, нарушение которых было выявлено при проверке)

В соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 17 Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля", подпунктом 4 пункта 4 статьи 40 Закона «О защите прав потребителей, частью 2 статьи 50 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"»

(нужное подчеркнуть)

**предлагаю:**

1. Обеспечить отделку стен помещений материалами, допускающими уборку влажным способом и дезинфекцию, безвредными для здоровья человека и имеющими документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

Срок – до 26.07.2016

2. Обеспечить частичный ремонт кровли зданий дошкольной организации, устранив течи.

Срок – до 01.10.2015

3. Пищеблок дошкольной организации оборудовать необходимым холодильным оборудованием в объеме, позволяющем обеспечить соблюдение температурного режима и товарного соседства при хранении пищевых продуктов и продовольственного сырья. При эксплуатации холодильного оборудования обеспечить его исправность и функционирование в должном температурном режиме.

Срок – до 21.08.2015

4. Обеспечить проведение ежегодной проверки производственного оборудования и пищеблока на соответствие паспортным характеристикам

Срок – до 21.08.2015 и далее постоянно

5. Обеспечить наличие условий для соблюдения точности технологических процессов на пищеблоке.

Срок – до 21.08.2015 и далее постоянно

6. Обеспечить наличие воздушных разрывов в месте присоединения моечных ванн для обработки кухонного инвентаря, сырой продукции в месте присоединения к канализационной сети на пищеблоке.

Срок – до 21.08.2015

7. Обеспечить наличие на рабочих местах инструкций о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств, а также четких знаний персоналом дошкольной организации, в т. ч. работниками пищеблока, правил обработки посуды инвентаря, пищевых продуктов (яиц) и приготовления рабочих растворов дезинфицирующих средств.

Срок – до 21.08.2015 и далее постоянно

8. Обеспечить качественное проведение ежедневной уборки помещений пищеблока: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников и др. еженедельной уборки с применением моющих средств: мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти и ежемесячной генеральной уборки с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Срок – до 21.08.2015 и далее постоянно

9. Для проведения профилактической дезинфекции в дошкольной организации обеспечить использование дезинфицирующих средств, разрешенных в установленном порядке.

Срок – до 21.08.2015 и далее постоянно

10. При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдение

санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюд.

Срок – постоянно

11. Обеспечить соблюдение правил отбора и хранения суточных проб готовой продукции пищеблока (все готовые блюда).

Срок – постоянно

12. Обеспечить соблюдение условий хранения, в т. ч. температурный режим, и сроков годности, установленных предприятием-изготовителем, при хранении пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Срок – постоянно

13. Обеспечить хранение пищевой продукции (рыба замороженная) в таре производителя (поставщика).

Срок – постоянно

14. Обеспечить проведение ежедневного контроля параметров относительной влажности и температуры воздуха в помещении для хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья с регистрацией показаний измерительного устройства в специальном журнале.

Срок – постоянно

15. Обеспечить проведение дератизационных мероприятий в строгом соответствии с СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизационных мероприятий».

Срок – постоянно

16. Обеспечить ведение документации по контролю за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих в дошкольную организацию, в соответствии с установленной формой (Приложение №5 к СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»).

Срок – постоянно

17. Обеспечить наличие в технологических картах описания технологического процесса приготовления блюд с указанием температуры и времени вторичной тепловой обработки в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к технологическим процессам приготовления блюд и кулинарных изделий.

Срок – до 21.08.2015 и далее постоянно

18. Обеспечить организацию проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в дошкольной организации, в т. ч. лабораторного производственного контроля качества используемых рабочих растворов дезинфицирующих средств, изготавливаемой продукции и санитарного состояния и содержания пищеблока.

Срок – до 01.10.2015 и далее постоянно

19. Оборудовать складское помещение раковинами для мытья рук и инвентаря.

Срок – до 21.08.2015

(требования, предписываемые к выполнению в целях устранения выявленных нарушений обязательных требований, и срок их исполнения)

Срок, в течение которого лицо, которому выдано предписание, должно известить должностное лицо Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г. Сальске, Сальском, Целинском, Песчанокопском, Егорлыкском районах, выдавшее предписание, о выполнении предписания, одним из способов извещения, предусмотренных действующим законодательством: до 21.08.2015, до 01.10.2015, до 26.07.2016

(указать дату)

Настоящее предписание может быть обжаловано:

физическими и должностными лицами - в вышестоящий орган, либо в районный суд по месту нахождения органа вынесшего предписание;

юридическим лицом, а также лицом, осуществляющим предпринимательскую деятельность без образования юридического лица - в вышестоящий орган либо в арбитражный суд в соответствии с арбитражным процессуальным законодательством.

Жалоба на предписание в суд может быть подана в течение трех месяцев со дня, когда гражданину, организации стало известно о нарушении их прав и законных интересов.

При невыполнении в установленный срок предписания об устранении нарушений обязательных требований лицо, в отношении которого выдается предписание, несет административную ответственность, предусмотренную:

частью 1 статьи 19.5 КоАП РФ

указать: частью 1 статьи 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях или частью 15 статьи 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях

Алейникова Светлана Викторовна – заместитель начальника  
территориального отдела Управления Роспотребнадзора  
по Ростовской области в г. Сальске, Сальском, Целинском,  
Песчанокопском, Егорлыкском районах  
(ФИО, должность)

  
(подпись)

Предписание получила: « 06 » июля 2015

Заведующая МБДОУ детский сад №1  
«Ромашка»  
(руководитель (должностное лицо,  
уполномоченное руководителем)  
юридического лица  
или индивидуальный предприниматель)



Астрадымова Ирина Александровна  
( фамилия, имя, отчество)