

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
(Управление Роспотребнадзора по Республике Карелия)

Володарского ул., д.26, г. Петрозаводск, 185003

тел (8142) 76-35-93; факс (8142) 79-74-00 E-mail sanepid@karelia.ru <http://10.rospotrebnadzor.ru/>
ОКПО 75736813 ОГРН 1051000011677 ИНН/КПП 1001048857/100101001

Предписание об устранении выявленных нарушений обязательных требований от 11.12.2023 № 321/146-П

Управление Роспотребнадзора по Республике Карелия, г. Петрозаводск, Володарского, д. 26

(место выдачи предписания)

Мною, Бондаревой Александрой Владимировной – ведущим специалистом-экспертом отдела санитарного надзора Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Карелия

(должность, фамилия, имя, отчество лица, составившего предписание)

при проведении внеплановой выездной проверки

(вид контрольного (надзорного) мероприятия)

на основании решения о проведении контрольного (надзорного) мероприятия от «24» октября 2023г. № 321

(ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении контрольного (надзорного) мероприятия)

в отношении Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Петрозаводского городского округа «Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по познавательно-речевому развитию детей № 93 «Дюймовочка», ИНН 1001035632, ОГРН 1031000003484, 185035, юридический адрес: Республика Карелия, г. Петрозаводск, ул. Красная, д. 42

(наименование или ФИО контролируемого лица, ИНН, ОГРН)

выявлены нарушения обязательных требований, установленных международными договорами Российской Федерации, федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, регулирующими отношения в области защиты прав потребителей и/или санитарно-эпидемиологического благополучия населения:

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее по тексту - СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (далее по тексту - СП 2.4.3648-20)

п.3.1.1. СП 2.4.3648-20 Количество детей в группах организации, реализующей образовательные программы дошкольного образования (далее - дошкольная организация), осуществляющей присмотр и уход за детьми, в том числе в группах, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, определяется исходя из расчета площади групповой (игровой) комнаты.

Для групп раннего возраста (до 3 лет) - не менее 2,5 м² на 1 ребенка и для групп дошкольного возраста (от 3 до 7 лет) - не менее 2 м² на одного ребенка, без учета мебели и ее расстановки. Площадь спальни для детей до 3 лет должна составлять не менее 1,8 м² на ребенка, для детей от 3 до 7 лет - не менее 2,0 м² на ребенка. Физкультурный зал для детей дошкольного возраста должен быть не менее 75 м².

п.1.12 СП 2.4.3648-20 Количественные значения факторов, характеризующих условия воспитания, обучения и оздоровления детей и молодежи должны соответствовать гигиеническим нормативам.

п.1.8 СП 2.4.3648-20 на объектах должен осуществляться производственный контроль за

соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

п.2.2.1 СП 2.4.3648-20 Собственная территория оборудуется наружным электрическим освещением, по периметру ограждается забором и зелеными насаждениями.

п.3.1.2 СП 2.4.3648-20 На собственной территории дошкольной организации следует располагать игровую (групповые и физкультурно-оздоровительные площадки) и хозяйственную зоны, а также место для хранения колясок, велосипедов, санок.

п.2.5.2 СП 2.4.3648-20 Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.

п.2.5.3. СП 2.4.3648-20 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.

п.2.7.4 СП 2.4.3648-20 Помещения, где установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги дополнительно обеспечиваются местной системой вытяжной вентиляции.

п.3.1.3 СП 2.4.3648-20 групповые ячейки размещаются не выше третьего этажа, в том числе, групповые ячейки для детей с ограниченными возможностями здоровья, - не выше второго этажа, для детей с нарушениями опорно-двигательного аппарата и зрения - на первом этаже. Групповые ячейки для детей до 3-х лет располагаются на 1 этаже.

п.2.4.12 СП 2.4.3648-20 Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделяется помещение либо оборудуется место, исключающее доступ к нему детей. Помещение оборудуют поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения.

п.2.11.3 СП 2.4.3648-20 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.

п.2.8.3 СП 2.4.3648-20 Остекление окон выполняется из цельного стекла. Не допускается наличие трещин и иное нарушение целостности стекла. Чистка оконных стекол проводится по мере их загрязнения.

п. 3.1.3 СП 2.4.3648-20 Групповые ячейки размещаются не выше третьего этажа, в том числе, групповые ячейки для детей с ограниченными возможностями здоровья, - не выше второго этажа, для детей с нарушениями опорно-двигательного аппарата и зрения - на первом этаже. Групповые ячейки для детей до 3-х лет располагаются на 1 этаже.

п. 2.4.8 СП 2.4.3648-20 Кровати должны иметь твердое ложе. Допускается оборудование спален раскладными кроватями с жестким ложем или трансформируемыми кроватями, не превышающими трех уровней и имеющими самостоятельный заход на них.

п. 2.4.9 СП 2.4.3648-20 Мебель должна иметь покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств.

п. 2.4.13 СП 2.4.3648-20 Окна помещений оборудуются в зависимости от климатической зоны регулируемые солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника, а окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды, - москитными сетками.

п. 2.4.11 СП 2.4.3648-20 На каждом этаже объекта размещаются туалеты для детей и молодежи. На каждом этаже объектов организаций, реализующих образовательные программы дошкольного образования, начального общего, основного общего и среднего общего образования, организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, хозяйствующих субъектов социального обслуживания семьи и детей с круглосуточным пребыванием, загородных стационарных детских оздоровительных лагерей с круглосуточным пребыванием оборудуются туалетные комнаты для детей (молодежи) разного пола. Площадь туалетов для детей до 3 лет должна составлять не менее 12 м², от 3 до 7 лет - 16,0 м²; для детей старше 7 лет - не менее 0,1 м² на ребенка.

п. 3.1.7 СП 2.4.3648-20 Туалетные комнаты оборудуются умывальниками и туалетными кабинами с дверями. Во вновь строящихся хозяйствующих субъектах в туалетах для мальчиков

дополнительно устанавливаются писсуары, оборудованные перегородками.

Туалеты дошкольной организации, организации, осуществляющей присмотр и уход за детьми, делятся на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне размещаются детские умывальники и душевой поддон. В зоне санитарных узлов размещаются унитазы, которые обеспечиваются индивидуальными сидениями для каждого ребенка. В умывальные раковины для детей вода подается через смеситель.

Туалеты для детей раннего возраста оборудуются в одном помещении. В нем устанавливаются умывальные раковины для детей, раковина и унитаз (в отдельной кабине) для персонала, шкаф (стеллаж) с ячейками для хранения индивидуальных горшков и слив для их обработки, детская ванна (для детей ясельного возраста) или душевой поддон, а также хозяйственный шкаф.

Индивидуальные горшки маркируются по общему количеству детей. В туалетной умывальной зоне дошкольной, средней, старшей и подготовительной групп устанавливаются умывальные раковины для детей, раковину и унитаз (в отдельной кабине) для персонала, а также детские унитазы. В старших и подготовительных группах туалетные комнаты (отдельные кабинки) оборудуются отдельно для мальчиков и девочек.

п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 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

п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20 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.

п. 2.8.5 СП 2.4.3648-20 Уровни искусственной освещенности для детей дошкольного возраста в групповых (игровых) - не менее 400 люкс, в учебных помещениях для детей старше 7 лет - не менее 300 люкс, в учебных кабинетах черчения и рисования, изостудиях, мастерских живописи, рисунка и скульптуры - 300 люкс, в мастерских трудового обучения - 400 люкс.

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности пищевой продукции» (далее по тексту - ТР ТС 021/2011)

п.7 ст.17 ТР ТС 033/2013 При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points)³, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 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.

п. 3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия

герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

п. 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 В помещениях предприятия общественного питания не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В предприятиях общественного питания запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

п. 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

п. 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

п. 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 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.

В соответствии с требованиями главы VI таб. 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
Склад	стеллажи	1
	подтоварники	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	психрометр	1
Овощной цех (первичной обработки овощей - зона)	производственные столы	2
	картофелеочистительная машина	1
	овощерезательная машина	1
	моечные ванны	2
	раковина для мытья рук	1
Овощной цех (вторичной обработки овощей - зона)	производственные столы	2
	моечные ванны	2
	универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	раковина для мытья рук	1
Холодный цех	производственные столы	2

(зона)	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	1
	бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1
	моечная ванна (для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов)	1
	раковина для мытья рук	1
Мясорыбный цех	производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы)	3
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	электро-мясорубка	1
	моечные ванны	2
	колода для разрубки мяса	1
	фаршемешалка	1
	котлетоформовочный автомат	1
Помещение для обработки яиц (место в мясорыбном цехе)	раковина для мытья рук	1
	производственный стол	1
	моечные ванны (емкости)	3
	емкость для обработанного яйца	1
	раковина для мытья рук	1
Мучной цех	производственные столы	2
	тестомесильная машина	1
	контрольные весы	1
	пекарский шкаф	1
	стеллажи	1
	моечная ванна	1
	раковина для мытья рук	1
Доготовочный цех	производственные столы	3
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	овощерезательная машина	1
	моечные ванны	3
	раковина для мытья рук	1
Помещение для нарезки хлеба	производственный стол	1
	хлебoreзательная машина	1
	шкаф для хранения хлеба	1
	раковина для мытья рук	1
Горячий цех	производственные столы	2
	электрическая плита	1
	электрическая сковорода	1

	духовой (жарочный) шкаф	1
	пароконвектомат	1
	электропривод для готовой продукции	1
	электро-котел	1
	контрольные весы	1
	раковина для мытья рук	1
Раздаточная зона	мармиты для горячих блюд	2
	холодильный прилавок (витрина, секция)	1
Моечная для мытья столовой посуды	производственный стол	1
	посудомоечная машина	1
	моечные ванны (для мытья столовой посуды)	3
	моечные ванны (для стеклянной посуды и столовых приборов)	2
	стеллаж (шкаф)	1
	раковина для мытья рук	1
Моечная для мытья кухонной посуды	производственный стол	1
	моечные ванны (с объёмом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом	2
Моечная тары	моечные ванны	2
Производственное помещение буфета-раздаточной с посудомоечной	производственные столы	2
	электроплита	1
	моечная ванна	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	2
	раковина для мытья рук	1

В соответствии с требованиями п. 2.7.4 СП 2.4.3648-20 Помещения, где установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги дополнительно обеспечиваются местной системой вытяжной вентиляции.

(указать нарушения, а также номер подпункта, пункта, части, статьи, наименование и номер федерального закона, нормативного(-ых) правового(-ых) акта(-ов), требования которого (-ых) были нарушены)

На основании изложенного и руководствуясь пунктом 1 части 2 статьи 90 Федерального закона от 31.07.2020г. N 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации», подпунктом 4 пункта 1 статьи 44 и пунктом 2 статьи 50 Федерального закона от 30.03.1999г. N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» с целью устранения выявленных нарушений предписываю:

Муниципальному бюджетному дошкольному образовательному учреждению Петрозаводского городского округа «Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по познавательнo-речевому развитию детей № 93 «Дюймовочка», ИНН 1001035632, ОГРН 1031000003484, юридический адрес: 185035, Республика Карелия, г. Петрозаводск, ул. Красная, д. 42

(сведения о лице, которому выдается предписание (наименование (фирменное наименование) юридического лица и место нахождения (адрес) юридического лица; фамилия, имя, отчество физического лица, сведения о государственной регистрации и зарегистрировавшем органе (при наличии), адрес места жительства и места фактического осуществления деятельности)

№ п/п	Требования, предписываемые к выполнению в целях устранения нарушения обязательных требований:	Срок исполнения
1.	Обеспечить выполнение требований к вентиляции помещений согласно п. 2.7.4 СП 2.4.3648-20	02.12.2024г.

2.	Обеспечить выполнение требований к наполняемости групп в здании детского сада по адресу: г. Петрозаводск, ул. Красная, д. 42, исходя из направленности групп и соблюдения нормы площади на одного ребенка, в соответствии с п. 3.1.1 СП 2.4.3648-20, п. 172, таб. 6.1 СанПиН 1.2.3685-21	02.12.2024г.
3.	Обеспечить выполнение требований к режиму дня воспитанников детского сада в соответствии с п. 1.12 СП 2.4.3648-20, разделом VI таб. 6.7 СанПиН 1.2.3685-21	02.12.2024г
4.	Обеспечить выполнение требований к проведению производственного контроля в соответствии с п. 1.8 СП 2.4.3648-20, п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	02.12.2024г
5.	Обеспечить выполнение требований к содержанию территории детского сада по адресу: г. Петрозаводск, ул. Антикайнена, д. 21 в соответствии с п. 2.2.1, п. 3.1.2 СП 2.4.3648-20	02.12.2024г
6.	Обеспечить выполнение требований к содержанию территории детского сада по адресу: г. Петрозаводск, ул. Красная, д. 42 в соответствии с п. 3.1.2 СП 2.4.3648-20	02.12.2024г
7.	Обеспечить выполнение требований к отделке помещений в здании детского сада по адресу: г. Петрозаводск, ул. Антикайнена, д. 21 в соответствии с п. 2.5.2, п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20	02.12.2024г
8.	Обеспечить выполнение требований к отделке помещений в здании детского сада по адресу: г. Петрозаводск, ул. Красная, д. 42 в соответствии с п. 2.5.2, п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20	02.12.2024г
9.	Обеспечить выполнение требований к оборудованию помещений в здании детского сада по адресу: г. Петрозаводск, ул. Красная, д. 42 в соответствии с п. 2.7.4 СП 2.4.3648-20	02.12.2024г
10.	Обеспечить выполнение требований к размещению групп раннего возраста в здании по адресу: г. Петрозаводск, ул. Красная, д. 42 в соответствии с п. 3.1.3 СП 2.4.3648-20	02.12.2024г
11.	Обеспечить выполнение требований к хранению уборочного инвентаря в сан. узлах групп по адресу: г. Петрозаводск, ул. Антикайнена, д. 21 в соответствии с п. 2.4.12 СП 2.4.3648-20	02.12.2024г
12.	Обеспечить выполнение требований к хранению уборочного инвентаря в сан. узлах групп по адресу: г. Петрозаводск, ул. Красная, д. 42 в соответствии с п. 2.11.3 СП 2.4.3648-20	02.12.2024г
13.	Обеспечить выполнение требований к содержанию помещений по адресу: г. Петрозаводск, ул. Антикайнена, д. 21 в соответствии с п. 2.8.3 СП 2.4.3648-20	02.12.2024г
14.	Обеспечить выполнение требований к условиям для сушки верхней одежды и обуви детей по адресу: г. Петрозаводск, ул. Красная, д. 42 в соответствии с требованиями п. 3.1.3 СП 2.4.3648-20	02.12.2024г
15.	Обеспечить выполнение требований к кроватям, используемым для организации сна детей в здании по адресу: г. Петрозаводск, ул. Антикайнена, д. 21 в соответствии с п. 2.4.8 СП 2.4.3648-20	02.12.2024г
16.	Обеспечить выполнение требований к оборудованию помещений по адресу: г. Петрозаводск, ул. Антикайнена, д. 21 мебелью в соответствии с п. 2.4.9 СП 2.4.3648-20	02.12.2024г
17.	Обеспечить выполнение требований к оборудованию помещений по адресу: г. Петрозаводск, ул. Красная, д. 42 мебелью в соответствии с п. 2.4.9 СП 2.4.3648-20	02.12.2024г
18.	Обеспечить выполнение требований к оборудованию оконных проемов в помещениях групповых по адресу: г. Петрозаводск, в соответствии с п. 2.4.13 СП 2.4.3648-20	02.12.2024г

19.	Обеспечить выполнение требований к санитарно-техническому оборудованию сан. узлов по адресу: г. Петрозаводск, ул. Антикайнена, д. 21 в соответствии с п. 1.12, п. 2.4.11, п. 3.1.7 СП 2.4.3648-20, таб. 6.4 СанПиН 1.2.3685-21	02.12.2024г
20.	Обеспечить выполнение требований к санитарно-техническому оборудованию сан. узлов по адресу: г. Петрозаводск, ул. Красная, д. 42 в соответствии с п. 1.12, п. 2.4.11, п. 3.1.7 СП 2.4.3648-20, таб. 6.4 СанПиН 1.2.3685-21	02.12.2024г
21.	Обеспечить выполнение требований к посуде на пищеблоке по адресу: г. Петрозаводск, ул. Антикайнена, д. 21 в соответствии с п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	02.12.2024г
22.	Обеспечить выполнение требований к посуде на пищеблоке по адресу: г. Петрозаводск, ул. Красная, д. 42 в соответствии с п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	02.12.2024г
23.	Обеспечить контроль за выполнением требований к условиям хранения пищевой продукции и продовольственного сырья на пищеблоке по адресу: г. Петрозаводск, ул. Антикайнена, д. 21 в соответствии с п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п. 3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 7 ст. 17, гл. 3 ТР ТС 021/2011	02.12.2024г
24.	Обеспечить контроль за выполнением требований к условиям хранения пищевой продукции и продовольственного сырья на пищеблоке по адресу: г. Петрозаводск, ул. Красная, д. 42 в соответствии с п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п. 3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 7 ст. 17, гл. 3 ТР ТС 021/2011	02.12.2024г
25.	Обеспечить выполнение требований к хранению личных вещей персонала пищеблока в здании по адресу: г. Петрозаводск, ул. Антикайнена, д. 21 в соответствии с п. 2.23, п. 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	02.12.2024г
26.	Обеспечить выполнение требований к оборудованию помещений пищеблока по адресу: г. Петрозаводск, ул. Антикайнена, д. 21 согласно п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, глава VI таб. 6.18 СанПиН 1.2.3685-20	02.12.2024г
27.	Обеспечить выполнение требований к хранению уборочного инвентаря на пищеблоке по адресу: г. Петрозаводск, ул. Антикайнена, д. 21 в соответствии с п. 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	02.12.2024г
28.	Обеспечить выполнение требований к поточности технологических процессов, исключаяющих встречные потоки сырья и готовой продукции, использованной и чистой посуды на пищеблоке по адресу: г. Петрозаводск, ул. Антикайнена, д. 21 в соответствии с п. 2.3.3, п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п. 2.5, п. 2.7, п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	02.12.2024г
29.	Обеспечить выполнение требований к уровню искусственного освещения в помещениях игровой группы № 4а по адресу: г. Петрозаводск, ул. Антикайнена, д. 21 в соответствии с п. 2.8.5 СП 2.4.3648-20, п. 10 таб. 5.54 СанПиН 1.2.3685-21	02.12.2024г
30.	Обеспечить выполнение требований к параметрам детской мебели в подготовительных группах детского сада по адресу: г. Петрозаводск, ул. Антикайнена, д. 21 в соответствии с п. 1.12, п. 2.4.3 СП 2.4.3648-20, таб. 6.2 СанПиН 1.2.3685-21	02.12.2024г
31.	Обеспечить выполнение требований к минимальным разрывам, расстояниям при расстановке мебели, высоте установки умывальных раковин в подготовительных группах детского сада по адресу: г. Петрозаводск, ул. Красная, д. 42 в соответствии с п. 1.12, п. 2.4.3 СП 2.4.3648-20, таб. 6.2 СанПиН 1.2.3685-21	02.12.2024г
32.	Обеспечить выполнение требований к организации питания воспитанников 1-3 лет в части составления ежедневного фактического меню в соответствии с п. 8.1.2. приложением № 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	02.12.2024г

33.	Обеспечить выполнение требований к организации питания воспитанников 3-7 лет в части составления ежедневного фактического меню в соответствии с п. 8.1.2. приложением № 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	02.12.2024г
-----	---	-------------

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

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на МДОУ «Детский сад № 93»

(должность лица, фамилия, имя, отчество физического лица, наименование юридического лица, на которое возлагается ответственность)

Невыполнение настоящего предписания влечет привлечение к административной ответственности по части 1 ст. 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить в Управление Роспотребнадзора по Республике Карелия любым доступным способом в срок до «02» декабря 2024г. с приложением документов и сведений, подтверждающих исполнение предписания.

Настоящее предписание может быть обжаловано в течение трех месяцев со дня получения предписания контролируруемыми 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 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 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.

(порядок и сроки обжалования предписания)

Ведущий специалист-
эксперт отдела санитарного
надзора Управления
Роспотребнадзора
по Республике Карелия

(должность лица, составившего
предписание)

(подпись)

А.В. Бондарева
(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а), получил(а):

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя
юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

“ 11 ” декабря 20 23 г.

(подпись)