

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 Свердловской области  
Территориальный отдел  
в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград  
и Невьянском районе  
адрес: 622036, Свердловская обл., г. Н.Тагил, ул. Октябрьской революции, д. 86  
тел.(3435) 25-45-70  
E-mail:mail\_09@66.rosпотребнадзор.ru  
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565, ИНН/КПП 6670083677/667001001

**ПРЕДПИСАНИЕ**

о проведении дополнительных санитарно-противоэпидемических (профилактических)  
мероприятий

от 10.09.2024 г.

№ 66-09-17/42-9474-2024

в отношении

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
"ДЕТСКИЙ САД №25"

ИНН 6616005913 ОГРН 1026601154931

624160, Свердловская обл., г. Верхний Тагил, Энтузиастов ул., 5

на объектах:

МАДОУ "ДЕТСКИЙ САД №25" 624160, г. Верхний Тагил, Энтузиастов ул., 5

на основании акта эпидемиологического расследования от 10.09.2024 г.

акта по результатам мероприятий по контролю за соблюдением санитарного законодательства. акта обследования

**УСТАНОВЛЕНО:**

не выполняются требования, представленные в следующих документах:

О безопасности пищевой продукции. № 021/2011 от 09.12.2011

Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения № 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020

Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи № 2.4.3648-20 от 28.09.2020

Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней № 3.3686-21 от 28.01.2021

О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения. № 52-ФЗ от 30.03.1999

что, создает угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей

В соответствии с п.2 ст. 50 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

**ПРЕДПИСАЛ:**

1. Обеспечить использование в питании детей готовой продукции, соответствующей требованиям технического регламента ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного Союза. Отработать технологию приготовления. Организовать и провести лабораторные исследования пищевой продукции ("Суп фасолевый", изготовитель МАДОУ № 25). Протоколы лабораторных испытаний предоставить в Нижнетагильский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.
2. Обеспечить соблюдение условий хранения хлебобулочных изделий в соответствии с санитарными требованиями. Не допускать нарушения: разрезанные пополам булки хлеба без упаковки хранятся на хлебе в промышленной упаковке, что создает угрозу загрязнения пищевого продукта (хлеб пшеничный).
3. Обеспечить наличие табуретов и шкафа для хранения хлеба с поверхностью устойчивой к действию моющих и дезинфицирующих средств на пищеблоке.



4. Обеспечить наличие бактерицидного оборудования над столом раздачи.
5. Устранить дефекты внутренней отделки: внутренняя отделка производственных цехов и складских помещений не соответствует санитарным правилам. Отделка стен, потолков в производственных цехах, складских помещениях имеет повреждения, краска местами облупилась, на стенах трещины. В складе сыпучих продуктов над дверным проемом стена замазана цементом. Так же облупилась краска на приборах отопления (батареи) и стеллажи в моечном отделении имеют следы ржавчины, что не позволяет качественно проводить влажную уборку и дезинфекцию поверхностей.
6. Обеспечить условия для хранения уборочного инвентаря, соблюдение условий хранения специальной одежды в соответствии с санитарными требованиями. В производственных помещениях не допускать хранение личной и производственной (специальной) одежды и обуви персонала.
7. Запретить хранение личных продуктов сотрудников в производственных холодильниках.
8. Провести внеочередной инструктаж с сотрудниками, отвечающими за обработку разделочного инвентаря на пищеблоке.
9. Обеспечить соблюдение условий хранения специальной одежды в соответствии с санитарными требованиями, в том числе наличие шкафа для хранения.
10. Обеспечить соблюдение требований санитарных правил к организации питания детей: откорректировать фактическое меню и обеспечить соблюдение объемов выдачи готовых блюд в соответствии с возрастными потребностями детей.
11. Обеспечить наличие кухонной посуды, выполненной из нержавеющей стали, без дефектов и повреждений (деревянная толкушка) устойчивой к действию моющих и дезинфицирующих средств. Провести внеочередную генеральную уборку буфетной группы №4.
12. Обеспечить наличие мебели с поверхностью устойчивой к действию моющих и дезинфицирующих средств, в том числе скамья в группе №4.
13. Организовать условия для отдельного хранения уборочного инвентаря для уборки туалета и другого инвентаря, в том числе в группе №4.
14. Устранить дефекты внутренней отделки: напольное покрытие в прачечной.
15. Устранить дефекты внутренней отделки:
  - в туалетном помещении группы №4 стена и потолок с нарушенной целостностью (дефект в виде растрескавшейся и отслоившейся краски);
  - в прачечной стены и потолок с нарушенной целостностью.
16. Обеспечить исправную работу сливных трапов в производственных цехах, в горячем цехе.
17. Обеспечить наличие ограждающих устройств на отопительных приборах, в том числе в группе №4 (групповая, спальня, приемная).
18. Принять меры по организации работы прачечной, в том числе не допускать пересечение потоков чистого и грязного белья.
19. Провести внеочередной инструктаж с сотрудниками, отвечающими за разведение дезинфицирующих средств и уборку помещений. Провести повторные лабораторные испытания. Протоколы лабораторных испытаний предоставить в Нижнетагильский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области.
20. Организовать использование бактерицидных установок в соответствии с требованиями Руководства 3.5.1904-04 "Дезинфектология. Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях". Организовать контроль за ведением Журнала учета работы бактерицидных установок с указанием данных о наименовании облучателя, на какое количество часов рассчитана работа лампы, объем помещения, режим работы (в присутствии или отсутствии людей), подсчет отработанных часов.
21. Организовать контроль допуска сотрудников до работы при наличии результатов предварительного медицинского осмотра, в том числе серологическое обследование на брюшной тиф и исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций.



22. Провести внеочередную генеральную уборку помещений группы №4. Провести внеочередной инструктаж с сотрудниками, отвечающими за уборку помещений.
23. Организовать контроль прохождения флюорографического обследования (не реже 1 раз в год) всеми сотрудниками.

Результаты по исполнению предписания представить в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе в срок до **11.03.2025г.**

Главный государственный санитарный врач  
(заместитель) в городе Нижний Тагил,  
Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе  
Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском  
районе



Ю.Я.Бармин  
*О.И.Котова*

Предписание получил:

---

должность, ФИО

подпись

дата

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 10485556620218183357344113440560018432977890946

Владелец Горохова Ольга Александровна

Действителен с 16.05.2024 по 16.05.2025