



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 Управления
Федеральной службы по надзору в сфере
защиты прав потребителей и благополучия
человека по Свердловской области
в Орджоникидзевском, Железнодорожном
районах города Екатеринбурга,
в городе Березовский, в городе Верхняя Пышма

(Северный Екатеринбургский отдел Управления
Роспотребнадзора по Свердловской области)

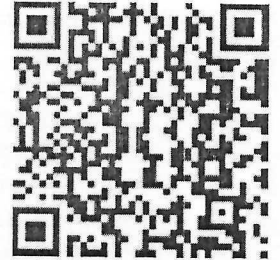
Авангардная ул., дом 5 А, г. Екатеринбург, 620012,
тел.: (343) 307-39-39, факс (343) 307-37-99
e-mail: mail_10@66.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 77149652 ОГРН 1056603541565,
ИНН 6670083677 КПП 667001001

БЕРЕЗОВСКОМУ
МУНИЦИПАЛЬНОМУ
АВТОНОМНОМУ ДОШКОЛЬНОМУ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМУ
УЧРЕЖДЕНИЮ "ДЕТСКИЙ САД № 19
КОМПЕНСИРУЮЩЕГО ВИДА"

РУКОВОДИТЕЛЮ

623700, Свердловская обл., М.О.
БЕРЕЗОВСКИЙ г. Березовский,
ВАРЛАКОВА УЛИЦА, СТР. 5

Профилактическое мероприятие № 66250041000117036442 от 27.01.2025 г.



ПРЕДПИСАНИЕ

об устранении выявленных нарушений обязательных требований

от 19.02.2025

№ 66-10-12/11- 2556-2025

При проведении обязательного профилактического визита с 06.02.2025 г. 09 час.00 мин. по 19.02.2025 г. 14 час.00 мин

в отношении

БЕРЕЗОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ "ДЕТСКИЙ САД № 19 КОМПЕНСИРУЮЩЕГО ВИДА"

наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя

623700, Свердловская обл., М.О. БЕРЕЗОВСКИЙ г. Березовский,
юридический адрес ВАРЛАКОВА УЛИЦА, СТР. 5

дата регистрации 31.10.2002

ИНН/ОГРН 6604009335 / 1026600668060

1. Березовское муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад № 19 компенсирующего вида" (623700, Свердловская обл., г. Березовский, ул. Варлакова, СТР. 5)
2. Березовское муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад № 19 компенсирующего вида" (623700, Свердловская обл., г. Березовский, п. БЗСК, стр. 53 А)
3. Березовское муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад № 19 компенсирующего вида" (623704, Свердловская обл., г. Березовский, Академика Королёва, стр. 10)

рассмотрении представленных документов: акта обязательного профилактического визита
№66-10-12/11-2555-2025 от 19.02.2025 г.

выявлены нарушения обязательных требований.

С целью устранения выявленных нарушений на основании п.2 ст.50 Федерального закона № 52 - ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 года, части 1 статьи 34 Федерального закона от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», пп.1 ч.2 ст.90 Федерального закона от 31.07.2020 N 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации»,

ПРЕДПИСЫВАЮ:

№ п/п	Содержание выявленных нарушения обязательных требований	№ нормативного документа	пункт НД	содержание рекомендуемых мероприятий по устранению выявленного нарушения обязательных требований	срок
<i>Березовское муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад № 19 компенсирующего вида" (623700, Свердловская обл., г. Березовский, ул. Варлакова, СТР. 5)</i>					
1.	В ходе проведения осмотра 06.02.2025 г. с 09ч55мин по 12ч00мин установлено, что в раздевалках групп в вывешиваемом меню для родителей, для детей с непереносимостью глютена отсутствует информация о калорийности блюд.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	8.1.7.	В раздевалках в вывешиваемом меню для родителей с непереносимостью глютена обеспечить наличие информации о калорийности блюд.	04.08.2025
2.	В ходе проведения осмотра 06.02.2025 г. с 09ч55мин по 12ч00мин установлено, что при отсутствии в наборе помещений пищеблока холодного цеха и наличии в горячем цехе участка для приготовления холодных закусок не оборудован прибор для обеззараживания в овощном цехе. В горячем цехе для работы с тестом отсутствует столешница из дерева твердых лиственных пород, имеется накладка из фанеры.	СП 2.4.3648-20	2.4.6.2.	При отсутствии в наборе помещений пищеблока холодного цеха и наличии в горячем цехе участка для приготовления холодных закусок оборудовать прибор для обеззараживания воздуха в овощном цехе. В горячем цехе для работы с тестом оборудовать стол со столешницей из дерева твердых лиственных пород.	04.08.2025
3.	При экспертизе представленного 10-ти дневного меню установлено, что руководство дошкольного образовательного учреждения не учитывает потребность употребления в рационе витаминов и минеральных веществ, а также отсутствуют данные о пищевых веществах (белки, жиры, углеводы), калорийности блюд для детей, имеющих лактозную недостаточность и непереносимость глютена. Копия 10-ти дневного меню прилагается.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	8.1.2 (приложение 10, табл.1)	В организованных детских коллективах общественное питание детей осуществлять посредством реализации основного (организованного) меню с учетом требований, содержащихся в п.8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно: Обеспечить учет потребность употребления в рационе витаминов и минеральных веществ. В меню для детей, имеющих лактозную недостаточность и непереносимость глютена обеспечить учет потребности в рационе витаминов и минеральных веществ, о пищевых веществах (белки, жиры, углеводы).	04.08.2025
4.	В БМАДОУ «Детский сад №19 компенсирующего вида» предварительные медицинские осмотры сотрудников	СанПиН 3.3686-21	58., 62	Обеспечить соответствие требованиям, касающимся прохождения работниками БМАДОУ «Детский сад №19 компенсирующего вида»	

<p>проводятся не в полном объеме, а именно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в личной медицинской книжке К.Г.А. (младший воспитатель, дата рождения 17.05.1957, дата приема на работу 04.04.2023г.) отсутствуют данные о прохождении обследования на брюшной тиф при поступлении на работу; - в личной медицинской книжке К.Г.А. (младший воспитатель, дата рождения 17.05.1957, дата приема на работу 04.04.2023г.) отсутствуют данные о прохождении обследования на носительство возбудителей кишечных инфекций при поступлении на работу; - в личной медицинской книжке К.Г.А. (младший воспитатель, дата рождения 17.05.1957, дата приема на работу 04.04.2023г.) отсутствуют сведения о прохождении обследования на стафилококк при поступлении. Копии личных медицинских книжек прилагаются. 	<p>ФЗ № 29 от 02.01.2000 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приказ 29н</p>	<p>ст. 23 п.1 2.21 Приложение №1 п.18 (приложение п.23)</p>	<p>предварительных медицинских осмотров и предварительных медицинских осмотров. Не допускать до работы вновь поступающих сотрудников, имеющих контакт с пищевой продукцией, без данных обследования на брюшной тиф, на носительство возбудителей кишечных инфекций, на стафилококк, в том числе помощников воспитателя.</p>	
<p>5. При осуществлении процессов производства пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности продукции на пищеблоке не разработаны, не внедрены и не поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points) изложенных:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в пп.1п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" "выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции". - в пп.2.п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", выбор последовательности и точности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения 	<p>ТР ТС 021/2011</p>	<p>ст. 10 п. 3</p>	<p>При осуществлении процессов производства пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности продукции на пищеблоке разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points) изложенных:</p> <ul style="list-style-type: none"> в пп.1п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" "выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции". - в пп.2.п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", выбор последовательности и точности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции; - в пп.3 п.3 ст. 10 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" - "определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства 	<p>04.08.2025</p>

<p>продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;</p> <p>- в пп.3 п.3 ст. 10 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" - "определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля",</p> <p>- в пп.4 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"- «проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля»;</p> <p>- в пп.5 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»- «проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;»</p> <p>- в пп.6 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;</p> <p>- в пп.7 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» соблюдение условий хранения и перевозки</p>		<p>(изготовления) в программах производственного контроля",</p> <p>- в пп.4 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"- «проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля»;</p> <p>- в пп.5 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»- «проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;»</p> <p>- в пп.6 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;</p> <p>- в пп.7 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;</p> <p>- в пп.8 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - «содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции»;</p> <p>- в пп.9 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»- «выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции!»</p> <p>- в пп.10 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных</p>
--	--	--

<p>(транспортирования) пищевой продукции;</p> <p>- в пп.8 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - «содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции»;</p> <p>- в пп.9 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»- «выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции!»</p> <p>- в пп.10 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;</p> <p>- в пп.11 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»- ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;</p> <p>- в пп.12 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»- «прослеживаемость пищевой продукции».</p>			<p>помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;</p> <p>- в пп.11 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»- ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;</p> <p>- в пп.12 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»- «прослеживаемость пищевой продукции».</p>	
--	--	--	--	--

6.	<p>При осуществлении процессов производства пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности продукции на пищеблоке не разработаны, не внедрены и не поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points) изложенных:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в пп.1.п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" "выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции". - в пп.2.п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции; - в пп.3 п.3 ст. 10 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" - "определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля", - в пп.4 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"- «проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля»; - в пп.5 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности 	<p>ТР 021/2011</p> <p>ТС п. 3</p>	<p>Ст. 10</p>	<p>При осуществлении процессов производства пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности продукции на пищеблоке разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points) изложенных:</p> <ul style="list-style-type: none"> в пп.1.п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" "выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции". - в пп.2.п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции; - в пп.3 п.3 ст. 10 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" - "определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля", - в пп.4 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"- «проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля»; - в пп.5 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»- «проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции»; - в пп.6 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и 	<p>04.08.2025</p>
----	---	-----------------------------------	---------------	---	-------------------

<p>пищевой продукции»- «проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;»</p> <p>- в пп.6 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;</p> <p>- в пп.7п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;</p> <p>- в пп.8 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - «содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;»</p> <p>- в пп.9 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»- «выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции!»</p> <p>- в пп.10 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;</p> <p>- в пп.11 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»- ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;</p> <p>- в пп.12 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»- «прослеживаемость пищевой продукции».</p>			<p>результатов контроля пищевой продукции;</p> <p>- в пп.7п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;</p> <p>- в пп.8 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - «содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;»</p> <p>- в пп.9 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»- «выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции!»</p> <p>- в пп.10 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;</p> <p>- в пп.11 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»- ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;</p> <p>- в пп.12 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»- «прослеживаемость пищевой продукции».</p>	
--	--	--	---	--

<p>дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;</p> <p>- в пп.11 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»-ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;</p> <p>- в пп.12 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»-«прослеживаемость пищевой продукции».</p>				
<p>7. Руководителем БМАДОУ "Детский сад № 19 компенсирующего вида" допущены к исполнению трудовых обязанностей работники занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, не соответствующие требованиям, касающимся прохождения предварительных (перед поступлением на работу) медицинских осмотров, а именно: при санитарно-эпидемиологической экспертизе личных медицинских книжек установлено, что отсутствуют сведения о прохождении обследования на брюшной тиф, обследования на носительство возбудителей кишечных инфекций, при поступлении на работу у помощника воспитателя С.О.А.. (дата</p>	<p>ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20 Федеральный закон 29-ФЗ СанПиН 3.3686-21 Приказ МЗ РФ от 28.01.2021 № 29н</p>	<p>ст. 11 п. 6 2.21. 1.5. ст. 23 п. 1 61. 62. п.4, п.18 приложение №1</p>	<p>Обеспечить соответствие требованиям, касающимся прохождения работниками БМАДОУ «Детский сад №19 компенсирующего вида» предварительных медицинских осмотров и предварительных медицинских осмотров. Не допускать до работы вновь поступающих сотрудников, имеющих контакт с пищевой продукцией, без данных на носительство возбудителей кишечных инфекций, брюшной тиф.</p> <p>Обеспечить соответствие требованиям, касающимся прохождения работниками БМАДОУ «Детский сад №19 компенсирующего вида» периодических медицинских осмотров и предварительных медицинских осмотров, в том числе ежегодного осмотра врачом –специалистом стоматологом воспитателя Ш.Е.Р.</p>	<p>04.08.2025</p>

<p>устройства на работу (09.01.2024г.), копия личной медицинской книжки прилагается.</p> <p>Руководителем учреждения БМАДОУ "Детский сад № 19 компенсирующего вида" допущен к работе сотрудник, не прошедший обязательный медицинский осмотр, частота которых определяется типами вредных и (или) опасных производственных факторов, воздействующих на работника, или видами выполняемых работ, а именно: у воспитателя Ш.Е.Р. (15.04.2023г.) дата последнего осмотра отсутствует отметка в личной медицинской книжки о прохождении ежегодного осмотра врачом стоматологом, копия личной медицинской книжки прилагается.</p>					
<p>8. На момент выхода на объект 06.02.2025г. с 09.40 по 11.40 часов установлено, что на пищеблоке БМАДОУ "Детский сад №19 компенсирующего вида" не обеспечивается последовательность и поточность технологических процессов, операций, исключающих встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря; а именно: цех сырой продукции с участком для обработки мяса, рыбы и куры находится в одном помещении (напротив) моечной кухонной посуды, (фотоматериал № 7-8 прилагается).</p>	<p>ТР 021/2011</p>	<p>ТС п. 1</p>	<p>ст. 14</p>	<p>Обеспечить последовательность и поточность технологических процессов, операций, исключающих встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря; а именно: не допускать в цехе сырой продукции установку моечных ванн и проведение мытья кухонной посуды.</p>	<p>04.08.2025</p>
<p>9. На момент выхода на объект 06.02.2025г. с 09.40 по 11.40 часов установлено, что при хранении пищевой продукции не соблюдаются условия хранения, установленные изготовителем, а именно: в складе для хранения сухих и сыпучих продуктов хранился рис круглозерный шлифованный ИП Закиров при влажности 83% (согласно гигрометру), согласно условиям хранения,</p>	<p>ТР 021/2011</p>	<p>ТС п. 7</p>	<p>ст. 17</p>	<p>В складе сыпучих продуктов обеспечить соблюдение условий хранения, установленных заводом-изготовителем, в том числе влажности риса круглозерного.</p>	<p>04.08.2025</p>

	установленным производителем влажность воздуха не должна превышать 75%, фотоматериал № 16,17 прилагается.				
10.	На момент выхода на объект 06.02.2025г. с 09.40 по 11.40 часов установлено, что на пищеблоке размещено оборудование, являющееся источником выделения влаги, тепла, не оборудованное локальными вытяжными системами, а именно: в горячем цехе установлен пароконвектомат над которым отсутствует локальная вытяжная система, фотоматериал № 3, №4 прилагается.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	2.13.	В горячем цехе над пароконвектоматом являющимся источником выделения влаги, тепла, оборудовать локальную вытяжную систему, либо представить документ о соответствии воздуха рабочей зоны и параметров микроклимата гигиеническим нормативам. локальная вытяжная система	04.08.2025
11.	При экспертизе примерного десятидневного меню для детей от 3 до 7 лет имеющих лактазную недостаточность, непереносимость глютена, утвержденного заведующим БМАДОУ "Детский сад №19 компенсирующего вида", установлено, что в примерном десятидневном меню не учитывается потребность употребления в рационе витаминов и минеральных веществ, отсутствуют сведения о пищевых веществах (белки, жиры, углеводы), калорийности блюд, а именно: в представленном 10-ти дневном меню информация отсутствует, копия десятидневного меню для детей от 3 до 7 лет имеющих лактазную недостаточность, непереносимость глютена, утвержденного заведующим учреждения прилагается.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	8.1.2.	В организованных детских коллективах общественное питание детей осуществлять посредством реализации основного (организованного) меню с учетом требований, содержащихся в п.8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно: Обеспечить учет потребности употребления в рационе витаминов и минеральных веществ. В меню для детей, имеющих лактозную недостаточность и непереносимость глютена обеспечить учет потребности в рационе витаминов и минеральных веществ, о пищевых веществах (белки, жиры, углеводы).	04.08.2025
12	На момент выхода на объект 06.02.2025г. с 09.40 по 11.40 часов установлено, что в БМАДОУ "Детский сад № 19 компенсирующего вида" установлено, что в раздевалках групп, для родителей и детей местах вывешено ежедневное меню не содержащее информацию о массе порции, калорийности порции, а именно: в ежедневном меню для детей с лактазной недостаточностью, непереносимостью глютена не	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	8.1.7.	В раздевалках в вывешиваемом меню для родителей обеспечить наличие информации о массе порции, о калорийности блюд с непереносимостью глютена, с лактазной недостаточностью.	

	указаны сведения о массе блюда и калорийности, фотоматериал № 20,21 прилагается.				
13.	На момент выхода на объект 06.02.2025г. с 09.40 по 11.40 часов установлено, что на пищеблоке БМАДОУ «Детский сад №19 компенсирующего вида» в зоне участка мучного цеха, расположенного в горячем цехе, установлен стол для работы с тестом с цельнометаллической столешницей, имеется съемная доска для работы с тестом выполненная из ДСП, при требовании: покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород, (фотоматериал №9-10 прилагается).	СП 2.4.3648-	2.4.6.2.	В горячем цехе в зоне участка мучного цеха для работы с тестом оборудовать стол со столешницей из дерева твердых лиственных пород.	04.08.2025
Березовское муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №19 компенсирующего вида" (623700, Свердловская обл., г. Березовский, п. БЗСК, стр. 53 А)					
14.	При выходе на объект 06.02.2025г. с 9.00ч. до 12.00ч. установлено, что в группе №12,13 не предусмотрено помещение для хранения уборочного инвентаря, а именно: инвентарь для уборки туалетов хранится в свободном доступе в туалетном помещении. Фотоматериалы №4,5 прилагаются.	СП 2.4.3648-	2.4.12.	Не допускать хранения уборочного инвентаря в свободном доступе детей в туалетном помещении.	04.08.2025
15.	При выходе на объект 06.02.2025г. с 9.00ч. до 12.00ч. установлено, что стена в коридоре имеет дефекты (трещина), что не допускает проведение влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств. Фотоматериал №8,9 прилагается.	СП 2.4.3648-	2.5.3.	Провести мероприятия по устранению дефектов стены в коридоре около запасного выхода.	04.08.2025
16.	При выходе на объект 06.02.2025г. с 9.00ч. до 12.00ч. установлено, что чистое белье хранится в гладильной на открытых стеллажах. Фотоматериал №6,7 прилагается.	СП 2.4.3648-	2.11.5.	Обеспечить хранение чистого белья в закрытых стеллажах и (или) шкафах.	04.08.2025
17.	При выходе на объект 06.02.2025г. с 9.00ч. до 12.00ч. установлено, что в группе №10 (6-7 лет) 2 детских унитаза не	СП 2.4.3648-	3.1.7.	В группе №10 (6-7 лет) 2 детских унитаза оборудовать отдельными кабинками с дверями.	04.08.2025

	оборудованы отдельными кабинками с двумя. Фотоматериал №2,3 прилагается.				
18.	При выходе на объект 06.02.2025г. с 9.00ч. до 12.00ч. установлено, что в группе №13 в зоне для занятий с логопедом отсутствует естественное освещение. Фотоматериал №1,10 прилагается.	СанПиН 1.2.3685-21	табл.5.54.	В группе №13 в зоне для занятий с логопедом не допускать проведение занятий без естественного освещения.	04.08.2025
19.	В результате проведенных измерений 06.02.2025г. с 9.50 до 10.10ч. в БМАДОУ «Детский сад №19 компенсирующего вида» (623700, Свердловская область, м.о. Березовский, г. Березовский, п. БЗСК, стр. 53А) установлено: в игровой, спальне и приемной группы №10 не обеспечены параметры микроклимата, определенные требованиями гигиенических нормативов, а именно: в точках №497/1 – 497/6 относительная влажность воздуха не соответствует требованиям температурного режима в образовательных организациях (при допустимой 40-60%). - в игровой группы №10: в точке №497/1 относительная влажность воздуха на высоте 0,1м. составила - 36,0±1,2%, на высоте 0,4м. составила - 36,0±1,2%, на высоте 1,7м. составила - 36,0±1,2%; в точке №497/2 относительная влажность воздуха на высоте 0,1м. составила - 36,0±1,2%, на высоте 0,4м. составила - 36,0±1,2%, на высоте 1,7м. составила - 36,0±1,2%; - в спальне группы №10 в точке №497/3 относительная влажность воздуха на высоте 0,1м. составила - 35,0±1,2%, на высоте 0,4м. составила - 35,0±1,2%, на высоте 1,7м. составила - 35,0±1,2%; в точке №497/4 относительная влажность воздуха на высоте 0,1м. составила - 35,0±1,2%, на высоте 0,4м. составила - 35,0±1,2%, на высоте 1,7м. составила - 35,0±1,2%; - в приемной группы №10 в точке №497/5 относительная влажность воздуха на высоте	СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21	2.7.1. табл.5.34.	Провести мероприятия по приведению требованиям в игровой, спальне и приемной группы №10 параметров микроклимата, определенных требованиями нормативов табл.5.34 СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" относительной влажности воздуха 40-60%.	04.08.2025

<p>0,1м. составила - $35,0 \pm 1,2\%$, на высоте 0,4м составила - $35,0 \pm 1,2\%$, на высоте 1,7м. составила - $35,0 \pm 1,2\%$; в точке №497/6 относительная влажность воздуха на высоте 0,1м. составила - $35,0 \pm 1,2\%$, на высоте 0,4м. составила - $35,0 \pm 1,2\%$, на высоте 1,7м. составила - $35,0 \pm 1,2\%$, при величине допустимого уровня 40-60%, что подтверждается протоколом испытаний № П-10/00497-25 от 07.02.2025г., выданным ИЛЦ филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский и городе Верхняя Пышма". Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.510877, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 12.05.2016г.</p> <p>В спальне группы №10 в точках №497/3 – 497/4 температура воздуха не соответствует требованиям температурного режима в образовательных организациях (19-21С): в точке №497/3 температура воздуха на высоте 0,1м. составила - $21,60 \pm 0,23\text{C}$, на высоте 0,4м. составила - $21,70 \pm 0,23\text{C}$, на высоте 1,7м. составила - $21,80 \pm 0,23\text{C}$; в точке №497/4 температура воздуха на высоте 0,1м составила - $21,60 \pm 0,23\text{C}$, на высоте 0,4м. составила - $21,60 \pm 0,23\text{C}$, на высоте 1,7м. составила - $21,70 \pm 0,23\text{C}$, что подтверждается протоколом испытаний №10/479-25 от 07.02.2025г., выданным ИЛЦ филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский и городе Верхняя Пышма". Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.510877, дата</p>			
--	--	--	--

	внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 12.05.2016г.				
20.	Руководство дошкольного образовательного учреждения не учитывает потребность употребления в рационе витаминов и минеральных веществ, в представленном 10-ти дневном меню информация отсутствует. Отсутствуют данные о пищевых веществах (белки, жиры, углеводы), калорийности блюд для детей, имеющих лактозную недостаточность и непереносимость глютена. Копия 10-ти дневного меню прилагается.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	8.1.2 (приложение 10, табл.1)	В организованных детских коллективах общественное питание детей осуществлять посредством реализации основного (организованного) меню с учетом требований, содержащихся в п.8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно: Обеспечить учет потребность употребления в рационе витаминов и минеральных веществ. В меню для детей, имеющих лактозную недостаточность и непереносимость глютена обеспечить учет потребности в	04.08.2025

<p>- в пп.5 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - «проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;»</p> <p>- в пп.6 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;</p> <p>- в пп.7 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;</p> <p>- в пп.8 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» «содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;</p> <p>- в пп.11 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях;</p>	<p>информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;</p> <p>- в пп.7 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;</p> <p>- в пп.8 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - «содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;»</p> <p>- в пп.9 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - «выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции!»</p> <p>- в пп.10 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;</p> <p>- в пп.11 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях;</p>
---	---

<p>проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;</p> <p>- в пп.11 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»-ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;</p> <p>- в пп.12 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»-«прослеживаемость пищевой продукции».</p>			
--	--	--	--

Информацию о выполнении предписания представить в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, в городе Березовский, в городе Верхняя Пышма, 620012, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Авангардная, дом 5 А либо на электронную почту mail_10@66.rosпотребнадзор.ru

в срок, установленный предписанием.

Перечень рекомендуемых сведений, которые должны быть представлены в качестве подтверждения устранения выявленного нарушения обязательных требований:

1. *отчет о выполнении предписания с приложением фотоматериалов (должны быть подписаны (содержать дату и место, ссылку на пункт предписания), видеоматериалов (по ним можно идентифицировать территорию, помещения, оборудование), документ о соответствии воздуха рабочей зоны и параметров микроклимата гигиеническим нормативам рабочего места у пароконвектомата, документы, подтверждающие разработку, внедрение и поддержание процедур, основанных на принципах ХАССП, примерное двухнедельное меню, личные медицинские книжки на вновь поступающих сотрудников, личная медицинская книжка помощника воспитателя К.Н.В., вывешиваемые меню для родителей).*

Ходатайство о продлении срока исполнения предписания об устранении нарушений обязательных требований может быть направлено и рассмотрено в порядке, установленном ст.ст. 93, 94 Федерального закона от 31.07.2020 N 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации".

В случае несогласия с вынесенным предписанием контролируемое лицо вправе обжаловать в досудебном порядке, установленном ст. 40 Федерального закона от 31.07.2020 N 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации" с использованием единого портала государственных и муниципальных услуг (функций), перейдя по ссылке <https://knd.gosuslugi.ru/> или с помощью QR-кода.

Невыполнение в установленный срок законного предписания органа, осуществляющего государственный надзор, влечет в соответствии с ч.1, ч.15 ст.19.5 КоАП РФ привлечение к административной ответственности, назначение наказания в виде штрафа на юридическое лицо, штрафа на должностное лицо, либо дисквалификации должностного лица.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на
БЕРЕЗОВСКОЕ МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 19 КОМПЕНСИРУЮЩЕГО ВИДА", руководителя

в должности, ФИО лица, на которое возлагается ответственность

ведущий специалист-эксперт
Территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по
Свердловской области в
Орджоникидзевском,
Железнодорожном районах города
Екатеринбурга, в городе
Березовский, в городе Верхняя
Пышма

Кунгурцева Анна Анатольевна

ФИО

должность, наименование осуществляемой деятельности

Предписание получил:
Заведующий Грошева О.В.

19.02.2025 г.

должность, ФИО

дата

Место выдачи предписания:

623700, Свердловская обл., г. Березовский, ул. Варлакова, СТР. 5

либо адрес территориального отдела, либо адрес объекта либо иной адрес, где непосредственно произошло вручение предписания

Копия предписания об устранении выявленных нарушений № 66-10-12/11-2556-2025 от 19.02.2025 г. направлена в орган, осуществляющий функции и полномочия учредителя контролируемого лица
Управление образования Березовского городского округа