



№ 53220041000102153474 от 25.05.2022г

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о предостережении в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий



**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 Новгородской области

Германа ул., д. 14, Великий Новгород, 173002

Тел/факс (8162)77-14-34, E-mail: info@53.rospotrebnadzor.ru

<http://www.53.rospotrebnadzor.ru>

ОКПО 74991880, ОГРН 1055300903833, ИНН/КПП 5321101433 / 532101001

(указывается наименование контрольного (надзорного) органа) и при необходимости его территориального органа)

г.Великий Новгород ул.Германа, д.14

(место вынесения предостережения)

**Предостережение
о недопустимости нарушения обязательных требований**

от « 25 » мая 2022г. № 170

1.Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №92 «Радуга» ИНН 5321047401, ОГРН 1025300788127, юридический адрес: Новгородская область, г.Великий Новгород ул. Парковая д.10 корп.1

(указываются фамилия, имя, отчество (при наличии) гражданина или наименование организации (в родительном падеже), их индивидуальные номера налогоплательщика)

2. При осуществлении

Федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора)

(указывается наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым реестром видов федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора), муниципального контроля)

поступили сведения о следующих действиях (бездействии):

При проведении плановой документарной проверки 25.05.2022г (Решение от 26.04.2022г №218), МАДОУ «Детский сад №92 «Радуга» по адресу: г.Великий Новгород ул. Парковая д.10 корп.1 при анализе представленных документов установлено:

- не соответствует количество детей в группах, исходя из расчета площади в спальное;
- при анализе примерного десятидневного меню для питания детей 1 - 3 лет не соответствует энергетическая ценность (калорийность) блюд в меню;
- не соответствует масса порций блюд в меню;
- не соответствуют суммарные объемы блюд по приемам пищи в меню -
- при анализе примерного десятидневного меню для питания детей 3 - 7 лет выявлено следующее: не соответствует энергетическая ценность (калорийность) блюд в меню, не соответствует масса порций блюд в меню, не соответствуют суммарные объемы блюд по

приемам пищи в меню;

- при анализе представленных технологических карт выявлено следующее: не указана температура подачи блюда в следующих технологических картах: № б/н «щи из свежей или квашеной капусты», № б/н «напиток из плодов шиповника», № б/н «молоко кипяченое», № б/н «какао с молоком»; не соответствует выход блюд в технологических картах;
- в программе производственного контроля за соблюдением противоэпидемических (профилактических) мероприятий с учетом принципов ХАССП отсутствуют в полном объеме документы отражающие разработку, внедрение и поддержание процедур, основанных на принципах ХАССП

приводится описание, включая адрес (место) (при наличии), действий (бездействия), организации, ее должностных лиц и (или) работников, индивидуального предпринимателя и (или) его работников, которые могут привести/приводят к нарушениям обязательных требований

3. Указанные действия (бездействие) могут привести/приводят к нарушениям следующих обязательных требований:

ст.11, ч.1 ст.28, ч.3 ст.39 Федерального закона от 30 марта 1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

- *Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц;*

- *В организациях отдыха и оздоровления детей, дошкольных и других образовательных организациях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства.*

- *Соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц*

п.2.4.2, п.3.1.1 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- *п.2.4.2. Количество обучающихся, воспитанников и отдыхающих не должно превышать установленное пунктами 3.1.1, 3.4.14 Правил и гигиенические нормативы.*

- *п.3.1.1. 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 на 1 ребенка и для групп дошкольного возраста (от 3 до 7 лет) - не менее 2 на одного ребенка, без учета мебели и ее расстановки. Площадь спальни для детей до 3 лет должна составлять не менее 1,8 на ребенка, для детей от 3 до 7 лет - не менее 2,0 на ребенка. ...*

п. 8.1.2 приложение № 10 табл. 1 и табл. 3, приложение № 9 табл. 3, табл.1, п. 8.1.2.3, п.5.2, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- *п.8.1.2. В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего*

горячее питание¹⁹, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6 - 13 к настоящим Правилам. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются...

- п.8.1.2.3. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по каждому приему пищи.

- п.5.2. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

ст. 10 ч. 2 Технического регламента Таможенного союза от 09.12.2011 г. № ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

- ст.10 ч. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), изложенных в части 3 настоящей статьи.

(приводится описание действий (бездействий) организации, ее должностных лиц и (или) работников, индивидуального предпринимателя и (или) его работников, которые могут привести/приводят к нарушениям обязательных требований)

4. В соответствии с частью 1 статьи 49 Федерального закона от 31 июля 2020 г. № 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации":

ОБЪЯВЛЯЮ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ
о недопустимости нарушения обязательных требований
и предлагаю:

1. Обеспечить в спальнях площадь на 1 ребенка в соответствии с санитарными нормами.
2. Разработать программу производственного контроля за соблюдением противоэпидемических (профилактических) мероприятий с учетом принципов ХАССП в полном объеме, отражающие разработку, внедрение и поддержание процедур, основанных на принципах ХАССП.
3. Обеспечить разработку десятидневного меню, технологических карт в соответствии с требованиями санитарных правил.

В срок: 01.09.2022г

(указываются меры, которые необходимо принять контролирующему лицу для обеспечения соблюдения обязательных требований, а также при необходимости сроки их принятия (не может быть указано требование о предоставлении контролируемым лицом сведений и документов);

5. Вы вправе подать возражение на данное предостережение в порядке, установленном Положением о федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом контроле (надзоре), утвержденном Постановлением Правительства РФ от 30.06.2021г. №1100 «О федеральном государственном санитарно – эпидемиологическом контроле (надзоре)».

(указывается ссылка на положение о виде контроля, которым установлен порядок подачи и рассмотрения возражения в отношении предостережения)

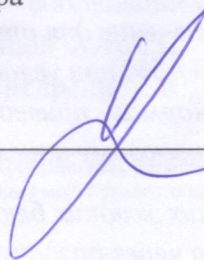
6. В целях профилактики нарушения обязательных требований вы можете провести

самостоятельную оценку соблюдения обязательных требований (самообследование) с использованием способов, указанных на официальном сайте по адресу¹

(указывается адрес официального сайта в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", позволяющий пройти самообследование соблюдения обязательных требований)

Врио руководителя Управления Роспотребнадзора
по Новгородской области, М.Е.Бугаёва

(должность, фамилия, инициалы руководителя, заместителя
руководителя органа государственного контроля (надзора), органа
муниципального контроля, иного должностного лица, принявшего
решение о проведении контрольного (надзорного) мероприятия)



(подпись)



Старший специалист 1 разряда отдела санитарного
надзора, регистрации и лицензирования Мурадова Ю.А. телефон 971-067

(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должность должностного лица, непосредственно подготовившего проект предостережения,
контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

Отметка о направлении предостережения в электронном виде (адрес электронной почты), в том числе через личный кабинет на
специализированном электронном портале

¹Пункт 6 указывается при условии наличия самообследования в числе используемых профилактических мероприятий по соответствующему виду контроля