

HM № 22250041000119588981 or 03.10.2025



Управление Федеральной службы по надзору в ефере защиты прав нотребителей и благополучия человека по Алтайскому краю

М. Горького ул., д.28, г. Барнаул, 656056 Тел.: (3852) 24-29-96, факс: (3852) 24-99-49 Телетайн: 233103 СИГНАЛ Е-mail: mail@/22.rospotrebnadzor.ru, http://22.rospotrebnadzor.ru ОКПО 77069999, ОГРН 1052202281537, ИНН/КПП 2225068178/222501001

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зопальном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах

659306, Алтайский край, г. Бийск, ул. Советская, лом 78 Тел.: 8 (3854) 32-84-46, факс: 8 (3854)32-84-47 E-mail: to-biysk@22.ruspotrobudzor.ru

# Предписание об устранении выявленных нарушений обязательных требований

#### «24» октября 2025 г.

Nr 13/2/178

 В соответствии с уведомлением о проведении обязательного профилактического визита начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Алгайскому краю в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах, главного государственного санитарного врача по г. Бийску, Бийскому, Ельцовскому, Зональному, Красногорскому, Солтонскому и Целинному районам Барышева Артёма Сергеевича

в период с «13» октября 2025 г. по «24» октября 2025 г. в соответствии с пунктом 11(4) постановления Правительства Российской Федерации от 10.03,2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществлении государственного контроля (падзора), муниципального контроля» ст. 52.1 Федерального закона от 31 июля 2020 г. № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации»

проведен (о) обязательный профилактический визит

в отношении муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 58», ИНН 2204006798; место нахождения юридического лица: 659305, Алтайский край, г Бийск, ул имени Героя Советского Союза Трофимова, д 57; место фактического осуществления деятельности: 659305, Алтайский край, г Бийск, ул имени Героя Советского Союза Трофимова, д

Поваженных соотроляровано поры, вышвыхужимый помер выпотовованными, шеры организация (со феспалов, продолжения, ибособленным структурных посрышенный), ответсенняму за соответствие объяжениям требованным объектя константа, в этипеления вытерите проведен мероправаты)

по апресу: 659305. Алтайский край. г Бийск, ул имени Героя Советского Союза Трофимова, д 57

- При проведении мероприятия выявлены нарушения обязательных требований:
- Постельные принадлежности не подвергнуты химической чистке или дезинфекционной обработке, что является нарушением п. 2.11.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемнологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому «постельные принадлежности подвергаются химической чистке или дезинфекционной обработке один раз в год».
- В горячем цехе пищеблока противни (листы) имеют дефекты покрытия в виде следов нагара; в овощном цехе отсутствует производственный стол, покрытие производственного стола в продовольственном складе имеет дефекты (выбонны), что является нарушением п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому - «оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; Производственные предназначенные для обработки пищевых продуктов, далжны цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с тищевыми продуктами оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих ницу лиц», Таблицы 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
- 3. Для сотрудников детского сада используются стулья с тканевой обивкой, не допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств, что является нарушением п. 2.4.9. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому «мебель должна иметь покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и делинфекционных средств».
- 4. В туалетном помещении групп №№ 1, 5, 4, 3 и 2 система общего освещения представлена пампами накаливании и светодиодными лампами, в буфетной младшей группы №5, старшей группы №4 система общего освещения представлена лампами накаливания, что является нарушением п. 2.8.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому «Система общего освещения обеспечивается потогочными светильниками с разрадными, поминесцентными или светоднодными зампами со спектрами светоизгучения: белый, тепло-белый, естественно-белый».
- 5. В медицинском кабинете (приема) осветительный прибор (люминесцентная лампа) не имеют светорассеивающую конструкцию, что является нарушением п. 2.8.6. СП 2.4.3648-20 «Сапитарно-зпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и мололежи», согласно которому «Осветительные приборы должны иметь светороссеивающую конструкцию: в помещениях, предназначенных для занятий физкультурой и спортом защитную, в помещениях тацеблока, душевых и в прачечной тылевлагонепроницаемую».
- 6. На пишеблоке нарушается поточность технологических процессов и возможен контакт сырой и готовой продукции, а именно: универсальный привод, установленный в горячем цехе в зоне для готовой продукции, используется для приготовления картофельного пюре (готовая продукция) и для нарезки овощей (сырая продукция), что является нарушением п. 3.2.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которому «для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению

пищевой продукции предприятий общественного тапания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонкая посуда», и, 2.7.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемнологические требования к организации общественного питания населения», согласно которому - «при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (метахлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в тищевую продукцию) безопасность».

7. Свинтарно-технических приборов не достаточно: в туалетном помещении второй группы раннего возраста №2 списочный состав 25 человек, умывальных раковин 3; в туалетном помещении младшей группы №5 списочный состав 23 человека, унитазов 3; в туалетном помещении подготовительной группы №3 списочный состав 24 человека, унитазов 3; в туалетном помещении средней группы №1 списочный состав 29 человека, унитазов 4, умывальных раковин что является нарушением п. 3.1.7. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». Таблицы 6.4 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», согласно которым 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 униталы, 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 вакна (для детей ясельного возраста) или душевой поддон, а также хозяйственный шкаф. Индивидуальные горшки маркируются по общему количеству детей. В туалетной умывальной зоне дошкольной, средней, старией и подготовительной групп устанавливаются умывальные раковины для детей, раковину и унитаз (в отдельной кабине) для персонала, а также детские унитазы. В стариих и подготовительных группах туалетные комнаты (отдельные кабинки) оборудуются отдельно для мальчиков и девочек. Не допускается использование детского туалета персоналом. В умывальной зоне устанавливаются вешалки для детских полотенец (отдельно для рук и ног), количество которых должно соответствовать общему количеству детей», Таблица 6.4 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические пормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», согласно которой – «для детей до 3-х лет, для детей 3-7 лет устанавливаются умывальники или раковина желобкового типа - 1 кран на 5 детей, для детей 3-7 лет устанавливаются детские унитазы - 1 унитаз на 5 детей».

 Для организации питания детей дошкольного возраста используются меню, составленное без учета требований, содержащихся в Приложениях № 7, № 9, №10, № 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно:

- в утвержденном десятидневном меню масса порции «капуста тушеная с курицей» в обед на 1 день составляет 150 гр., «запеканка картофельная с мясом» в обед на 4 день составляет 150 гр., «плов из птицы» в обед на 9 день составляет 150 гр. для детей от 1 года до 3 лет, при норме второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) для детей от 1 года до 3 лет норма 50-60 гр., гариир для детей от 1 года до 3 лет норма 110-120 гр.;
- в утвержденном десятидневном меню масса порции «капуста тушеная с курицей» в обед на 1 день составляет 180 гр., «запеканка картофельная с мясом» в обед на 4 день составляет 180 гр., «плов из птицы» в обед на 9 день составляет 180 гр., для детей от 3-7 лет, при норме второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) для детей от 3-7 лет норма 70-80 гр., гарнир для детей от 3-7 лет норма 130-150 гр.;

- в утвержденном десятилневном меню масса порции блюда «рыба тупненая с овощами» на обед на 2 день для детей от 1-3 лет составляет 80 гр., при норме второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) для детей от 1 года до 3 лет ворма 50-60 гр.;
- в утвержденном десятидиевном меню масса порции блюда «рыба тушеная с овощами» на обед на
  2 день для детей 3-7 лет составляет 100 гр., при норме второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) для детей от 3-7 лет норма 70-80 гр.;
- в утвержденном десятидневном меню калорийность рациона второго завтрака ниже нормативных значений для детей от 1-3 лет и для детей 3-7 лет во все дни;
- в утвержденном десятидиевном меню калорийность разнона обеда выше нормативных зишчений для детей от 1-3 лет во все дни,
- ведомость контроля за рационом питания велется с нарушением требований, клеб ржаной и клеб пшеничный указаны в одной графе; согласно ведомости контроля за рационом питания с 08.09.2025 по 19.09.2025, 01.10.2025 по 13.10.2025 ведостаточно в питания детей мяса, фруктов свежих, соков фруктовых и овощных, что является нарушением п. 8.1.2. Приложение № 7 Таблица 1, Приложение № 9 Таблица 1, Приложение № 10 Таблицы 1 и 3, Приложение № 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-зпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которому по организованных детских коллективах общественного питания населения», согласно которому по организованных детских коллективах общественного питания детей должно осуществеляться посредством реализации основного (организованного) мето, включающего горячее питание, дополнительного питании, а также индивидуальных меню для детей, пуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6-13 к настоящим Правилам», что водтверждается утвержденным меню, копией ведомости контроля за рационом питания.

Описыванием парушения, ведостатия и несолисточни, учасываются периотимые приовые акты и на структурные единицы, которыми устинентные обизительные требование.

 На основании Федерального закона от 31,07,2020 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации» и с целью устранения выявленных нарушений

#### ПРЕДПИСЫВАЮ:

юридическому лицу — муниципальному бюджетному дошкольному образовательному учреждению «Детский сад № 58», ИНН 2204006798; место нахождения юридического лица; 659305, Алтайский край, г Бийск, ул имени Героя Советского Союза Трофимова, д 57; место фактического осуществления деятельности: 659305, Алтайский край, г Бийск, ул имени Героя Советского Союза Трофимова, д 57.

(указываются пинивольная контрользучного лица, икажилуальный испер мостоящегомине, дрег органиция:

 Организовать проведение химической чистки или дезинфекционную обработку постельных принадлежностей один раз в год в соответствии с требованиями п. 2.11.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

#### устранить выявленные нарушения не позднее «14» августа 2026 года.

2. В горячем цехе пищеблока противни (листы) обеспечить без дефектов покрытия (следов нагара); в овощном цехе обеспечить производственный стол, покрытие производственного стола в продовольственном складе обеспечить без дефектов (выбони) в соответствии с требованиями п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Таблицы 6.18 СаиПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

# устранить выявленные нарушения не позднее «14» августа 2026 года.

3. Для сотрудников детского сада использовать стулья с покрытием, допускающим проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств в соответствии с требованиями п. 2.4.9. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

#### устранить выявленные нарушения не позднее «14» августа 2026 года.

4. В туалетном помещении групп №№ 1, 5, 4, 3 и 2, в буфетной младшей группы №5, старшей группы №4 систему общего освещения оборудовать в соответствии с требованиями п. 2.8.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

устранить выявленные нарушения не позднее «14» августа 2026 года.

5. В медицинском кабинете (приема) осветительный прибор (люминесцентная лампа) оборудовать светорассеивающей конструкцией в соответствии с требованиями п. 2.8.6. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-элидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

#### устранить выявленные нарушения не позднее «14» августа 2026 года.

6. На пищеблоке обеспечить поточность технологических процессов в исключить возможный контакт сырой и готовой продукции в соответствии с требованиями п. 3.2.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарио-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 2.7.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

устранить выявленные нарушения не позднее «24» декабря 2025 года.

7. Обеспечить достаточное количество санитарно-технических приборов в туалетном помещении второй группы раннего возраста №2; в туалетном помещении младшей группы №5; в туалетном помещении подготовительной группы №3; в туалетном помещении средней группы №1 в соответствии с требованиями п. 3.1.7. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемнологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Таблицы 6.4 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиспические требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

устранить выявленные нарушения не позднее «14» августа 2026 года.

- Для организации питания детей дошкольного возраста использовать меню, составленное с учетом требований, содержащихся в Приложениях № 7, № 9, №10, № 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именио:
- в утвержденном десятидневном меню довести массу порции «капуста тушеная с курицей» в обед на 1 день, «запеканка картофельная с мясом» в обед на 4 день, «плов из птицы» в обед на 9 день для детей от 1 года до 3 лет - при норме второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) для детей от 1 года до 3 лет норма 50-60 гр., гарнир для детей от 1 года до 3 лет норма 110-120 гр.;
- в утвержденном десятидневном меню довести массу порции «капуста тушеная с курицей» в обед на 1 день, «запеканка картофельная с мясом» в обед на 4 день, «плов из птицы» в обед на 9 день для детей от 3-7 лет при норме второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) для детей от 3-7 лет норма 70-80 гр., гариир для детей от 3-7 лет норма 130-150 гр.;
- в утвержденном десятидневном меню довести массу порции блюда «рыба тушеная с овощами» на обед на 2 день для детей от 1-3 лет - при норме второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) для детей от 1 года до 3 лет норма 50-60 гр.;
- в утвержденном десятидневном меню довести массу порции блюда «рыба тушеная с овощами» на обед на 2 день для детей 3-7 лет - при норме второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) для детей от 3-7 лет порма 70-80 гр.;
- в утвержденном десятидневном меню довести калорийность рациона второго завтрака до нормативных значений для детей от 1-3 лет и для детей 3-7 лет во все дни;
- в утвержденном десятидневном меню довести калорийность рациона обеда до нормативных значений для детей от 1-3 лет во все дни,
- ведомость контроля за рационом питания вести в соответствии с требованиями, клеб ржаной и клеб пшеничный указывать в разных графах; предусмотреть в питании детей мяса, фруктов

свежих, соков фруктовых и овощных в соответствии с требованиями п. 8.1.2. Приложение № 7 Таблица 1, Приложение № 9 Таблица 1, Приложение № 10 Таблицы 1 и 3, Приложение № 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

# устранить выявленные нарушения не позднее «24» декабря 2025 года.

Информацию об исполнении настоящего предписания и устранении выявленных парушений надлежит направить в Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому кразо в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целиниом районах не позднее рабочего дия, следующего за днем истечения срока устранения выявленных нарушений, по адресу: 659306, Алтайский край, г. Бийск, ул. Советская, 78, тел./факс: 32-84-49, Е-mail: tobiysk@22.rospotrebnadzor.ru.

Разъясняем, что за невыполнение в установленный срок законного предписания органа (должностного лица), осуществляющего государственный надзор (контроль), об устранении нарушений законодательства предусмотрена административная ответственность, установленная

ст. 19.5 КоАП РФ.

Кроме того, согласно п. 4 ч. 2 ст. 90, ч. 2 ст. 95 Федерального закона от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации» в случае неисполнения настоящего предписания в установленные сроки Управление Роспотребнадзора по Алтайскому кразо вправе принять меры по обеспечению его исполнения вплоть до обращения в суд с требованием о принудительном исполнении предписания.

Согласно ч. 1 ст. 39 Федерального закона от 31.07.2020 N 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации» (далее — Федеральный закон № 248-ФЗ) правом на обжалование решений контрольного (надзорного) органа, действий (бездействия) его должностных лиц обладает контролируемое лицо, в отношении которого приняты решения или совершены действия (бездействие), указанные в ч. 4 ст. 40 Федерального закона № 248-ФЗ.

В соответствии с ч. 2 Федерального закона № 248-ФЗ судебное обжалование решений контрольного (надзорного) органа, действий (бездействия) его должностных лиц возможно только после их досудебного обжалования.

Досудебный порядок подачи жалобы определен статьей 40 Федерального закона № 248-ФЗ, согласно части 1 которой жалоба подается контролируемым лицом, в уполномоченный на рассмотрение жалобы орган в электронном виде с использованием единого портала государственных и муниципальных услуг и (или) региональных порталов государственных и муниципальных услуг.

Должностное лицо, выдавшее настоящее предписание	1.87- (marrie)	главный специалист-эксперт Лозовских Людмила Александровна (казактими алексан, фициа, мм, гусски)
Кония настоящего предписания вручена: # 24 » 40 2025 г.	Ceef	Сорбунова СР.В.
Настоящее предписание напр	мвлено контролиру	емому лицу по адресу: