

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 Каменск-Уральский, Каменском
районе, Сухоложском и Богдановичском
районах
адрес: 623418, Свердловская область, г.
Каменск-Уральский, проспект Победы,
дом 97
тел. (3439)37-09-90, Е-
mail:mail_05@66.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565,
ИНН/КПП 6670083677/667001001

Муниципальное казенное дошкольное
образовательное учреждение «Мартюшевский
детский сад «Искорка»

623462, Свердловская обл., Каменский район,
пгт Мартюш, Бажова ул., д.2; ОГРН
1026602036449 ИНН 6643008590

наименование юридического лица



Профилактическое мероприятие № 66250041000117092905 от 31.01.2025 г.

ПРЕДПИСАНИЕ

об устранении выявленных нарушений обязательных требований

от 21.02.2025

№ 7/2025-55

При проведении обязательного профилактического визита с 10.02.2025 по 21.02.2025
в отношении
Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение «Мартюшевский детский сад «Искорка»

юридический адрес	наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя
дата регистрации	623462, Свердловская обл., Каменский район, пгт Мартюш, Бажова ул., д.2
ИНН/ОГРН	02.12.2002
	6643008590 / 1026602036449
Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение «Мартюшевский детский сад «Искорка»	

При рассмотрении представленных документов:
выявлены нарушения обязательных требований.
С целью устранения выявленных нарушений на основании ч.13 ст. 52.1, ст. 90.1 Федерального закона от 31.07.2020 N 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации"

акта обязательного профилактического визита №
165/2025-222 от 21.02.2025

ПРЕДПИСЫВАЮ:

№ п/п	Содержание выявленных нарушения обязательных требований (автоматически из акта)	№ нормативного документа	пункт НД	содержание рекомендуемых мероприятий по устранению выявленного нарушения обязательных требований	срок
-------	--	-----------------------------	----------	---	------

1.	10.02.2025 г. с 10 час 20 мин – 12 час 20 мин в рамках обязательного профилактического мероприятия при проведении осмотра установлено, На пищеблоке оборудование, являющееся источниками выделения влаги и тепла (плиты, моечное оборудование) не оборудовано локальными вытяжными системами Тем самым нарушены требования ст.14 п.2 пп.1 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», согласно которому Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны быть оборудованы: средствами естественной и механической вентиляции, количество и (или) мощность, конструкция и исполнение которых позволяют избежать загрязнения пищевой продукции, а также обеспечивают доступ к фильтрам и другим частям указанных систем, требующим чистки или замены; п.2.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которому Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны	ст.14 п.2 пп.1	ст.24 п.2	На пищеблоке оборудование, являющееся источниками выделения влаги и тепла (плиты, моечное оборудование) оборудовать локальными вытяжными системами	01.05.2025
----	---	----------------	-----------	---	------------

	соответствовать гигиеническим нормативам. Данное нарушение подтверждается экспертным заключением филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах» № 66-20-005/14-441-2025 от 19.02.2025г., фотоматериалами от 10.02.2025г.				
2.	10.02.2025 г. с 10 час 20 мин – 12 час 20 мин в рамках обязательного профилактического мероприятия при проведении осмотра установлено, на пищеблоке не исключен риск микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работниками производственных помещений предприятий общественного питания, а именно: при посещении туалета не обеспечена возможность снять в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор, так как крючок для одежды размещен внутри туалетной комнаты Тем самым нарушены требования ст.14 п.2 пп.3 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», согласно которому Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны быть оборудованы: туалетами, двери которых не должны выходить в производственные помещения и должны быть оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, оснащенный	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-3.4.20	ст.14 п.2 пп.3	на пищеблоке исключить риск микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работниками производственных помещений предприятий общественного питания, а именно: при посещении туалета обеспечить возможность снять в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор.	01.05.2025

умывальниками с устройствами для мытья рук; п.3.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которому 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; снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета; сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания. использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе. Данное нарушение подтверждается экспертным заключением филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в				
---	--	--	--	--

	городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах» № 66-20-005/14-441-2025 от 19.02.2025г., протоколом осмотра от 10.02.2025г, фотоматериалами от 10.02.2025г.				
3.	10.02.2025 г. с 10 час 20 мин – 12 час 20 мин в рамках обязательного профилактического мероприятия при проведении осмотра установлено, на пищеблоке при хранении пищевой продукции не соблюдаются условия хранения, установленные изготовителями, а именно: температура воздуха в складе составила + 24 °С, при этом в складе допущено хранение кофейного напитка растворимого «Бодрость», смеси компотной, изюма, какао-напитка «Хрутка», которые в соответствии с информацией на маркировочных ярлыках следует хранить при температуре не выше + 20 °С, вафель с жировой начинкой «Артек», которые в соответствии с информацией на маркировочном ярлыке следует хранить при температуре не выше + 21 °С Тем самым нарушены требования ст.17 п.7 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», согласно которому 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	ст.17 п.7	ст.17 п.1	на пищеблоке при хранении пищевой продукции обеспечить соблюдение условий хранения пищевой продукции, установленные изготовителями	01.05.2025

	Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Данное нарушение подтверждается экспертным заключением филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах» № 66-20-005/14-441-2025 от 19.02.2025г., протоколом осмотра от 10.02.2025г, фотоматериалами от 10.02.2025г.				
4.	20.02.2025г с 09.00-11.00час в Территориальном отделе, по адресу г.Каменск-Уральский, пр.Победы 97, каб.204б, при рассмотрении документов в рамках обязательного профилактического визита-экспертного заключения филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах» № 66-20-005/14-441-2025 от 19.02.2025г., установлено: при рассмотрении личных медицинских работников детского сада установлено: 1. Т.Д.И., 1986 г.р., повар, бланки № 55744125, № 30940866 – результат обследования на туберкулез от 24.01.2024 г.; Тем самым нарушены требования ст.17 п.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», согласно которому Работники, занятые на работах, которые связаны с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20 СанПиН 3.3686-21	ст.17 п.10 2.21. 1.5. 5. 58. 64.	Организовать прохождение обследования на туберкулез повара Т.Д.И., 1986 г.р., бланки ЛМК № 55744125, № 30940866 (результат обследования на туберкулез от 24.01.2024 г).	01.05.2025

непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза. п.2.21. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которому Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации. п.1.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно)				
---	--	--	--	--

вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе. п.5. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», согласно которому В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных болезней должно обеспечиваться выполнение установленных санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов биологических факторов (вирусные, бактериальные, паразитарные и иные) среды обитания человека и условий его жизнедеятельности (труда, проживания, воспитания, обучения, питания), а также должны своевременно и в полном объеме проводиться санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия, в том числе мероприятия по осуществлению санитарной охраны территории Российской Федерации, введению ограничительных мероприятий (карантина), осуществлению производственного контроля, принятию мер в отношении больных инфекционными болезнями, прерыванию путей передачи (дезинфекционные мероприятия), проведению медицинских осмотров, организации				
---	--	--	--	--

	иммунопрофилактики населения, гигиенического воспитания и обучения граждан. п.58. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», согласно которому В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и профессиональных заболеваний работники отдельных профессий, производств и организаций при выполнении своих трудовых обязанностей обязаны проходить предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры (обследования). п.64. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», согласно которому Профилактические прививки проводятся гражданам для предупреждения возникновения и распространения инфекционных болезней в соответствии с законодательством Российской Федерации. Данное нарушение подтверждается экспертным заключением филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах» № 66-20-005/14-441-2025 от 19.02.2025г.				
5	10.02.2025 г. с 10 час 20 мин – 12 час 20 мин в рамках обязательного профилактического	СанПиН 2.3/2.4.3590-2.9.		на пищеблоке для приготовления пищи не допускать использование разделочных досок с	01.05.2025

мероприятия при проведении осмотра установлено, на пищеблоке для приготовления пищи допущено использование разделочных досок с трещинами, алюминиевой кухонной посуды с дефектами, противней с нагаром Тем самым нарушены требования п.2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которому 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 продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции. 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 Помещения для	СП 2.4.3648-20	2.4.6.2.	трещинами, алюминиевой кухонной посуды с дефектами, противней с нагаром
---	----------------	----------	---

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. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия. Хранение стерильных бутылочек, сосок и пустышек должно быть организовано в специальной промаркированной посуде с крышкой. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и				
---	--	--	--	--

способным поддерживать температурный режим. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород. В дошкольных группах, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда, для работы с тестом допускается использование съемной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород. При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой. Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха. При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц. 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 пищу лиц. Данное нарушение подтверждается экспертным заключением филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах» № 66-20-005/14-441-2025 от 19.02.2025г, протоколом осмотра от 10.02.2025г, фотоматериалами от 10.02.2025г.				
6	10.02.2025 г. с 10 час 20 мин – 12 час 20 мин в рамках обязательного профилактического мероприятия при проведении осмотра установлено, в горячем цехе на воздуховоде, проходящем под потолком в горячем цехе отслоилось покрытие (краска), что не исключает риск загрязнения пищевой продукции Тем самым нарушены требования п.2.15. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которому Предприятия общественного питания должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции. Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего	СанПиН 2.3/2.4.3590-2.15.		в горячем цехе на воздуховоде, проходящем под потолком в горячем цехе покрытие выполнить так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции	01.05.2025

	водоснабжения и теплоснабжения. Данное нарушение подтверждается экспертным заключением филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах» № 66-20-005/14-441-2025 от 19.02.2025г, протоколом осмотра от 10.02.2025г, фотоматериалами от 10.02.2025г.				
7	10.02.2025 г. с 10 час 20 мин – 12 час 20 мин в рамках обязательного профилактического мероприятия при проведении осмотра установлено, в старшей «А» группе не обеспечено качественное мытье столовой посуды воспитанников, а именно- на кружках видимые следы загрязнений, не проводится контроль за температурой моющего раствора и воды для ополаскивания посуды с помощью термометра. Тем самым нарушены требования п.3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которому Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.	3.10.	ст.17 п.1	в старшей «А» группе обеспечить качественное мытье столовой посуды воспитанников, проводить контроль за температурой моющего раствора и воды для ополаскивания посуды с помощью термометра	01.05.2025

	При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению				
8	10.02.2025 г. с 10 час 20 мин – 12 час 20 мин в рамках обязательного профилактического мероприятия при проведении осмотра установлено, у помощников воспитателей в группе раннего возраста «Б» и в старшей «А» группе отсутствуют фартуки для надевания во время раздачи пищи. Тем самым нарушены требования п.3.1.9. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому Воспитатели и помощники воспитателя обеспечиваются санитарной одеждой из расчета не менее 2 комплектов на 1 человека. У помощника воспитателя дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для надевания во время раздачи пищи, фартук для мытья посуды и отдельный халат для уборки помещений. Данное нарушение подтверждается экспертным заключением филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах» № 66-20-005/14-441-2025 от 19.02.2025г, протоколом осмотра от 10.02.2025г,	СП 2.4.3648-20	3.1.9.	обеспечить наличие фартуков для надевания во время раздачи пищи. у помощников воспитателей в группе раннего возраста «Б» и в старшей «А» группе	01.05.2025

	фотоматериалами от 10.02.2025г.				
9	20.02.2025г с 09.00-11.00час Территориальном отделе, по адресу г.Каменск- Уральский, пр.Победы 97, каб.204б, при рассмотрении документов в рамках обязательного профилактического визита-экспертного заключения филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск- Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах» № 66-20-005/14-441-2025 от 19.02.2025г.,установлено: В 2-х недельном меню для детей от 1 года до 3 лет, 3- 7 лет не соблюдаются нормы, приведенные в таблице 3 Приложения № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590- 20 по суммарному объему блюд, а именно: В 2-х недельном меню суммарные объемы блюд по завтраку для детей с 1 до 3-х лет составляют: в 1 день - 325 г, во 2 день – 333 г, в 3 день - 330 г, в 4 день – 300 г, в 5 день – 330 г, в 6 день – 335 г, в 7 день – 300 г, в 8 день – 330 г, в 9 день – 325 г, в 10 день – 330 г при санитарной норме не менее 350 г. В 2-х недельном меню суммарные объемы блюд по завтраку для детей 3 – 7 лет составляют: в 1 день - 390 г, в 3 день - 397 г, в 4 день – 360 г, в 5 день – 397 г, в 7 день – 360 г, в 8 день – 397 г, в 9 день – 390 г при санитарной норме не менее 400 г. Тем самым нарушены требования п.8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	8.1.2. Приложение № 9 таблица3	в 2-х недельном меню для детей от 1 года до 3 лет, 3-7 лет соблюдать нормы, приведенные в таблице 3 Приложения № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по суммарному объему блюд	01.05.2025

	которому В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 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. Данное нарушение подтверждается экспертным заключением филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах» № 66-20-005/14-441-2025 от 19.02.2025г.				
10	20.02.2025г с 09.00-11.00час в 20 Территориальном отделе, по адресу г.Каменск-Уральский, пр.Победы 97, каб.2046, при рассмотрении документов в рамках обязательного профилактического визита-экспертного заключения филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах» № 66-20-005/14-441-2025 от 19.02.2025г., установлено: В 2-х недельном меню для детей от 1 года до 3 лет не соблюдаются нормы, приведенные в приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	8.1.2.3 Приложение № 10 таблица 3	В 2-х недельном меню для детей 3-7 лет соблюдать требования, приведенные в таблице № 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по распределению в процентном соотношении потребления энергии	01.05.2025

по распределению в процентном соотношении потребления энергии по приёмам пищи, а именно: второй завтрак при санитарной норме 70 ккал (5 % от суточной нормы 1400 ккал), фактически за 10 дней 44,8 ккал (3,2 %). В 2-х недельном меню для детей 3-7 лет не соблюдаются требования, приведенные в таблице № 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по распределению в процентном соотношении потребления энергии по приёмам пищи, а именно: второй завтрак при санитарной норме 90 ккал (5 % от суточной нормы 1800 ккал), фактически за 10 дней 45 ккал (2,5 %). Тем самым нарушены требования п.8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которому 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 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по каждому приему пищи. Данное нарушение подтверждается экспертным заключением филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах» № 66-20-005/14-441-2025 от 19.02.2025г				
--	--	--	--	--

Информацию о выполнении предписания представить в
Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Каменск-Уральский,
Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах
в срок до 01 мая 2025г.

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

1. отчет о выполнении предписания

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).

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение «Мартюшевский детский сад «Искорка»,
заведующую Шелудкову Альбину Михайловну

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.

специалист-эксперт

Территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по
Свердловской области в городе
Каменск-Уральский, Каменском
районе, Сухоложском и
Богдановичском районах

должность лица, уполномоченного
осуществлять госнадзор

подпись

Перегримова Светлана Ивановна

ФИО

Предписание получил:

заведующий

Шелудкова АМ

должность, ФИО

подпись

14.02.2025г.

дата

Место выдачи предписания:

623462, Свердловская обл., Каменский район, пгт Мартюш, Бажова ул., д.2;

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

Копия предписания об устранении выявленных нарушений № 7/2025-55 от 21.02.2025 г. направлена в орган,
осуществляющий функции и полномочия учредителя контролируемого лица -Управление образования
Администрации Каменского муниципального округа Свердловской области

г. Каменск-Уральский, ул. Революционная, 13, тел/факс: 36-50-73, e-mail: uo_priomnaja@mail.ru.