

*Отвечать на  
представление* to-yug-zapad@78.ruspotrebнадзор.ru  
90 21 03.22

**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 городу Санкт-Петербургу**

191025, г. Санкт-Петербург, ул. Стремянная, дом 19, лит. А  
ОГРН 1057810212503, ИНН/КПП 7801378679/784001001, ОКТМО 40913000, ОКПО 74851156  
тел.: 8 (812) 764-49-74; факс: 8 (812) 764-42-38

**Юго-Западный территориальный отдел**

**Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и  
благополучия человека по городу Санкт-Петербургу**

Адрес 196143г. Санкт-Петербург, пр. Юрия Гагарина, д. 55

**ПРЕДСТАВЛЕНИЕ № 78-03-05/26-020 -2022**

**об устранении причин и условий,  
способствовавших совершению административного правонарушения**

заведующему ГБДОУ детский сад № 2  
Московского района Санкт-Петербурга  
по адресу: 196233, Санкт-Петербург,  
пр-кт Космонавтов, дом 46, корпус 2, литера А  
Макиенко Е.А.

город Санкт-Петербург

« 21 » 02 2022 г.

Начальник Юго-Западного территориального отдела Управления Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу – главный государственный санитарный врач по Московскому, Фрунзенскому, Пушкинскому, Колпинскому, Кировскому, Красносельскому, Петродворцовому районам города Санкт-Петербурга Величко Олег Александрович,  
(фамилия, имя, отчество)

рассмотрев

материалы дела по акту плановой/внеплановой проверки № 78-03-05/19-0073-2022 от «09» 02. 2022г.

материалы дела об административном правонарушении по постановлению по делу об административном правонарушении № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2022г.,

**в отношении наименование юридического лица/индивидуального предпринимателя**  
**Наименование юридического лица:** Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 2 комбинированного вида Московского района Санкт-Петербурга (далее – ГБДОУ детский сад № 2 Московского района Санкт-Петербурга)

**Свидетельство о государственной регистрации:** ОГРН 1027804895469

ИНН 7810214518

КПП 781001001

**Место нахождения в соответствии с государственной регистрацией:** 196233, Санкт-Петербург, проспект Космонавтов, дом 46, корпус 2, литера А

**Фактическое место нахождения:** 196233, Санкт-Петербург, проспект Космонавтов, дом 46, корпус 2, литера А; 196233, Санкт-Петербург, проспект Космонавтов, дом 37, литера А.

**Руководитель юридического лица:** заведующий Макиенко Елена Александровна

**Представитель юридического лица:** заведующий ГБДОУ детский сад № 2 Московского района Санкт-Петербурга Макиенко Елена Александровна (№ 458-к от 28.08.2003г.)

**Привлекалось ли к административной ответственности:** нет

**УСТАНОВИЛ:**

В 11-00 09.02.2022г. при рассмотрении материалов плановой выездной проверки (Решение №78-03-05/19-0073-2022 от 13.11.2022), проведенной 19.01.2022г. с 13час.00мин. до

18 час.00 мин. в ГБДОУ детский сад № 2 Московского района Санкт-Петербурга по адресам: 196233, Санкт-Петербург, проспект Космонавтов, дом 46, корпус 2, литера А; 196233, Санкт-Петербург, проспект Космонавтов, дом 37, литера А в действиях ГБДОУ детский сад № 2 Московского района Санкт-Петербурга выявлены нарушения действующих санитарно-эпидемиологических требований к организации воспитания и обучения, а именно:

По адресу: 196233, Санкт-Петербург, проспект Космонавтов, дом 46, корпус 2, литера А

1. В нарушение требований п. 2.5.1, п. 2.5.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.3648-20) полы: в холлах перед 1-ой младшей группой и группой «Ромашки», в раздевалках для групп «Розы» и «Фиалки», «Мимозы» и «Незабудки», «Подсолнухи» и «Лилии», «Маки» и «Лютики», в групповой 2-ой младшей группы «Розы», в коридоре между группами «Подсолнухи» и «Лилии», в буфетной, групповой, туалете группы «Подсолнухи», в групповых групп «Лилии» и «Мимозы», во всех помещениях группы «Ромашки», в буфетной и групповой группы «Лютики», в буфетной и туалете группы «Маки» – имеют дефекты и повреждения, что не позволяет проводить влажную обработку и дезинфекцию.

2. В нарушение требований п. 2.5.1, п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20 покрытие стен и потолков: в холлах перед 1-ой младшей группой и группой «Ромашки», в раздевалках для групп «Розы» и «Фиалки», «Мимозы» и «Незабудки», «Подсолнухи» и «Лилии», «Маки» и «Лютики», в коридоре между группами «Подсолнухи» и «Лилии», в буфетной, групповой, туалете группы «Подсолнухи», в буфетной группы «Лилии», в буфетной, групповой и туалете группы «Ромашки», в буфетной и туалете группы «Маки», спортивном зале – имеют дефекты и повреждения, что не позволяет проводить влажную обработку и дезинфекцию.

3. В нарушение требований п. 2.4.12. СП 2.4.3648-20 хранение уборочного инвентаря во всех группах осуществляется в углу туалетной комнаты, не исключая свободный доступ детей.

4. В нарушение требований п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 для работы с тестом используется стол с металлической столешницей; часть производственных столов, предназначенных для обработки пищевых продуктов, выполнены из мрамора.

5. В нарушение требований п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20) недостаточно моечного оборудования для обработки пищевой продукции, а именно отсутствует раковина для обработки курицы, что может привести к загрязнению пищевых продуктов и возникновению инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний.

6. В нарушение требований п. 2.4.8. СП 2.4.3648-20 частично в группах спальные места не обеспечены комплектом постельных принадлежностей, а именно отсутствуют наматрасники.

По адресу: 196233, Санкт-Петербург, проспект Космонавтов, дом 37, литера А

1. В нарушение требований п. 2.4.12. СП 2.4.3648-20 хранение уборочного инвентаря во всех группах осуществляется в углу туалетной комнаты, не исключая свободный доступ детей.

2. В нарушение требований п. 2.4.8. СП 2.4.3648-20 частично в группах спальные места не обеспечены комплектом постельных принадлежностей, а именно отсутствуют наматрасники.

3. В нарушение требований п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 для работы с тестом используется стол с металлической столешницей.

4. В нарушение требований п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 отбор суточных проб холодных закусок, гарниров производится в количестве менее 100гр, не проводится контроль за

температурой хранения суточных проб, а именно отсутствует термометр в холодильнике для хранения суточных проб.

5. В нарушение требований п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 недостаточно столов для обработки пищевой продукции, а именно отсутствует стол для обработки курицы, что может привести к загрязнению пищевых продуктов и возникновению инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний.

6. В нарушение требований п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п. 3.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 не проводится контроль влажности в сухой кладовой, что не позволяет оценить соответствие параметров в помещении установленным изготовителем.

7. В нарушение требований п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 частично на крышках отсутствует маркировка, что не позволяет определить назначение кухонной посуды; разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции хранится совместно, а именно 2 ножа для готовой продукции хранились совместно с ножами для сырой продукции, что может привести к возникновению инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний.

**Место совершения административного правонарушения:**

**196233, Санкт-Петербург, проспект Космонавтов, дом 46, корпус 2, литера А; 196233,  
Санкт-Петербург, проспект Космонавтов, дом 37, литера А**

**Дата и время совершения административного правонарушения:**

**19.01.2022г. в 18час. 00мин.**

Согласно ст. 1 Федерального закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» несоблюдение требований санитарных правил влечет угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Согласно ст. 11 Федерального закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны выполнять требования санитарного законодательства, а также обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению.

В соответствии с требованиями п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 Помещения для 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. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. 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 (столашница) 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 съёмной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

В соответствии с требованиями п. 2.4.12. СП 2.4.3648-20 Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделяется помещение либо оборудуется место, исключая доступ к нему детей. Помещение оборудуют поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения.

В соответствии с требованиями п. 2.5.1. СП 2.4.3648-20 Применяемые строительные и отделочные материалы используют при наличии документов об оценке (подтверждении) соответствия, быть устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств, подтверждающие их безопасность, устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В соответствии с требованиями п. 2.5.2. СП 2.4.3648-20 Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.

В соответствии с требованиями п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20 тены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибок, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими.

В соответствии с требованиями п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20) 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.

В соответствии с требованиями п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроемкостях. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

В соответствии с требованиями п. 3.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

В соответствии с требованиями п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее

100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

Как установлено, причинами совершения ГБДОУ детский сад № 2 Московского района Санкт-Петербурга указанного административного правонарушения и условиями, способствовавшими его совершению, явилось несоблюдение санитарно-эпидемиологического законодательства и недостаточный контроль со стороны администрации учреждения за исполнением санитарного законодательства.

Руководствуясь ч.2 ст.22.3, ст.29.13 КоАП РФ.

#### ПРЕДЛАГАЮ:

Заведующему ГБДОУ детский сад № 2 Московского района Санкт-Петербурга Макиенко Елене Александровне

Безотлагательно рассмотреть данное представление.

1. Принять меры по устранению выявленных нарушений действующего законодательства, причин и условий им способствующих, недопущению нарушений впредь.
2. Привлечь к дисциплинарной ответственности лиц, виновных в создании предпосылок к совершению административного правонарушения.
3. О выполнении Представления необходимо сообщить в Юго-Западный территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу в соответствии с ч.2 ст.29.13 КоАП РФ, в установленный законом **месячный срок**, по адресу: 196143, г. Санкт-Петербург, пр. Юрия Гагарина, д. 55, лит. А.

На основании **ст. 19.6 КоАП РФ**, непринятие по представлению должностного лица, рассмотревшего дело об административном правонарушении, мер по устранению причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения, - влечет наложение административного штрафа на должностных лиц в порядке судебного производства.

Начальник Юго-Западного территориального отдела Управления Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу – главный государственный санитарный врач по Московскому, Фрунзенскому, Пушкинскому, Колпинскому, Кировскому, Красносельскому, Петродворцовому районам города Санкт-Петербурга Велико Олег Александрович,  
(фамилия, имя, отчество)

МП

(подпись)

#### Расписка в получении Представления

Представление № 78-03-05/26-010-2022 от 21.08.2022 получил «21» 08 2022г.  
Представитель юридического лица заведующий ГБДОУ детский сад № 2 Московского района Санкт-Петербурга Макиенко Елена Александровна (№ 458-к от 28.08.2003г.)

(подпись)