Подписано цифровой подписью: Семенова Алена Валерьевна

DN: E=uc_fk@roskazna.ru, S=г. Москва, ИНН=007710568760, ОГРН=1047797019830, STREET="Большой Златоустинский переулок, д. 6, строение 1", L=Москва, C=RU, O=Федеральное казначейство, CN=Федеральное казначейство
Причина: Я являюсь автором этого документа
Дата: 10 Март 2023 г. 16:34:44

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 Чувашской Республике-Чувашии

ПОСТАНОВЛЕНИЕ
о назначении административного наказания

«27» декабря 2022 года г. Чебоксары № 355

Московский проспект, д. 3 «Д»

Заместитель главного государственного санитарного врача по Чувашской Республике – Чувашии Гермонова Татьяна Геннадьевна, рассмотрев материалы дела об административном правонарушении № 776, в том числе протокол об административном правонарушении от 16.12.2022 в отношении:

Ф.И.О. **Семеновой Алены Валерьевны**

Дата и место рождения: 08.04.1986, д. Старые Урмары Урмарского района Чувашской АССР

Место жительства: Чувашская Республика, г. Чебоксары, ул. Гузовского, д.22, кв.32

Место регистрации: Чувашская Республика, г. Чебоксары, ул. Гузовского, д.22, кв.32

СНИЛС: 07842861198

Место работы, должность: заведующий муниципальным бюджетным дошкольным образовательным учреждением «Детский сад № 116 «Родничок» общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей» города Чебоксары Чувашской Республики

В реестре социально ориентированных некоммерческих организаций - получателей поддержки МБДОУ «Детский сад № 116 «Родничок» общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей» города Чебоксары Чувашской Республики: не состоит

Ранее к административной ответственности за однородные правонарушения не привлекалась

с участием/без участия в рассмотрении дела Семеновой Алены Валерьевны, уведомленной надлежащим образом о времени и месте рассмотрения дела об административном правонарушении,

по **части 1 статьи 6.7** Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях,

у с т а н о в и л:

При проведении плановой выездной проверки соблюдения законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в отношении муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 116 «Родничок» общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей» города Чебоксары Чувашской Республики (ОГРН 1022101281674, ИНН 2129045932, юридический адрес - Чувашская Республика, г. Чебоксары, ул. Ахазова, д. 5, строение А)

«16» июня 2022 года в ходе осмотра групповых помещений, овощехранилища, пищеблока МБДОУ «Детский сад № 116» города Чебоксары (с 1144 по 1700), расположенного и функционирующего по адресу: Чувашская Республика, г. Чебоксары, ул. Ахазова, д.5А выявлены следующие нарушения санитарно-эпидемиологических требований:

- оборудование на пищеблоке (**моечные ванны в производственном помещении на участке по обработке сырых продуктов, моечные ванны для мытья и дезинфекции кухонной посуды (и инвентаря), тестомесильная машина, аппарат пароварочно-конвективный электрический кухонный марки ПКА 6-1/2П (1 ед.)), являющееся источниками выделения тепла, не оборудовано локальными вытяжными системами с присоединением к системе вытяжной вентиляции производственных помещений,** что является нарушением п.2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», порядковый номер 102 Перечня нормативных правовых актов (их отдельных положений), содержащих обязательные требования, оценка соблюдения которых осуществляется Роспотребнадзором в рамках

федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора, привлеч административной ответственности (далее – Перечень), (далее - СанПиН 2.3/2.4.359 согласно которому зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющее источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудован локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

- **стены, пол и потолок пищеблока местами имеют повреждения (на стыке перекрытий потолка складского помещения для хранения фруктов, соковой продукции, чая имеются небольшие трещины; пол в загрузочном помещении и на пищеблоке горячего участка местами в выбоинах; наличие почерневшего участка в углу потолка производственного помещения, где размещен аппарат пароварочно-конвективный электрический кухонный марки ПКА 6-1/2П (1 ед.),** что является нарушением п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, согласно которому внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

- **планировка производственных помещений пищеблока, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой (кулинарной) продукции, их конструкция, размещение и размер не обеспечивает соблюдение последовательности (поточности) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую безопасность (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию): тестомесильное оборудование расположено между аппаратом пароварочным-конвективным электрическим кухонным марки ПКА 10-1/1 ПМ2 (в котором кулинарная продукция подвергается термической обработке) и электрокипятильником (используемым для кипячения воды, в т.ч. для питья детей); сырье для приготовления теста поступает на участок с тестомесильным оборудованием через участки производственного цеха, где осуществляется термическая обработка продукции, и участок мытья кухонной посуды (и инвентаря),** что является нарушением п.п. 2.5, 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, согласно которым планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала. 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 (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность; п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», (порядковый номер 109 Перечня) (далее - СП 2.4.3648-20), согласно которому помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Не допускается использование пищевого сырья в столовых, работающих на полуфабрикатах.

- **картофелечистка не подключена к системе водоотведения (слив осуществляется открытым способом по напольному покрытию помещения и далее в сливной трап),** что

является нарушением п.2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, 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.

- **часть инвентаря, используемого для раздачи и порционирования блюд (половник для первых блюд ясли), не имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах,** что является нарушением п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, согласно которому инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

- **поддоны электрических плит, предназначенных для стока жидкости, пролитой на рабочую поверхность, в неудовлетворительном санитарном состоянии: скопление грязи и мусора; санитарное состояние овощехранилища неудовлетворительное (стены пыльные, по периметру помещения скопления грязи, на потолке в углу наличие паутины),** что является нарушением п.2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, согласно которому все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

- **внутренняя отделка овощехранилища выполнена из материалов, не выдерживающих влажную уборку с использованием моющих и дезинфицирующих средств, имеет дефекты (стены – кирпичные неоштукатуренные, полы – деревянные неокрашенные, между досками – щели),** что является нарушением п.п. 2.5, 2.5.1, 2.5.2, 2.5.3 СП 2.4.3648-20, согласно которым при отделке объектов должны соблюдаться следующие требования: 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. Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию. Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими.

- **овощехранилище не оборудовано системами вентиляции, моечные ванны в моечном помещении группы № 7 «Звездочки» не оборудованы локальной вытяжной системой**, что является нарушением п.2.7.4 СП 2.4.3648-20, согласно которому помещения, где установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги дополнительно обеспечиваются местной системой вытяжной вентиляции. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется раздельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением.

- **унитазы (детские) в туалетной комнате группы № 7 «Звездочки» не обеспечены индивидуальными сиденьями для каждого ребенка, отсутствует раковина для мытья рук персонала,** что является нарушением п. 3.1.7 СП 2.4.3648-20, согласно которому в зоне санитарных узлов размещаются унитазы, которые обеспечиваются индивидуальными сиденьями для каждого ребенка. В туалетной умывальной зоне дошкольной, средней, старшей и подготовительной групп устанавливаются умывальные раковины для детей, раковину и унитаз (в отдельной кабине) для персонала, а также детские унитазы.

«20» июня 2022 года в ходе осмотра групповых помещений, прачечной, территории образовательного учреждения, спортивного и музыкального залов МБДОУ «Детский сад № 116» города Чебоксары (с 1345 до 1700), расположенного и функционирующего по адресу: Чувашская Республика, г. Чебоксары, ул. Ахазова, д.5А выявлены следующие нарушения санитарно-эпидемиологических требований:

- **часть территории имеет дефекты с нарушением целостности покрытия (ямы, выбоины, трещины и т. д.),** что является нарушением п. 2.2.4 СП 2.4.3648-20, согласно

которому покрытие проездов, подходов и дорожек на собственной территории не должно иметь дефектов.

- остекление окон не выполнено из цельного стекла в игровом помещении группы раннего возраста №3 «Колокольчики», в раздевальном помещении средней группы №11 «Малинки» (составные) и окон коридора первого этажа (наличие трещины), что является нарушением п. 2.8.3 СП 2.4.3648-20, согласно которому остекление окон выполняется из цельного стекла. Не допускается наличие трещин и иное нарушение целостности стекла. Чистка оконных стекол проводится по мере их загрязнения.

- часть мебели не имеет покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств: стулья группы раннего возраста № 4 «Одуванчики», столы средней группы № 11 «Малинки» имеют повреждения (в т. ч. с нарушением целостности покрытия); часть мягкой мебели в групповых (игровых) помещениях группы раннего возраста №4 «Одуванчики» (диван, кресло), второй младшей группы № 2 «Ромашки» (диван), старшей группы № 9 «Рябинки» (кресло), средней группы № 1 «Пчелки» (диван, кресла) имеет повреждения с нарушением целостности обивки, что не допускает проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств, что является нарушением п.п. 2.4.3, 2.4.9 СП 2.4.3648-20, согласно которым покрытие столов и стульев должно не иметь дефектов и повреждений, и быть выполненным из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств. Мебель должна иметь покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств.

- унитазы (детские) не обеспечены индивидуальными сиденьями для каждого ребенка, туалетные помещения всех групп не оборудованы раковинами для мытья рук персонала, что является нарушением п. 3.1.7 СП 2.4.3648-20, согласно которому в зоне санитарных узлов размещаются унитазы, которые обеспечиваются индивидуальными сиденьями для каждого ребенка. В туалетной умывальной зоне дошкольной, средней, старшей и подготовительной групп устанавливаются умывальные раковины для детей, раковину и унитаз (в отдельной кабине) для персонала, а также детские унитазы.

- моечные ванны в моечных помещениях групп, в которых осуществляется мытье кухонной и столовой посуды, инвентаря, стеклянной посуды, не оборудованы локальной вытяжной системой, что является нарушением п.2.7.4 СП 2.4.3648-20, согласно которому помещения, где установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги дополнительно обеспечиваются местной системой вытяжной вентиляции. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется раздельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением.

- полы спального помещения подготовительной группы №8 «Земляничка» имеют дефекты: расхождение линолеума в местах стыка полотен, что является нарушением п.п. 2.5, 2.5.2 СП 2.4.3648-20, согласно которым при отделке объектов должны соблюдаться следующие требования: полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.

- деревянные конструкции оконных рам, подоконники в помещениях образовательного учреждения (спального и группового помещений группы раннего возраста №4 «Одуванчики»; группового помещения группы раннего возраста №3 «Колокольчики», второй младшей группы №2 «Ромашки», средней группы №1 «Пчелки» и подготовительной группы №6 «Вишенки»; спального помещения старшей группы №9 «Рябинки»; туалетного, группового и спального помещений группы раннего возраста № 12 «Семицветик») местами с дефектами покрытия (отслоение покраски); стены спортивного зала и подоконники музыкального зала, а также туалетного помещения средней группы № 11 «Малинки» имеют дефекты и повреждения (местами отслоилась покраска, наличие трещин), что является нарушением п. п. 2.5, 2.5.1, 2.5.3 СП 2.4.3648-20, согласно которым при отделке объектов должны соблюдаться следующие требования: 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. Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

- потолки туалетного помещения группы раннего возраста №4 «Одуванчики», раздевального помещения группы раннего возраста №3 «Колокольчики» имеют следы подтеков, туалетного помещения группы раннего возраста №3 «Колокольчики» - наличие трещин в местах стыка; раздевального помещения второй младшей группы №2 «Ромашки» - отслоение покраски, наличие трещин в местах стыков потолочных перекрытий, в т. ч. в спальном помещении; в туалетном помещении подготовительной группы №6 «Вишенки» - отслоение покраски; в туалетном помещении средней группы №11 «Малинки» - наличие трещин, что является нарушением п. п. 2.5, 2.5.3 СП 2.4.3648-20, согласно которым при отделке объектов должны соблюдаться следующие требования: стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

- групповая ячейка для детей до 3 лет (группа раннего возраста № 12 «Семицветик») располагается на 2 этаже, что является нарушением п. 3.1.3 СП 2.4.3648-20, согласно которому групповые ячейки размещаются не выше третьего этажа.

- стены, пол и потолок прачечной имеют повреждения и дефекты: со стен всех помещений прачечной и деревянных оконных конструкций, подоконников и с потолка - отслоение покрасочного покрытия; пол гладильного помещения - местами рваный, что является нарушением п. 8.3.5 СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг", порядковый номер 99 Перечня, (далее - СП 2.1.3678-20), согласно которому полы и стены помещений на всю высоту выполняются из материалов, устойчивых к воздействию влаги, температуры, моющих и дезинфицирующих средств; п.п. 2.5, 2.5.1, 2.5.2, 2.5.3, 2.8.3 СП 2.4.3648-20, согласно которым при отделке объектов должны соблюдаться следующие требования: 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. Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию. Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Остекление окон выполняется из цельного стекла. Не допускается наличие трещин и иное нарушение целостности стекла. Чистка оконных стекол проводится по мере их загрязнения.

«22» июня 2022 года в 09 час. 00 мин. в ходе рассмотрения результатов лабораторных испытаний смывов, отобранных 16 июня 2022 г. на пищеблоке МБДОУ «Детский сад № 116» города Чебоксары (с 1144 по 1700), расположенном и функционирующем по адресу: Чувашская Республика, г. Чебоксары, ул. Ахазова, д.5А установлено: **не обеспечено качественное мытье моющими и дезинфицирующими средствами кухонного инвентаря (по результатам лабораторных испытаний, в смыве с половника 3 блюда обнаружены бактерии группы кишечной палочки при величине допустимого уровня – не допускаются (протокол лабораторных испытаний №П4435 от 21 июня 2022г.)),** что является нарушением п. 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, согласно которому 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. 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.

«29» июня 2022 года в 13 часов 15 мин. в ходе рассмотрения доку представленных контролируемым лицом, в МБДОУ «Детский сад № 116» города Чебо по адресу: Чувашская Республика, г. Чебоксары, ул. Ахазова, д.5А установлены следую нарушения санитарно-эпидемиологических требований:

- согласно представленным спискам детей с указанием количества воспитанников и их возрастной категории, данным технического паспорта на объект недвижимости количество детей превышает допустимое количество, предусмотренное требованиями СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» исходя из расчета площади спальной комнаты, а именно: количество детей в группе раннего возраста № 3 «Колокольчики» (2-3 года) - 20 человек, при этом площадь на 1 ребенка в спальном помещении составляет 1,72 кв. м. при норме не менее 1,8 кв. м. на 1 ребенка; количество детей в группе раннего возраста № 12 «Семицветик» (2-3 года) - 23 человека, при этом площадь на 1 ребенка в игровом помещении составляет 1,96 кв. м. при норме не менее 2,5 кв. м. на 1 ребенка; количество детей во 2 младшей группе № 10 «Смородинки» (3-4 года) - 24 человека, при этом площадь на 1 ребенка в игровом помещении составляет 1,93 кв. м. при норме не менее 2 кв. м. на 1 ребенка; количество детей во 2 младшей группе № 2 «Ромашки» (3-4 года) - 23 человека, при этом площадь на 1 ребенка в спальном помещении составляет 1,43 кв. м. при норме не менее 2 кв. м. на 1 ребенка; количество детей в средней группе № 1 «Пчелки» (4-5 лет) - 23 человека, при этом площадь на 1 ребенка в спальном помещении составляет 1,41 кв. м. при норме не менее 2 кв. м. на 1 ребенка; количество детей в старшей группе № 9 «Рябинки» (5-6 лет) - 25 человек, при этом площадь на 1 ребенка в игровом помещении составляет 1,96 кв. м. при норме не менее 2 кв. м. на 1 рВ 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.ебенка, площадь на 1 ребенка в спальном помещении составляет 1,92 кв. м. при норме не менее 2 кв. м. на 1 ребенка; количество детей в выпускной группе № 6 «Вишенки» (6-7 лет) - 23 человека, при этом площадь на 1 ребенка в игровом помещении составляет 1,93 кв. м. при норме не менее 2 кв. м. на 1 ребенка; количество детей в выпускной группе № 8 «Земляничка» (6-7 лет) - 24 человека, при этом площадь на 1 ребенка в игровом помещении составляет 1,97 кв. м. при норме не менее 2 кв. м. на 1 ребенка, что является нарушением п. п. 2.4.2, 3.1.1 СП 2.4.3648-20, согласно которым количество обучающихся, воспитанников и отдыхающих не должно превышать установленное пунктами 3.1.1, 3.4.14 Правил и гигиенические нормативы. 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 кв.м на 1 ребенка и для групп дошкольного возраста (от 3 до 7 лет) - не менее 2 кв.м на одного ребенка, без учета мебели и ее расстановки. Площадь спальной для детей до 3 лет должна составлять не менее 1,8 кв.м на ребенка, для детей от 3 до 7 лет - не менее 2,0 кв.м не ребенка; п. 172, таб. 6.1 гл. VI СанПиН 1.2.3685-21, согласно которым нормативы площадей помещений представлены в таблице 6.1. Требования к нормативам площадей предъявляются при наличии в организации данных видов (типов) помещений.

- не представлены документы, подтверждающие соответствие песка в песочницах гигиеническим нормативами, в т. ч. по паразитологическим и микробиологическим показателям,что является нарушением п. п. 2.11.1 СП 2.4.3648-20, согласно которому при наличии на собственной территории песочниц ежегодно, в весенний период, в песочницах, на игровых площадках, проводится полная смена песка. Песок должен соответствовать гигиеническим нормативам.

- согласно протоколу лабораторных испытаний № 6747, 6750, 6752, 6754-6776 от 21 июня 2022, отчету по расчету химического состава и калорийности готовых блюд от

16.06.2022 масса пробы № 6747 «огурец свежий» составляет 32,5 гр. при норме 50 гр и соответственно имеет заниженное содержание сухих веществ (фактический показатель) «1,69 гр» (при теоретическом показателе «2,6 гр»), белков+углеводов 0,85 гр (фактический показатель) при теоретическом показателе 1,3 гр, жира 0,03 гр. (фактический показатель) при теоретическом показателе 0,05 гр и калорийности 3,58 ккал (фактический показатель) при теоретическом показателе 5,5 ккал; масса пробы № 6752 «котлета куриная» составляет 58,5 гр. при норме 70,0 гр и соответственно имеет заниженное содержание сухих веществ 18,54 гр (фактический показатель) при минимально допустимом показателе 23,98 гр; белков+углеводов 14,42 гр (фактический показатель) при минимально допустимом показателе 18,77 гр., жиров 3,53 гр. (фактический показатель) при минимально допустимом показателе 5,02 гр, и калорийности 89,51 ккал (фактический показатель) при минимально допустимом показателе 120,22 ккал, а также заниженное содержание сухих веществ 22,19 гр (перерасчет к весу по раскладке) при минимально допустимом показателе 23,98 гр; белков+углеводов 17,26 гр (перерасчет к весу по раскладке) при минимально допустимом показателе 18,77 гр., жиров 4,23 гр. (перерасчет к весу по раскладке) при минимально допустимом показателе 5,02 гр, и калорийности 107, 11 ккал (перерасчет к весу по раскладке) при минимально допустимом показателе 120,22 ккал; масса пробы № 6754 «сложный гарнир» составляет 132,2 гр. при норме 180,0 гр и соответственно имеет заниженное содержание сухих веществ 23,80 гр (фактический показатель) при минимально допустимом показателе 30,95 гр; белков+углеводов 15,98 гр (фактический показатель) при минимально допустимом показателе 21,55 гр., жиров 6,49 гр. (фактический показатель) при минимально допустимом показателе 7,59 гр, и калорийности 122,35 ккал (фактический показатель) при минимально допустимом показателе 154,56 ккал; масса пробы № 6755 «компот из свежих фруктов» составляет 180,0 гр. при норме 200,0 гр и соответственно имеет заниженное содержание сухих веществ 10,80 гр (фактический показатель) при минимально допустимом показателе 10,82 гр и калорийности 43,2 ккал (фактический показатель) при минимально допустимом показателе 43,29 ккал; масса пробы № 6756 «хлеб ржаной» составляет 34,55 гр. при норме 50,0 гр и соответственно имеет заниженное содержание сухих веществ 18,83 гр (фактический показатель) при теоретическом показателе 27,25 гр; белков+углеводов 17,45 гр (фактический показатель) при теоретическом показателе 25,25 гр., жиров 0,52 гр. (фактический показатель) при теоретическом показателе 0,75 гр, и калорийности 72,56 ккал (фактический показатель) при теоретическом показателе 105,00 ккал; проба № 6750 «суп «Харчо» на курином бульоне имеет заниженное содержание сухих веществ 13,88 гр (фактический показатель) при минимально допустимом показателе 15,96 гр; жиров 2,06 гр. (фактический показатель) при минимально допустимом показателе 3,89 гр, и калорийности 61,43 ккал (фактический показатель) при минимально допустимом показателе 73,71 ккал, что является нарушением п. 8.1.2, приложение 10 таб. 1 и 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, согласно которым 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.

Согласно экспертному заключению оценки протокола лабораторных исследований (испытаний), измерений № 6747, 6750, 6752, 6754-6776 от 24 июня 2022 обед (пробы: № 6747 – огурец свежий, № 6750 – суп «Харчо» с мясом птицы, № 6752 – котлета куриная, № 6754 – сложный гарнир, № 6755 – компот из свежих фруктов, № 6756 – хлеб ржаной) для детей с 3 до 7 лет, отобранный в группе № 7 МБДОУ «Детский сад № 116 «Родничок» общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей» г. Чебоксары по адресу: Чувашская Республика-Чувашия, г. Чебоксары, ул. Ахазова, д. 5А не соответствует таблицам 1, 3 Приложения № 10 СанПиН

2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к орган общественного питания населения», энергетическая ценность обеда составляет 21 что является нарушением приложения 10 таблицы 3, согласно которому доля суточ потребности обеда в пищевых веществах и энергии в дошкольных организациях для детей 3- лет должна составлять 35%; п. 8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, согласно которому допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5%.

- **в дошкольном учреждении не обеспечено соответствие массы порций для детей возраста 1-3 и 3-7 лет требованиям нормативных документов: согласно представленному рациону питания для детей с 1 года - 3 лет и с 3 - 7 лет с 12-часовым пребыванием в ДОУ (01.06.2022-31.08.2022) для детей с 1 года до 3 лет и с 3 до 7 лет в уплотненных полдниках объем порции яблока в дни № 1, 2, 4 первой недели и день № 7 второй недели, а также во вторых завтраках в день №3 первой недели и дни № 8, 9 второй недели составляет «52,8 гр» при норме массы порции фруктов для детей для детей с 1 года до 3 лет «95 гр» и с 3 до 7 лет «100 гр»; во вторых завтраках для детей объем сока в дни № 1, 5 первой недели и № 10 второй недели, чая с соком в день № 4 первой недели, сладкого чая в день № 6 второй недели, чая с лимоном в день № 7 второй недели составляет 100 гр при норме массы порции третьих блюд для детей для детей с 1 года до 3 лет «150-180 гр» и с 3 до 7 лет «180-200 гр»; в уплотненном полднике объем омлета в день № 5 первой недели составлял «110 гр» для детей с 1 года до 3 лет и «135 гр» для детей с 3 до 7 лет при норме массы порции яичного блюда «130-150 гр» для детей с 1 года до 3 лет и «150-200 гр» для детей с 3 до 7 лет; на обед дня № 8 второй недели для детей для детей с 1 года до 3 лет и детей возраста от 3 лет до 7 лет предусматривается подача мясного блюда «тефтели из говядины с рисом «Ежики» в томатно-сметанном соусе» в количестве 120 гр. и 140 гр. соответственно при норме массы порции мясного блюда «130-150 гр» для детей с 1 года до 3 лет и «150-200 гр» для детей с 3 до 7 лет; на обед дня № 10 второй недели для детей для детей с 1 года до 3 лет и детей возраста от 3 лет до 7 лет предусматривается подача мясного блюда «ленивые голубцы с томатным соусом» в количестве 100 гр. и 120 гр. соответственно при норме массы порции мясного блюда «130-150 гр» для детей с 1 года до 3 лет и «150-200 гр» для детей с 3 до 7 лет,** что является нарушением п. 8.1.2, приложения 9 таб. 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), согласно которым 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. Масса порции фруктов для детей для детей с 1 года до 3 лет «95 гр» и с 3 до 7 лет «100 гр», массы порции третьих блюд для детей для детей с 1 года до 3 лет «150-180 гр» и с 3 до 7 лет «180-200 гр», массы порции яичного блюда «130-150 гр» для детей с 1 года до 3 лет и «150-200 гр» для детей с 3 до 7 лет., массы порции мясного блюда «130-150 гр» для детей с 1 года до 3 лет и «150-200 гр» для детей с 3 до 7 лет, массы порции мясного блюда «130-150 гр» для детей с 1 года до 3 лет и «150-200 гр» для детей с 3 до 7 лет.

- **согласно представленным примерным двухнедельным рационам питания (меню) для организации питания детей от 1 года до 7 лет занижена энергетическая ценность блюд по приемам пищи: энергетическая ценность вторых завтраков в дни №№ 1, 2, 3, 4 первой недели и дни №№ 7, 8, 9 второй недели составляет менее 70 ккал (среднее значение энергетической ценности за первую и вторую неделю по приему пищи (второй завтрак) составляет менее 5% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии детей возраста 1-3 лет в дошкольных организациях); энергетическая ценность обедов в дни №№ 2, 3, 4, 5 первой недели и дни №№ 6, 7, 8, 10 второй недели составляет менее 490 ккал (среднее значение энергетической ценности за первую и вторую неделю по приему пищи (обед) составляет менее 35% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии детей возраста 1-3 лет в дошкольных организациях); энергетическая ценность уплотненных полдников в дни №№ 1, 2, 3, 5 первой недели и дни № 6, 7, 8, 9, 10 второй**

недели составляет менее 420 ккал (среднее значение энергетической ценности за первую и вторую неделю по приему пищи (уплотненный полдник) составляет менее 30% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии детей возраста 1-3 лет в дошкольных организациях), что является нарушением п. 8.1.2, 8.1.2.3, приложения 10 таб.1 и 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, согласно которым 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. 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.

- согласно представленным примерным двухнедельным рационам питания (меню) для организации питания детей от 1 года до 7 лет занижена энергетическая ценность блюд по приемам пищи: энергетическая ценность вторых завтраков в дни №№ 1, 2, 3, 4 первой недели и дни №№ 7, 8, 9 второй недели составляет менее 90 ккал (среднее значение энергетической ценности за первую и вторую неделю по приему пищи (второй завтрак) составляет менее 5% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии детей возраста 3-7 лет в дошкольных организациях); энергетическая ценность обедов в дни №№ 2, 3, 4, 5 первой недели и дни №№ 6, 7, 8, 9, 10 второй недели составляет менее 630 ккал (среднее значение энергетической ценности за первую и вторую неделю по приему пищи (обед) составляет менее 35% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии детей возраста 3-7 лет в дошкольных организациях); энергетическая ценность уплотненных полдников в дни №№ 1, 2, 3, 5 первой недели и дни № 6, 7, 8, 9, 10 второй недели составляет менее 540 ккал (среднее значение энергетической ценности за первую и вторую неделю по приему пищи (уплотненный полдник) составляет менее 30% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии детей возраста 3-7 лет в дошкольных организациях), что является нарушением п. 8.1.2, 8.1.2.3, приложение 10 таб.1 и 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), согласно которым 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. 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.

- изготовление кулинарной продукции не осуществляется в соответствии с меню-требованием на выдачу продуктов питания, примерным двухнедельным рационам питания (меню) для организации питания детей от 1 года до 7 лет и технологическими карточками: для детей от 3-7 лет «сад» согласно меню - требованию на выдачу продуктов питания на 14 июня 2022г. (утв. руководителем дошкольной организации 10 июня 2022г.) для приготовления на обед кулинарного блюда «плов из отварной курицы» для детей от 3 до 7 лет «сад» выдано птицы массой брутто из расчета 116гр. на 1 ребенка, тогда как согласно представленному меню и технологической карте (№54) вес птицы должен составлять 120 гр. на 1 ребенка возраста от 3 до 7 лет (масса брутто); для приготовления на уплотненный полдник кулинарного блюда «котлета рыбная» для детей от 3,до 7 лет «сад» согласно меню-требованию на выдачу продуктов питания на 20 июня 2022г. (утв. руководителем дошкольной организации 17 июня 2022г.) выдано рыбы (минтая) массой брутто из расчета 104 гр. на 1 ребенка, тогда как согласно представленному меню и технологической карте (№42) вес минтая должен составлять 110 гр. на 1 ребенка возраста от 3 до 7 лет (масса брутто); для приготовления на обед кулинарного блюда «тефтели из говядины с рисом «Ежики»» для детей от 3 до 7 лет «сад» согласно меню-требованию на выдачу продуктов питания на 22 июня 2022г. (утв.

руководителем дошкольной организации 21 июня 2022г.) выдано мяса (говядин бескостного массой брутто из расчета 66 гр. на 1 ребенка,, тогда как согласн представленному меню и технологической карте (№61) вес мяса бескостного должен составлять 70 гр. на 1 ребенка возраста от 3 до 7 лет (масса брутто), что является нарушением п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, согласно которому изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах; п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20, согласно которому производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

Согласно п.1.1, 1.2 СП 2.1.3678-20 настоящие санитарные правила (далее - правила) направлены на охрану жизни и здоровья населения, обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных, неинфекционных заболеваний и устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к выполнению работ и предоставлению гостиничных, медицинских, бытовых, социальных услуг, услуг в области культуры, спорта, организации досуга, развлечений, продаже товаров производственно-технического назначения для личных и бытовых нужд (далее - услуги), а также к используемым хозяйствующими субъектами зданиям, сооружениям, помещениям, оборудованию и транспортным средствам. Настоящие правила обязательны для исполнения физическими и юридическими лицами, предоставляющими услуги населению на территории Российской Федерации.

В соответствии с п. 1.1, 1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания1 и условий деятельности при оказании услуг общественного питания населению, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний. Настоящие Правила распространяются на юридических лиц и граждан, в том числе индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по оказанию услуг общественного питания населению.

Пунктами 1.1, 1.2 СП 2.4.3648-20 установлено, что настоящие санитарные правила направлены на охрану здоровья детей и молодежи, предотвращение инфекционных, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасных условий образовательной деятельности, оказания услуг по воспитанию и обучению, спортивной подготовке, уходу и присмотру за детьми, включая требования к организации проведения временного досуга детей в помещениях (специально выделенных местах), устроенных в торговых, культурно-досуговых центрах, аэропортах, железнодорожных вокзалах и иных объектах нежилого назначения, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных услуг для детей, а также к условиям проведения спортивных, художественных и культурно-массовых мероприятий с участием детей и молодежи и определяют санитарно-противоэпидемические (профилактические) меры при организации перевозок организованных групп детей железнодорожным транспортом. Правила являются обязательными для исполнения гражданами, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями при осуществлении деятельности.

Вышеуказанное создает угрозу жизни и здоровью людей.

Согласно ст. 17 и 28 Федерального закона от 30.03.99 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», порядковый номер 29 Перечня, при организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, для предотвращения возникновения и распространения инфекционных

й назначении наказания заместитель главного государственного санитарного врача шской Республике - Чувашии учитывает характер совершенного правонарушения, о личности привлекаемого к административной ответственности, его имущественном жении. Обстоятельства, смягчающие административную ответственность: на иждивении детей. Обстоятельства, отягчающие административную ответственность, по делу не тановлены.

Частью 1 статьи 4.1.1 КоАП РФ установлено, что за впервые совершенное административное правонарушение, выявленное в ходе осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля, в случаях, если назначение административного наказания в виде предупреждения не предусмотрено соответствующей статьей раздела II настоящего Кодекса или закона субъекта Российской Федерации об административных правонарушениях, административное наказание в виде административного штрафа подлежит замене на предупреждение при наличии обстоятельств, предусмотренных частью 2 статьи 3.4 настоящего Кодекса, за исключением случаев, предусмотренных частью 2 настоящей статьи.

Согласно части 2 статьи 3.4 КоАП РФ предупреждение устанавливается за впервые совершенные административные правонарушения при отсутствии причинения вреда или возникновения угрозы причинения вреда жизни и здоровью людей, объектам животного и растительного мира, окружающей среде, объектам культурного наследия (памятникам истории и культуры) народов Российской Федерации, безопасности государства, угрозы чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, а также при отсутствии имущественного ущерба.

Вместе с тем, в силу положений абз. 10 ст. 1 Закона № 52-ФЗ несоблюдение санитарно-эпидемиологических требований презюмируется как ситуация, создающая угрозу жизни и здоровью человека.

В данном случае существенная угроза охраняемым общественным отношениям заключается в пренебрежительном отношении должностного лица к исполнению своих публично-правовых обязанностей. Совершенное правонарушение посягает на безопасность и здоровье детей и может повлечь угрозу распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений).

Таким образом, допущенные заведующей МБДОУ «Детский сад № 116» города Чебоксары Семеновой Аленой Валерьевной нарушения санитарно-эпидемиологических требований к условиям отдыха и оздоровления детей посягает на отношения, объектом которых является здоровье детей, их воспитания и обучения, а потому влечет за собой возникновение угрозы причинения вреда жизни и здоровью людей.

На основании изложенного и руководствуясь статьей 29.9 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях,

п о с т а н о в и л:

Признать **должностное лицо — заведующую МБДОУ «Детский сад № 116» города Чебоксары Семенову Алену Валерьевну** виновной в совершении административного правонарушения, ответственность за которое предусмотрена **частью 1 статьи 6.7 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях**, и назначить ей наказание в виде административного штрафа в размере

3500 (три тысячи пятьсот) рублей

указать вид и размер наказания

Настоящее постановление по делу об административном правонарушении может быть обжаловано лицами, указанными в статьях 25.1, 25.3-25.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях (далее – Кодекс) в Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, находящуюся по адресу: Вадковский пер., 18/20, г.Москва, либо в суд в установленном законом порядке.

Жалоба на постановление по делу об административном правонарушении может быть подана через официальный сайт Роспотребнадзора – http:petition.rospotrebnadzor/ petition (раздел «Для направления жалобы об оспаривании процессуальных решений, принятых по делам об административных правонарушениях»).

Жалоба на постановление по делу об административном правонарушении может быть подана в течение 10 суток со дня вручения или получения копии постановления.

По истечении этого срока не обжалованное и не опротестованное постановление по делу об административном правонарушении вступает в законную силу.

Административный штраф должен быть уплачен лицом, привлеченным к административной ответственности, не позднее шестидесяти дней со дня вступления постановления о наложении административного штрафа в законную силу либо со дня истечения срока отсрочки или срока рассрочки.

При уплате административного штрафа за административное правонарушение, выявленное в ходе осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля, лицом, привлеченным к административной ответственности за совершение данного административного правонарушения, либо иным физическим или юридическим лицом не позднее двадцати дней со дня вынесения

заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) должны
санитарно-эпидемиологические требования. В организациях отдыха и оздоровле
дошкольных и других образовательных организациях независимо от организ
правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохран
укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организац
питания, и выполняться требования санитарного законодательства.

Распоряжением и. о. главы администрации города Чебоксары от 22.11.2012 № 341
«О приеме на работу Семеновой А. В.» Семенова Алена Валерьевна принята на должность
заведующего муниципальным бюджетным дошкольным образовательным учреждением
«Детский сад № 116 «Родничок» общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением
деятельности по физическому развитию детей» города Чебоксары Чувашской Республики с
26.11.2012 года.

Согласно п.п. 3.1, 3.4, 3.5, 3.9, 3.18, 3.21, 5.2 должностной инструкции заведующий
осуществляет руководство ДОУ в соответствии с нормативными правовыми актами
Российской Федерации, Чувашской Республики, органов местного самоуправления города
Чебоксары, приказами управления образования администрации города Чебоксары, уставом
ДОУ; осуществляет прием детей в ДОУ, обеспечивает охрану жизни и здоровья
воспитанников во время образовательного процесса, соблюдение прав и свобод
воспитанников в установленном законодательством Российской Федерации порядке;
обеспечивает соблюдение требований, предъявляемых к условиям образовательного процесса,
результатам деятельности образовательного учреждения и к качеству образования; создает
безопасные условия обучения, воспитания и приемотра и ухода за воспитанниками, их
содержания в соответствии с установленными нормами, обеспечивающими жизнь и здоровье
воспитанников, работников ДОУ; в пределах своих полномочий распоряжается бюджетными
средствами, обеспечивает результативность и эффективность их использования; планирует,
координирует и контролирует работу педагогических и других работников образовательного
учреждения; обеспечивает учет, сохранность и пополнение учебно-материальной базы,
соблюдение правил санитарно-гигиенического режима и охраны труда, привлечение для
осуществления деятельности, предусмотренной уставом образовательного учреждения
дополнительных источников финансовых и материальных средств; несет ответственность за
жизнь и здоровье детей, организацию питания, санитарно-гигиеническое состояние
учреждения.

Выявленные в ходе плановой выездной проверки в отношении муниципального
бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 116 «Родничок»
общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому
развитию детей» города Чебоксары Чувашской Республики нарушения санитарно-
эпидемиологических требований к условиям отдыха и оздоровления детей, их воспитания и
обучения, допущенные заведующей МБДОУ «Детский сад № 116» города Чебоксары
Семеновой Аленой Валерьевной, образуют состав административного правонарушения,
ответственность за которое установлена частью 1 статьи 6.7 КоАП РФ.

Факт нарушения Семеновой А.В. вышеизложенных требований санитарно-
эпидемиологического законодательства к условиям отдыха и оздоровления детей, их
воспитания и обучения установлен должностным лицом Управления Роспотребнадзора по
Чувашской Республике - Чувашии в ходе проведения плановой выездной проверки,
подтверждается совокупностью представленных в материалы дела доказательств (в том числе,
протоколом об административном правонарушении от 16.12.2022 № 776 и другими
материалами дела).

Изучив материалы дела, заместитель главного государственного санитарного врача по
Чувашской Республике - Чувашии приходит к выводу о наличии в действии (бездействии)
заведующей МБДОУ «Детский сад № 116» города Чебоксары Семеновой Алены Валерьевны
состава административного правонарушения, предусмотренного частью 1 статьи 6.7 Кодекса
Российской Федерации об административных правонарушениях, по признаку нарушение
санитарно-эпидемиологических требований к условиям отдыха и оздоровления детей, их
воспитания и обучения.

Сумма административного штрафа вносится или перечисляется лицом, привлеченным к административной ответственности, в банк или иную кредитную организацию по следующим реквизитам: УФК по ЧР (Управление Роспотребнадзора по Чувашской Республике - Чувашии) код бюджетной классификации _____, номер счета получателя 40101810900000010005, отделение НБ Чувашской Республики г. Чебоксары, БИК 049706001, ИНН 2129056878, КПП 213001001, ОКТМО 97701000. Квитанция прилагается.

При отсутствии документа, свидетельствующего об уплате административного штрафа, по истечении 60 дней со срока, указанного в части 1 статьи 32.2 Кодекса настоящее постановление направляется судебному приставу-исполнителю для принудительного исполнения. Кроме того, должностное лицо, вынесшее постановление, принимает решение о привлечении лица, не уплатившего административный штраф, к административной ответственности в соответствии с частью 1 статьи 20.25 Кодекса.

Срок предъявления постановления о назначении административного наказания к исполнению - в течение двух лет со дня вступления в законную силу.

Заместитель главного
государственного санитарного врача
по Чувашской Республике - Чувашии Т.Г. Гермонова

М.П.

Копию настоящего постановления получил(а) _____ 2022 года

_____ _____

подпись инициалы и фамилия

Дата вступления постановления в законную силу _____