



Отметка о размещении сведений об обязательном профилактическом визите в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий

Учетный № ПМ 55240041000111723722 от 12.08.2024 г.

Ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий:

**Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека**
**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека по Омской области**
Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Омской области в Калачинском районе
646905, Омская область, г. Калачинск, ул. Больничная, д. 14
Тел/факс: (38155) 2-11-53 E-mail: kalachinsk@55.rospotrebnadzor.ru <http://55.rospotrebnadzor.ru>
ОКПО 76326543, ОГРН 1055504019768, ИНН/КПП 5503088113/550401001

25.09.2024 г., 16 час. 00 мин.
(дата и время составления акта)

Территориальный отдел Управления
Роспотребнадзора по Омской области в
Калачинском районе
646905, Омская область, г. Калачинск,
ул. Больничная, 14
(место составления акта)

Акт профилактического визита № 2442/ПВ

1. Профилактический визит проведен в соответствии с пунктом 11(4) постановления Правительства РФ от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля».

2. Профилактический визит проведен в отношении: Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения "Большеатмасский детский сад" Черлакского муниципального района Омской области; по адресу: Омской области; Омская обл, р-н Черлакский, с Большой Атмас, ул 20 лет Победы, 12, ИНН: 5539012580, ОГРН: 1025502100711, объект категории чрезвычайно высокого риска

(наименование контролируемого лица, ИНН, ОГРН, объект контроля, категория риска)

3. Профилактический визит проведен по адресу (местоположению): Омская обл, р-н Черлакский, с Большой Атмас, ул 20 лет Победы, 12

(указывается адрес (местоположение), место осуществления контролируемым лицом деятельности или место нахождения иных объектов контроля, в отношении которых был проведен профилактический визит)

4. Профилактический визит проведен в следующие сроки:

23 августа 2024 г. с 11 ч. 30 мин. до 14 ч. 30 мин

(указываются дата и время фактического проведения профилактического визита).

Срок проведения профилактического визита приостанавливался в связи с необходимостью проведения экспертизы/испытания (нужное подчеркнуть) на основании: уведомления ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области» от 23.08.2024 №55-20-17/ 698-2024.

с 23.08.2024 г. с 14 ч. 30 мин.

по 24.09.2024 г. до 18 ч. 00 мин.

(указывается основание для приостановления срока проведения профилактического визита, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения профилактического визита)

Срок проведения профилактического визита был продлен в связи с необходимостью

проведения инструментального обследования - нет

с «__» _____ 202 г. с ____ ч. ____ мин.

по «__» _____ 202 г. до ____ ч. ____ мин.

(указывается вид инструментального обследования, дата и время начала, а также дата и время окончания срока продления профилактического визита)

6. Профилактический визит проведен: Ганжа Ларисой Юрьевной – главным специалистом-экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Омской области в Калачинском районе

(указываются фамилия, имя отчество (при наличии), должность лица, проводившего профилактический визит)

7. К проведению профилактического визита были привлечены:

1) Специалисты : нет

(указываются фамилии, имена отчества (при наличии), должности специалистов).

эксперты (экспертные организации): ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области", аттестат аккредитации № RA.RU.710032 от 24.04.2015, выдан Федеральной службой по аккредитации;

Испытательный лабораторный центр ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области", аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.510193 от 15.03.2016, выдан Федеральной службой по аккредитации;

Испытательный лабораторный центр филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области в Калачинском районе", аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.511535 от 27.12.2017, выдан Федеральной службой по аккредитации.

1) (указываются фамилия, имя отчество (при наличии), должность экспертов, или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельств об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации).

При проведении профилактического визита присутствовали представители контролируемого лица: Заведующей Пууц Веры Филоретовны

(ФИО, должность)

8. При проведении профилактического визита контролируемое лицо проинформировано:

Информация	Да/нет
Об обязательных требованиях, предъявляемых к его деятельности либо к принадлежащим ему объектам контроля	да
О соответствии объектов контроля критериям риска	нет
Об основаниях и о рекомендуемых способах снижения категории риска	нет
О видах, содержании и об интенсивности контрольных (надзорных) мероприятий, проводимых в отношении объекта контроля исходя из его отнесения к соответствующей категории риска	да
Иная информация (указать)	нет
Осуществлено консультирование контролируемого лица	да

9. При проведении профилактического визита были совершены следующие действия:

1. Осмотр: 23.08.2024г. начат с 11ч. 30 мин. окончен в 14ч. 30 мин.

2. Отбор проб (образцов) 23.08.2024г. начат с 11ч. 30 мин. окончен в 14ч. 30 мин.

3. инструментальные исследования: не проводились

4. Экспертиза 23.08.2024г с 14.30ч. по 24.09.2024 г. 18.00

24.09.2024г. получены результаты лабораторных испытаний: протокол полноты прохождения медицинского обследования от 09.09.2024г, экспертные заключения №5456КЧ/Л от 09.09.2024г., №5457КЧ/Л от 09.09.2024г., №5460КЧ/Л от 09.09.2024г., протоколы испытаний № 3532 от 02.09.24, № 3529 от 02.09.24, № 3530 от 02.09.24, № 3534 от 02.09.24, № 3537 от 02.09.24, № 3539 от 02.09.24., № 3538 от 02.09.24, № 3537 от 02.09.24, № 3536 от 02.09.24, № 3540 от 02.09.24

5. истребование документов: не проводилось

9. При проведении профилактического визита рассмотрены документы:

- приказ о назначении руководителя;

- копии правоустанавливающих документов на помещения, в которых осуществляется деятельность;

- договоры и акты выполненных работ на проведение дератизационных и дезинсекционных работ;
- договоры и акты выполненных работ по удалению твердых, жидких бытовых отходов, люминесцентных ламп;
- документация, методические инструкции на моющие и дезинфицирующие средства;
- режим дня, сетка занятий;
- список работников, заверенный руководителем; личные медицинские книжки работников, сертификаты профилактических прививок;
- журналы "Здоровья", журналы учета температурного режима в холодильном оборудовании, в складских помещениях, технологические карты, утвержденное цикличное меню, медицинские формы 026/у; осмотра на чесотку и педикулез; журнал учета инфекционных заболеваний; журнал учета осмотров на педикулез;

(указываются рассмотренные документы, представленные контролируемым лицом)

11. При проведении профилактического визита было установлено:

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Большеатмасский детский сад" Черлакского муниципального района Омской области (далее МБДОУ «Большеатмасский детский сад»), согласно Уставу, является юридическим лицом, имеет юридический и фактический: Омская обл, р-н Черлакский, с Большой Атмас, ул 20 лет Победы, 12,

Учредителем МБДОУ «Большеатмасский детский сад» является комитет по образованию Администрации Черлакского муниципального района Омской обл.

Учреждение имеет санитарно-эпидемиологическое заключение № 55.31.01.000.М.000026.03.10 от 12.03.2010 на образовательную деятельность по общеобразовательным программам дошкольного образования о соответствии государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам по адресу: 646274, Омская область, Черлакский район, с.Большой Атмас, ул.20 лет Победы, 12

Всего по списочному составу 55 детей, из них в средней группе 20 детей в возрасте от 3,5 до 5 лет, в старшей -подготовительной группе 20 детей в возрасте от 5 до 7 лет, в младшей группе 15детей в возрасте от 1,5 до 3 лет. На момент осмотра функционирует 1 группа в разновозрастная группа детей в возрасте 3,5 -7 лет., в средней и подготовительной группах дети отсутствовали (по причине отпуска персонала). Детей с ограниченными возможностями здоровья в учреждении нет.

Прием детей осуществляется с 8.30ч, уход детей домой в 17.30ч. Организовано 4х разовое горячее питание детей: завтрак, второй завтрак, обед, полдник. Продолжительность занятий для детей и их количество организовано с учетом возраста детей. В режиме дня предусмотрено прогулка 2 раза в день, дневной сон. Продолжительность дневной суммарной образовательной нагрузки для детей старшей группы, продолжительность дневного сна соответствует гигиеническим требованиям СанПиН 1.2.3685-21.

Территория оборудована над входами в здание наружным электрическим освещением, огорожена, озеленена. Установлен 1 мусоросборник с крышкой на бетонированной площадке. На территории имеется 3 игровые площадки. Смена песка проводилась в ноябре 2023г., июне 2024г

Здания учреждения двухэтажное, отдельно стоящее. В здании оборудовано 3 групповые ячейки, прачечная, музыкальный зал, пищеблок, медицинский кабинет. Для персонала имеется гардеробная верхней одежды, отдельный санитарный узел.

Водоснабжение холодное централизованное, для обеспечения горячим водоснабжением установлены водонагревающие устройства. Канализование - автономное. Питьевой режим в групповых организован бутилированной водой. Документы качества и безопасности на бутилированную воду имеются. Искусственное освещение в групповых ячейках детского сада представлено светодиодными лампами. Оконные проемы в игровых оборудованы жалюзи с длиной не ниже уровня подоконников. Отделка стен, полов, потолков помещений позволяет проведение влажной уборки и дезинфекции. Помещения групповых ячеек оборудованы форточками для проветривания помещений. В каждом помещении групповых ячеек размещены термометры для контроля температуры воздуха. Используется передвижная бактерицидная установка для обеззараживания помещений детского сада.

Младшая групповая ячейка: игровая площадью 49,9м², спальная площадью 34,8м², раздевальная площадью 17,5м², туалетная с умывальной площадью 10,6м². Средняя групповая ячейка: игровая площадью 49м², спальная площадью 48,5м², раздевальная площадью 14,2м², туалетная с умывальной площадью 14,8м². Подготовительная групповая ячейка: игровая площадью 48,8м², спальная площадью 48,2м², раздевальная площадью 18,3м², туалетная с умывальной площадью 14,3м². В раздевальных размещены режимы дня и сетка занятий, меню. Раздевальные оборудованы индивидуальными шкафчиками для одежды детей, В младшей группе имеются сушилки для одежды и обуви, установленные около отопительных приборов для просушивания. Для занятий детей в игровых установлены столы и стулья, оборудована игровая зона. Мебель (столы, стулья) промаркированы. Буфетные оборудованы 2 моечными ваннами, раковиной для мытья рук, полками для сушки столовой посуды. Используются одноразовые перчатки при порционировании блюд. В буфетных размещены инструкции по режиму мытья посуды. В спальнях установлены индивидуальные кровати: в младшей группе- 15, в старшей - 20. Постельные принадлежности имеют маркировку у ножного края. В каждом туалетных старшей и младшей группы установлено 4 унитаза для детей, 4 раковины для рук детей, 1 раковина для персонала, душевой поддон, шкафы для индивидуального хранения полотенец. Туалетная подготовительной группы оборудована раздельными для мальчиков и девочек туалетными помещениями, в которых установлено по 2 унитаза в кабинках, в умывальной зоне установлено 4 раковины для детей, 1 раковина для персонала, душевой поддон, шкафы для индивидуального хранения полотенец. Унитазы обеспечены сиденьями, туалетной бумагой, мусорными ведрами. В туалетных помещениях зонировано размещение туалетной и умывальной зоны. В умывальных зонах установлены шкафы с раздельными ячейками для хранения индивидуальных полотенец, шкаф для хранения индивидуальных горшков в младшей группе. Горшки имеют маркировку. Мыло имеется. Используются тканевые полотенца для ног, полотенца разового применения используют для рук. В групповых ячейках имеется промаркированный уборочный инвентарь для помещений групп, инвентарь для мытья игрушек, пылесос, уборочный инвентарь для туалета хранится отдельно.

Музыкальный зал расположен на 1 этаже здания, площадью 74,5м², используется для музыкальных занятий. Оборудован спортивный зал на 2м этаже здания для спортивных занятий.

Прачечная имеет в своем составе постирочное и гладильное помещения. Постирочная (площадью 19,7м²), оборудована 1 ванной для замачивания белья, 1 машинкой автоматической стирки. В гладильной (площадью 14,7м²) установлены шкафы для хранения чистого белья, имеется утюг, гладильный станок, швейная машина. Для сбора белья имеются клеенчатые мешки. Постельного белья, полотенец для рук, намотасников, постельных принадлежностей достаточное количество. Смена белья проводится 1 раз в 7 дней, с регистрацией в журнале. Воспитатели и помощники воспитателей, работники пищеблока обеспечены санитарной одеждой в достаточном количестве. У помощников воспитателей дополнительно имеются: фартуки, косынки для надевания во время раздачи пищи, фартуки для мытья посуды и отдельные халаты для уборки помещений. Для стирки используется детский порошок. Для дезинфекции инвентаря, помещений используется Део-хлор.

Пищеблок работает на овощном сырье, мясных полуфабрикатах. Пищеблок имеет следующий набор помещений: горячий цех, цех обработки полуфабрикатов, 2 складских помещения. Горячий цех оборудован 2 варочными плитами с жарочным отделом, электрической сковородой, 2 производственных стола для сырой и готовой продукции, холодильник для хранения суточных проб. Цех обработки сырья зонирован на зону обработки овощей, мяса, рыбы, в каждой зоне установлено 1 производственному столу, по 2 моечной ванны, раковина для рук, В цехе обработки сырья размещена зона мытья кухонной посуды. Моечная кухонной посуды оборудована 2 моечными ваннами, раковиной для рук. Оборудование, инвентарь, посуда выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование промаркированы. Складское помещение №2 оборудовано шкафами для хранения пищевых продуктов, 1 холодильником для гастрономии. Складское помещение №1 оборудовано 1 холодильником для молочной продукции, 1 морозильным шкафом для мясных полуфабрикатов, 1 охлаждаемым холодильником для

овощей. Психрометры имеются, холодильники оборудованы термометрами. Уборочный инвентарь промаркирован для каждой группы помещений, имеется шкаф хранения уборочного инвентаря. Для обработки яиц используется «Оптимакс».

Руководителем учреждения разработано и утверждено 10 дневное меню. Суммарный объем блюд по приемам пищи соответствует возрасту детей. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд. Ведется контроль за температурой в холодильниках пищеблока, с регистрацией в журнале. Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов соблюдаются. Бракераж готовых блюд проводится от каждой партии приготовленных блюд, с регистрацией в журнале. Суточные пробы отбираются от каждой партии приготовленных блюд, условия хранения и сроки хранения суточных проб соблюдаются. Товаросопроводительные документы на пищевые продукты, сырье представлены.

Программа производственного контроля разработана. Поставщик пищевых продуктов в учреждении является ИП Колесниченко Н.Д., ИП Черемшенко В.Н, ИП Дубина П.А

Медицинский кабинет имеет в своем составе кабинет приема, 2 изолятора, процедурный кабинет, туалет. Кабинет приема оборудован ростоммером, кушеткой, раковиной для мытья рук. Утренний прием детей проводится с использованием бесконтактной термометрии. Утренний прием детей проводится ежедневно медработником, с регистрацией в журнале. Дети принимаются в учреждение после перенесенного заболевания при наличии справок от врача-педиатра. Ежемесячно проводится осмотр на чесотку, педикулез. В июле 2024г проведено обследование детей на энтеробиоз и гименолепидоз. Ведутся медицинским работником журналы: журнал инфекционных заболеваний, журнал «Здоровье», журнал осмотра на педикулез и чесотку, бракеражный журнал готовых блюд, журнал витаминизации, журнал работы бактерицидных ламп.

По штатному расписанию работает 13 человек, в том числе заведующая -1 чел., работников пищеблока - 3 чел.. Согласно протоколу полноты прохождения медицинского обследования от 09.09.2024г, медицинский осмотр и гигиеническое обучение пройдено в полном объеме, персонал привит в соответствии с национальным календарем прививок.

Проведен отбор проб 23.08.2024г. и лабораторные исследования филиалом ФБУЗ «ЦГиЭ в Омской области в Калачинском районе», по результатам испытаний установлено:

Согласно экспертному заключению №5456КЧ/Л от 09.09.2024г., протоколу испытаний № 3532 от 02.09.2024, проба воды питьевой централизованного водоснабжения, отобранная в кране моечной ванне пищеблока, соответствует требованиям СанПиН 2.1.3684-21 по микробиологическим показателям.

Согласно экспертному заключению №5456КЧ/Л от 09.09.2024г., протоколу испытаний № 3529 от 02.09.2024, в 10-ти исследованных смывах, отобранных в групповых ячейках, возбудители паразитарных заболеваний не обнаружены, что свидетельствует об эффективности проведения мероприятий по профилактике загрязнения жизнеспособными яйцами гельминтов и цистами кишечных патогенных простейших на объекте, что соответствуют требованиям СанПиН 3.3686-21.

Согласно экспертному заключению №5456КЧ/Л от 09.09.2024г., протоколу испытаний № 3530 от 02.09.2024, в 10-ти исследованных смывах, отобранных в пищеблоке, групповых ячейках, бактерии группы кишечной палочки в смывах с поверхностей не обнаружены, что соответствуют требованиям СанПиН 3.3686-21.

Согласно экспертному заключению №5456КЧ/Л от 09.09.2024г., протоколу испытаний № 3534 от 02.09.2024, в исследованной пробе - 0,015% раствора дезинфицирующего средства "ДП-дихлор", содержания активно-действующего вещества соответствуют заявленной концентрации и требованиям СП 2.4.3648-20.

Согласно экспертному заключению №5457КЧ/Л от 09.09.2024г., протоколу испытаний № 3537 от 02.09.2024, в пробе обед из 3х блюд (свекольник со сметаной, макароны отварные с котлетой из курицы с подливом, компот из апельсина), энергетическая ценность обеда, содержание жира, содержание белков и углеводов, установленная лабораторным путем, находится в пределах допустимых отклонений ($\pm 5\%$), что соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно экспертному заключению №5457КЧ/Л от 09.09.2024г., протоколу испытаний № 3539 от 02.09.2024., проба пищевого продукта «Картофель. Урожай 2023г. Изготовитель: ИП Узлов А.Н.», отобранная в пищеблоке, соответствует требованиям ТР ТС 021/2011, цисты (ооцисты) кишечных простейших, яйца и личинки гельминтов - не обнаружены.

Согласно экспертному заключению №5457КЧ/Л от 09.09.2024г., протоколу испытаний № 3538 от 02.09.2024, проба пищевого продукта «Картофель. Урожай 2023г. Изготовитель: ИП Узлов А.Н.», отобранная в пищеблоке, соответствует требованиям ТР ТС 021/2011, массовая концентрация нитратов не превышает допустимых величин.

Согласно экспертному заключению №5460КЧ/Л от 09.09.2024г., протоколу испытаний № 3537 от 02.09.2024, проба готового блюда "Компот из апельсина", отобранная в кастрюле горячего цеха пищеблока, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 по микробиологическим показателям.

Согласно экспертному заключению №5460КЧ/Л от 09.09.2024г., протоколу испытаний № 3536 от 02.09.2024, проба готового блюда "Макароны отварные", отобранная в кастрюле горячего цеха пищеблока, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 по микробиологическим показателям.

Согласно экспертному заключению №5460КЧ/Л от 09.09.2024г., протоколу испытаний № 3540 от 02.09.2024, проба пищевого продукта " Масло сливочное Традиционное 82,5%, изготовлено 12.08.2024г ИП Черемшенко В.Н.», отобранная в пищеблоке, соответствует требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013 по микробиологическим показателям, не превышают допустимых величин токсичные элементы (кадмий, мышьяк, ртуть, свинец, ГХЦГ и его изомеры, ДДТ и его метаболиты).

вывод об отсутствии нарушений обязательных требований.

В ходе осмотра установлено, что за исключением указанных в разделе нарушений выполняются требования:

Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" ст.10, ст.11, ст.15, ст.17, ст.19, ст.22, ст.24, ст.28, ст.29, ст.32, ст.33, ст.34, ст.35, ст.36, ч.3 ст.39;

Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" ст. 3, ст. 5, ст.20, ст.23, ст.25.2;

ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 гл.1 ст.1 п.3, ст.5 пп 1-3, гл.II ст.7 пп 1-2, ст.17 пп 1-13, гл. IV ст.39, ст.8;

"СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 гл.1 п.1.2, гл.II, гл. III, гл. IV, гл. V, гл. VIII;

"СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 раздел 1-3;

СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 2 раздел 1-6;

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 4 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" раздел 1, 2, 3, 8, 10, 20, 24, 26, 27, 28, 29, 31, 33, 34, 35, 36, 38

вывод о выявленных нарушениях обязательных требований.

Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ст. 11, ст. 15 ч. 5, ст. 17. ч 2, ст. 24, ст. 28, ст. 29 ч.1, ст 39;

-п. 1.8., п. 2.4.4, п. 2.4.6.1., п.2.4.6.2. п. 2.4.8., п. 2.6.1., п. 2.6.5, п. 2.9.2., п. 2.9.5., п. 3.1.2., п. 3.1.3., п. 3.2.8., п. 3.4.13 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28:

-п. 2.1., п. 2.5., п. 2.13., п.2.23., п. 3.2., п. 3.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32

-таблица 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению

безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 2,

- п.5, п. 18, п. 817, п. 823, п. 825 СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней", утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 4,

Выявлены нарушения:

В нарушении СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28:

- п. 1.8 СП 2.4.3648-20, п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, не осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, в т.ч. при организации питания детей. Согласно программы производственного контроля предусмотрен контроль за питьевой водой, песком, освещенностью, микроклиматом. В программу производственного контроля не включены лабораторные исследования по контролю за организацией питания детей. Документы, подтверждающие проведение производственного контроля в 2023-2024г не представлены;

-п. 3.1.2.СП 2.4.3648-20, отсутствуют теневые навесы для 3 групп, игровые площадки не отделены зелеными насаждениями, песочницы с крышками;

- п. 3.1.3.СП 2.4.3648-20, в старшей, подготовительной группах отсутствует сушки для одежды и обуви;

- п. 3.2.8., п. 2.4.8. СП 2.4.3648-20, недостаточно полотенец для рук и ног детей, менее 2 комплектов на одного ребенка;

- п.2.4.6.1. СП 2.4.3648-20, таблица 6.18. СанПиН 1.2.3685-21, отсутствует необходимый набор помещений для работы на сырье, необходимое количество оборудования. Пищеблок работает на овощном сырье, в утвержденном меню ежедневно включены блюда с использованием овощей, при этом отсутствуют помещения для обработки овощного сырья (цех первичной и вторичной обработки). Фактически для обработки овощного сырья установлено 2 моечные ванны, 1 производственный стол для овощей.

- п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, используется для раздачи и порционирования блюд инвентарь, не имеющий мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах в буфетных, пищеблоке;

-п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, используется алюминиевая посуда (кастрюли) для приготовления 1,2,3 блюд, в то время как посуда должна быть выполнена из нержавеющей стали.

--п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, используется с дефектами и механическими повреждениями кухонная посуда (тазы с отбитой эмалью).

-п. 2.4.4 СП 2.4.3648-20, отсутствует дополнительный источник искусственного освещения над меловыми досками в подготовительной, старшей группах;

- п. 2.6.5. СП 2.4.3648-20, отсутствуют раковина в прачечной, ванна в прачечной не обеспеченные холодным и горячим водоснабжением, канализацией; в моечной ванне для обработки овощей на пищеблоке отсутствует водоснабжение;

- п. 2.6.1. п. 3.4.13 СП 2.4.3648-20, раковины для мытья рук не обеспечены горячим водоснабжением в буфетных младшей, старшей группы;

-п.2.11.5 СП 2.4.3648-20, не подвергаются химической чистке или дезинфекционной обработке один раз в год постельные принадлежности;

В нарушении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32

- п. 2.5.. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, не обеспечивается последовательность (поточность) технологических процессов, исключаяющих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды. Стеллаж для просушивания кухонной посуды размещен в горячем цехе, в горячем цехе в морозильном отделе холодильника для суточных проб осуществляется хранение сырой мороженной рыбы;

- п. 2.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, не оборудована локальная вытяжная система над варочными плитами в горячем цеха пищеблока.

- п.2.23. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в производственных помещениях допускается хранение личных вещей, цехе обработки сырья на стене размещено зеркало;
- п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, разделочный инвентарь для готовой (для гастрономии, вареных овощей) храниться в зоне обработки сырого мяса;
- п. 3.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, не оборудованы индивидуальные шкафы или специально отведенное место для хранить личной одежды отдельно от рабочей одежды и обуви. Фактически одежда, личные сумки хранятся на дверных проемах, на стенах производственных цехов;

В нарушении СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.21 N 2:

- таблица 6.18 СанПиН 1.2.3685-21, моечные ванны для кухонной посуды с объемом, не позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды; в горячем цехе отсутствуют весы;

Нарушение СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней":

- п.5, п. 18, п. 817, п. 823, п. 825 СанПиН 3.3686-21, п. 2.9.2., п. 2.9.5. СП 2.4.3648-20, не организован контроль за проведением профилактических мероприятий, в т.ч. осмотры детей с целью выявления инфекционных заболеваний. Так, в медицинских формах 026/у после проведения туберкулинодиагностики (пробы Манту) у детей с преышенной реакцией отсутствуют заключения врача-фтизиатра об отсутствии у ребенка заболевания туберкулезом, дети допущены в учреждение: Муромцев А. 12.04.18г.р.(проба Манту 23.01.2024г результат п.10мм), Драчевой В.24.08.21г.р.(проба Манту 23.01.2024г результат п.10мм), Таран Э. 29.07.22г.р.(проба Манту 30.01.2024г результат п.10мм). Представлены 24.09.2024г. справки Таран Э, Муромцева А.

сведения о факте устранения нарушений обязательных требований до окончания профилактического мероприятия

Руководители учреждения представлены 24.09.2024г. справки Таран Э, Муромцева А от врача-фтизиатра об отсутствии у ребенка заболевания туберкулезом

(указываются выводы, по результатам осмотра, рассмотрения документов, проведенных исследований, испытаний, экспертиз: 1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований; 2) вывод о выявленных нарушениях обязательных требований; 3) сведения о факте устранения нарушений обязательных требований до окончания профилактического мероприятия)

12. К настоящему акту прилагаются: протокол осмотра от 23.08.2024г, уведомление о приостановке от 23.08.2024г, поручение о проведении экспертизы, обследований, испытаний от 23.08.2025г, протокол полноты прохождения медицинского обследования от 09.09.2024г, экспертные заключения №5456КЧ/Л от 09.09.2024г., №5457КЧ/Л от 09.09.2024г., №5460КЧ/Л от 09.09.2024г., протоколы испытаний № 3532 от 02.09.24, № 3529 от 02.09.24, № 3530 от 02.09.24, № 3534 от 02.09.24, № 3537 от 02.09.24, № 3539 от 02.09.24., № 3538 от 02.09.24, № 3537 от 02.09.24, № 3536 от 02.09.24, № 3540 от 02.09.24, предписание об устранении выявленных нарушений №2442/ПВ от 23.08.2024г

(указывается (протокол осмотра, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального исследования, протокол испытания, экспертные заключения, их реквизиты, а также иные документы, являющиеся доказательствами выявленных нарушений, предписание об устранении выявленных нарушений)

Главный специалист-эксперт

ТО в Калачинском районе Ганжа Л.Ю.

(должность, фамилия, инициалы инспектора)



подпись)

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их представителей с актом (дата и время ознакомления)_____

(дата, время)

_____ (подпись)

_____ (должность)

_____ (ФИО)

Акт направлен на E-mail: dsboat@yandex.ru