

**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 ХАНТЫ-МАНСИЙСКОМУ АВТОНОМНОМУ ОКРУГУ - ЮГРЕ**

Рознина ул., д. 72, г. Ханты-Мансийск, Ханты-Мансийский автономный округ – ЮГРА, Тюменская область, 628012 телефон: 8(34673)360-003
e-mail: Khanty@86.rospotrebnadzor.ru

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г. Лангепасе и г. Покачи

(указывается территориального отдела)

« 02 » марта 2022 г., 14 час. 00 мин.
(дата и время составления акта)

г. Лангепас, ул.Ленина, 34

(место составления акта)

Акт выездной проверки 10

(плановой/внеплановой/по программе проверок)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением о проведении выездной проверки № 10 от 13.01.2022г., учетный номер **86220041000100548365** от 14.01.2022г.

(указывается ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении выездной проверки, учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий).

2. Выездная проверка проведена в рамках федерального государственного санитарно - эпидемиологического надзора

(наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым реестром видов федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора), муниципального контроля).

3. Выездная проверка проведена:

1) Керова Елена Юрьевна – начальник территориального отдела Управления Роспотребнадзора по ХМАО - Югре в г. Лангепасе и г. Покачи,

2) Тихонова Жанна Юрьевна – заместитель начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в городе Лангепасе и городе Покачи;

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспектора (инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов), уполномоченного (уполномоченных) на проведение выездной проверки. При замене инспектора (инспектора) после принятия решения о проведении выездной проверки, такой инспектор (инспекторы) указывается, если его замена была проведена после начала выездной проверки).

4. К проведению выездной проверки были привлечены:

специалисты:

1) нет

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

эксперты (экспертные организации):

1) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО - Югре в г.Лангепасе и в г.Покачи»; Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.510429, выдан Федеральной службой по аккредитации. Аттестат аккредитации органа инспекции RA.RU.710084 выдан Федеральной службой по аккредитации.

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии) должности экспертов, с указанием сведений об аттестации эксперта в реестре экспертов контрольного (надзорного) органа или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа об аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации).

Покачи, ул. Таежная, д. 1

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий);

по результатам которого составлен: протокол испытаний №32-м-22 от 24.02.2022г, №33-о-22 от 24.02.2022г, №10-рк-22 от 24.02.2022г, №915-22 от 21.02.2022г.

указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий, и прилагаемых к акту).

3) Экспертиза

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям).

в следующие сроки:

с « 16 » февраля 2022 г., 17 час. 30 мин.

по « 25 » февраля 2022 г., 15 час. 00 мин.

по месту г. Лангепас, ул.Ленина, 34

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий);

по результатам которого составлен: экспертное заключение № ЛП.23.У.01554.02.22 от 25.02.2022г по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы объектов хозяйственной и иной деятельности, работ, услуг, технологических процессов, рабочих мест, № ЛП.23.У.01548.02.22, № ЛП.23.У.01549.02.22, № ЛП.23.У.01550.02.22, № ЛП.23.У.01551.02.22, № ЛП.23.У.01552.02.22, № ЛП.23.У.01553.02.22 от 25.02.2022г. органа инспекции филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО - Югре в г.Лангепасе и в г.Покачи»

указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий, и прилагаемых к акту).

4) отбор проб (образцов)

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям).

в следующие сроки:

с « 16 » февраля 2022 г., 11 час. 00 мин.

по « 16 » февраля 2021 г., 13 час. 00 мин.

по месту 628661, Ханты-Мансийский автономный округ-Югра, Тюменская область, г. Покачи, ул. Таежная, д. 14

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий);

по результатам которого составлен: протокол отбора проб продовольственного сырья, пищевых продуктов № 1 от 16.02.2022г., протокол отбора смывов с объектов окружающей среды и материала на стерильность № 2 от 16.02.2022г., протокол отбора проб воды № 3 от 16.02.2022г., протокол отбора проб непродовольственной продукции № 4 от 16.02.2022г, протокол отбора дезинфицирующих средств, растворов № 5 от 16.02.2022г

указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий, и прилагаемых к акту).

5) испытание

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям).

в следующие сроки:

с « 16 » февраля 2022 г., 15 час. 50 мин.

по « 22 » февраля 2022 г., 17 час. 00 мин.

по месту г. Лангепас, ул.Ленина, 34,

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий);

по результатам которого составлен: протокол испытаний №№ 894-22, 895-22, 897-22, 898-22, 899-22, 900-22, 901-22, 902-22, 903-22, 904-22, 905-22, 905/1-22, 906-22, 907-22, 908-22, 910-22, 912-22, 913-22, 914-22 от 21.02.2022г., №№ 909-22, 911-22 от 24.02.2022г.

указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов),

протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий, и прилагаемых к акту).

10. При проведении выездной проверки были заполнены следующие проверочные листы: не применяются

(указываются заполненные в ходе проведения выездной проверки проверочные листы, их структурные единицы (если проверочный лист применялся не в полном объеме), с реквизитами актов, их утверждающих).

11. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения:

- 1) Карточка предприятия.
- 2) Копия приказа о назначении на должность руководителя.
- 3) Копия должностной инструкции руководителя.
- 4) Журнал учета аварийных ситуаций.
- 5) Характеристика основных инженерно-технических коммуникаций (водоснабжение, канализация, отопление, вентиляции). Копии актов состояния (ревизии) систем на текущий период;
- 6) Проводились ли капитальные ремонты и реконструкции помещений.
- 7) Характеристика территорий: тип и высота ограждения территории; наличие наружного освещения, наличие подъездных путей, их покрытие, наличие игровой, физкультурной, хозяйственной зон (оборудование, покрытие и т. д.).
- 8) Проектная вместимость учреждения, фактическая вместимость, количество групп, списочный состав детей по группам с указанием площади игровых, площади спальной групп, в соответствии с техпаспортом здания.
- 9) Численность работников. Режим работы.
- 10) Копия документа на право пользования помещениями.
- 11) Журнал регистрации мероприятий по внутреннему (производственному) контролю.
- 12) Копия программы производственного контроля (порядок внутреннего контроля) с результатами проведенных лабораторно-инструментальных исследований за истекший период 2021г., 2020 г.
- 13) Копия договора на вывоз твердых бытовых отходов.
- 14) Копия договора на утилизацию люминесцентных ламп с актами приема-передачи опасных отходов за последние два (три) года. Копия лицензии на осуществление данного вида деятельность.
- 15) Копия договора по дератизации, дезинсекции, дезинфекции с копиями актов выполненных работ за два (три) года.
- 16) Копия договора на проведение работ по сухой химической чистке ковров, химической чистке с актами выполненных работ за три года (при наличии).
- 17) Копия договора на медицинское обеспечение (в случае отсутствия в штате медицинского работника).
- 18) Заключительный акт по результатам медицинского осмотра.
- 19) Список работников с указанием должностей, личные медицинские книжки сотрудников согласно штатного расписания с отметками о пройденных периодическом профилактическом медицинском осмотре, профессиональной гигиенической подготовке, проведенных профилактических прививках. Приказ о назначении ответственного за личные медицинские книжки сотрудников.
- 20) Копия приказа о назначении ответственного за медицинские аптечки первой медицинской помощи.
- 21) Журналы утреннего приема детей в период карантина, в том числе в период формирования групп (на группах).
- 22) Журналы учета работы бактерицидных ламп (УФО-установок) в помещениях с пребыванием детей.
- 23) Инструкции по применению и разведению дезинфицирующих средств, сертификаты соответствия на моющие, дезинфицирующие средства, мебель, игры, игрушки, отделочные материалы и др.
- 24) Копии режимов дня и сетки непосредственно образовательной деятельности групп на 2021-2022 учебно-воспитательный год.
- 25) Документация по организации питания:
 - инструкции по применению и разведению дезинфицирующих средств, мытью посуды,
 - обработке овощей, фруктов, ветоши, щеток и т. д.;
 - Копия перспективного меню, ежедневного меню-требования по возрастам,

фактического меню за последние 2 недели.

- технологические карты приготовления блюд;
- Договор на поверку весов с копией акта выполненных работ за текущий год.
- Копия приказа о создании бракеражной комиссии;
- Документация, ведение которой осуществляется на пищеблоке: журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, ведомость контроля за рационом питания, журнал здоровья, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнал учета температурного режима технологического и холодильного оборудования.
- журнал проведения генеральных уборок;

Товарно-сопроводительные документы, подтверждающие прослеживаемость, происхождение, качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на пищеблок, детских игр и игрушек, издательской книжной продукции, школьно-письменных принадлежностей (предназначенных для детей), мебели.

(указываются рассмотренные при проведении выездной проверки документы и сведения, в том числе: 1) находившиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа); 2) представленные контролируемым лицом; 3) полученные посредством межведомственного взаимодействия, 4) иные (указать источник).

12. По результатам выездной проверки установлено:

Здание учреждения размещено в жилом микрорайоне города на обособленном земельном участке, удаленном от магистральных улиц, коммунальных и промышленных предприятий, гаражей.

Территория учреждения ограждена забором металлическим, имеется полоса зеленых насаждений. На территорию имеются входы для посетителей и персонала, въезд на хоздвор. Территория земельного участка имеет наружное электрическое освещение. На участке выделена зона застройки, зона игровой территории, хозяйственная зона. Зона игровой территории включает групповые площадки, оборудована общая физкультурная площадка. На территории групповых площадок установлено 10 теневого навесов, имеющих ограждение с трех сторон. Групповые площадки оборудованы малыми архитектурными формами.

Хозяйственная зона имеет самостоятельный въезд с улицы. Металлические контейнеры для сбора и временного хранения мусора размещаются на площадке с твердым покрытием, имеют крышки. Учреждение занимает 3-х этажное отдельно стоящее здание капитального исполнения.

На входах на территорию образовательного учреждения, в здании учреждения установлены знаки о запрете курения, на территории учреждения окурки отсутствуют.

Списочный состав детей – 202, Организовано и функционирует 11 групп для детей - 1 группа для детей раннего возраста 1-3-х лет, 10 групп для детей дошкольного возраста. Площадь помещений игровых в группе раннего возраста не менее 2,5 кв.м на одного ребенка в дошкольных группах не менее 2,0 кв.м на одного ребенка. Площадь в спальнях на одного ребенка дошкольного возраста (от 3 до 7 лет) - не менее 2,0 м², раннего возраста (до 3-х лет) не менее 1,8 м², за исключением групп: «Гномик» (3-4 года)- 1,78 м², «Невалашка» (1-3 года) - 1,67 м², «Зайчик» (3-4 года)- 1,47 м², «Красная шапочка» (4-5 лет)- 1,56 м², «Буратино» (6-8 лет) - 1,86 м². – в данных группах для дневного сна детей часть кроватей выкатывают в помещения игровых.

Все основные помещения ДООУ (в групповых - игровые и спальни) имеют естественное одно-двухстороннее боковое освещение. В умывальных, туалетных, складском помещении пищеблока, овощном, мясном участке пищеблока, моечной кухонной посуды освещение только искусственное. Искусственное освещение общее. Светильники общего освещения представлены люминесцентными лампами, оборудованы защитной арматурой расположены на потолке. Все светильники общего освещения оснащены светорассеивающими конструкциями. Осветительные приборы содержатся в чистоте.

В групповых помещениях оконные проемы с пластиковыми стеклопакетами, одна створка окна стеклопакета оборудована поворотно-откидным механизмом.

Конструкция окон обеспечивает возможность проведения проветривания помещений в любое время года.

Для быстрого обеззараживания воздуха в помещениях используются Дезары. Журналы учета работ бактерицидных облучателей ведутся.

Здание оборудовано центральным отоплением от городских сетей. В качестве нагревательных приборов используются радиаторы, оборудованные регуляторами.

Вентиляция механическая приточно-вытяжная имеется в помещениях прачечной, пищеблока, помещении ванны бассейна. В помещениях пребывания детей вентиляция вытяжная естественная через воздухопроводы, также, через оконные проемы (вентиляции посредством вентиляционных каналов не предусмотрено по проекту- в гр. Зайчик, Белоснежка, Гномик, Красная шапочка, Золушка, Буратино,

Дюймовочка - групповой, спальне, Мальвина, Неваляшка, Аленушка -групповой). В помещениях пищеблока оборудование, являющегося источником тепла и влаги, оборудовано локальной вытяжной системой.

Для контроля за температурой воздуха во всех основных помещениях на внутренних стенах на уровне 0,8-1,0 м от пола прикреплены бытовые термометры.

Здание подключено к центральным системам холодного питьевого, горячего водоснабжения, канализации. Подводка холодной и горячей воды к умывальным и моечным раковинам и ваннам осуществляется через краны-смесители.

Здание включает: групповые ячейки, бассейн, музыкальный зал, спортивный зал, зал хореографии, логопедический кабинет; медицинский блок, прачечная, пищеблок; административные помещения, туалет для персонала, гардеробная для работников пищеблока и др.

На 3-м этаже расположены зал хореографии, игровой зал, логопедический кабинет, кабинет психолога.

Отделка помещений представлена материалами, которые допускают их влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. *В складском помещении пищеблока линолеумное покрытие имеет дефекты и повреждения.*

В помещениях постирочной, пищеблока полы оборудованы сливными трапами с уклоном пола к ним.

В состав групповой ячейки входят: раздевальная, групповая (игровая), спальня, туалетная, буфетная не выделена в отдельное помещение.

Питание детей организовано в помещениях групповых.

Раздевальные групповых ячеек оборудованы индивидуальными шкафами для верхней одежды детей, шкафами для верхней одежды персонала. Шкафы закреплены, оборудованы индивидуальными ячейками-полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Каждый шкаф промаркирован. Количество шкафов согласно списочного количества детей. В раздевалках созданы условия для сушки верхней одежды и обуви.

Групповые помещения оборудованы столами и стульями по числу детей в группах, шкафами для хранения игрушек и обучающих материалов. Стулья и столы одной группы мебели, промаркированы, размеры мебели соответствуют маркировке. Покрытие столов и стульев не имеет дефектов и повреждений, выполнено из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств. Мягконабивные и пенолатексные ворсовые игрушки для игр детей не используются. Для мытья игрушек выделены специальные промаркированные емкости, хранение осуществляется в умывальных.

Воспитанники обеспечены мебелью с учетом ее соответствия их росту и возрасту. Маркировка мебели проведена с учетом ее размеров.

Спальни оборудованы стационарными кроватями и трансформируемыми 2-х уровневыми кроватями (выкатные). Количество кроватей соответствует списочному количеству детей в группах. Размер кроватей соответствует росту и возрасту детей. Кровати промаркированы, имеется список детей в соответствии с маркировкой кроватей. Дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями. Смену постельного белья и полотенец проводят один раз в неделю по графику и по мере загрязнения. Постельное белье промаркировано в ножном конце (простыни и пододеяльники). На каждого ребенка имеется 3-и комплекта постельного белья, полотенце для рук, по 2 на матрасника. В прачечную использованное белье доставляется в специальных мешках (обработка мешков проводится в прачечной). Из прачечной чистое белье доставляют в тканевых мешках.

Расстановка кроватей обеспечивает свободный проход детей между ними.

Туалетные помещения разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне размещены детские умывальники, умывальники для персонала, душевой поддон, в зоне санитарных узлов размещены унитазы. Душевые сетки с гибким шлангом (установлены держатели для гибкого шланга). В дошкольных группах установлено по 2-3 детских умывальных раковины, по 2-4 детских унитаза. Унитазы отделены друг от друга перегородками (в 4-х группах оборудованы отдельные туалеты для девочек и мальчиков).

Все детские унитазы обеспечены сиденьями, имеется туалетная бумага, для мытья унитазов имеются квачи. Выделены емкости для замачивания квачей и для хранения квачей. Емкости для мусора выделены. Умывальные раковины обеспечены туалетным мылом. Графики проведения санитарных дней, генеральных уборок имеются в каждой групповой ячейке.

В умывальных установлены стойки с индивидуальными ячейками для детских полотенец (полотенца промаркированы, смена полотенец еженедельно и по мере загрязнения), в части групп стойки с полотенцами установлены в групповых у входа в умывальные по причине маленьких площадей умывальных. В туалетных установлены шкафы для уборочного инвентаря.

Для уборки помещений выделен уборочный инвентарь, для уборки групповых ячеек хранение

осуществляется в специальных шкафах. Весь уборочный инвентарь промаркирован, используется согласно маркировки. Ветошь выделена, промаркирована, выделены емкости для замачивания ветоши. Уборочный инвентарь для туалетной имеет сигнальную маркировку. Имеется запас моющих, дезинфицирующих средств, дезинфицирующие растворы (с указанием наименования, даты разведения, концентрация раствора). Емкости для хранения растворов выделены, промаркированы. Для приготовления дезрастворов имеются мерные емкости. Для уборки ковровых покрытий используются пылесосы.

Буфетные групповых не выделены в отдельные помещения. Оборудованы 3-х гнездными ваннами (ванны оборудованы гибкими шлангами с душевой насадкой для ополаскивания посуды), шкафами для хранения столовой и буфетной посуды, сушилками для столовой посуды, кассетницами для хранения столовых приборов. Для хранения использованной и чистой ветоши выделены промаркированные емкости, ветоши достаточно. Для мытья посуды используется мыльно-содовый раствор. Буфетная посуда для получения пищи промаркирована (используется посуда из нержавеющей стали, пластмассовая посуда, разрешенная для контакта с пищевыми продуктами, эмалированная посуда). Столовая посуда выделена согласно списочного количества детей, столовая посуда изготовлена из фарфора, столовые приборы из нержавеющей стали. Деформированная посуда, со сколами, трещинами, отбитыми краями не используется. Емкости для пищевых отходов выделены, промаркированы. Инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средств, мытью посуды вывешены. Спецдежда для получения и раздачи пищи, для мытья посуды выделена, промаркирована. Хранится обособленно. Выделены емкости с крышками для замачивания посуды.

При спортивном зале оборудована кладовая для хранения спортивного инвентаря. Стационарное оборудование закреплено. Для обеззараживания воздуха установлен Дезар (рециркуляционный, используется в присутствии людей).

В состав помещений бассейна входят: зал с ванной, раздевальные с 3-мя душевыми кабинками, туалет, комната тренера, технические помещения. В месте выхода из душевой на обходную дорожку установлена ножная ванна. Губки у каждого ребенка индивидуальные.

Прачечная состоит из двух смежных помещений, сообщающихся между собой (постирочная, гладильная). Входы для сдачи грязного белья и получения чистого белья отдельные.

В постирочную имеется вход для приема грязного белья (белье из групп поставляется в прачечную в клеенчатых мешках индивидуальных для каждой группы, которые затем стираются). У двери оборудована полка для хранения грязного белья. Для стирки белья установлено 3 бытовых стиральных машины-автомат. Установлен сушильный барабан, стиральная машина промышленная «Вязьма». Для замачивания белья установлена бытовая ванна, емкости с крышками. Гладильная оборудована столом для глажки белья, 2 гладильными колландерами, стеллажами для хранения чистого белья, шкафом для хранения чистой спецдежды.

Пищеблок расположен на первом этаже, планировкой *не предусмотрено цехового деления, пищеблок работает на сырье*. В состав пищеблока входят производственный цех с раздачей, разделенный на участки перегородками (участок для работы с сырыми овощами, участок для работы с сырым мясом и рыбой, моечная кухонной посуды, участок для приготовления блюд, 2 складских помещения, установлено холодильное оборудование для хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов.

На пищеблок с участка имеется отдельный вход через тамбур.

Условия для отдельного хранения личной и спец. одежды обеспечены. Стирка спецдежды производится централизованно в прачечной учреждения.

Завоз продуктов осуществляется по заявкам автотранспортом поставщиков.

Складские помещения оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. На все продовольственное сырье и пищевые продукты представлены сопроводительные документы, удостоверяющие их качество и безопасность.

Пищевые продукты, которые не допускаются при организации питания детей, не используются.

Оборудование все в рабочем состоянии. Разделочные доски без дефектов, трещин. Разделочный инвентарь промаркирован, используется согласно маркировки.

Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерные метки объема в литрах и (или) миллилитрах.

Все используемые емкости на пищеблоке и в группах для пищевых продуктов имеют знаки «для контакта с пищевой продукцией», документы, подтверждающие возможность использования данной емкости для контакта с пищевыми продуктами, представлена.

Моющие, чистящие, дезсредства имеются в достаточном количестве. Емкость для пищевых отходов выделена, промаркирована. Инструкции по режиму мытья посуды, использованию дезсредств, по обработке яйца вывешены. Мерные емкости для обработки яйца выделены, промаркированы.

Обработка яйца проводится в мясном цехе.

Для хранения суточных проб установлен бытовой холодильник (хранение суточных проб осуществляется в течение 48 часов, температурный режим хранения не выше +6С). Суточные пробы приготовленной пищевой продукции (напитков), отбираются в количестве не менее 100 г., хранение осуществляется в стерильных емкостях с плотно пригнанными крышками.

Участок (зона) для приготовления холодных блюд не оборудована приборами для обеззараживания воздуха.

Питание детей организовано по 2-х недельному перспективному меню. Меню составлено на возраст детей до 3 лет и с 3 до 7 лет. Организовано 4-х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник). В меню запрещенных к использованию блюд не включено. По меню хлеб прибрежный, хлеб ржаной, молоко и молочные продукты, кисломолочные продукты, мясные продукты (или рыба), крупы, масла, овощи и овощные блюда, фрукты, масло сливочное и растительное ежедневно, блюда из творога, сыр, сметана, яйцо, соки не менее 2-3 раз в неделю. В каждом блюде проведен подсчет пищевой и энергетической ценности.

Примерное и фактическое цикличное меню на летне-осенний сезон.

- 1) Предусмотрено пятикратное питание обучающихся (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин);
- 2) Меню разработано на 2 недели, на летне-осенний сезон;
- 3) Массы порций блюд и суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- 4) Запрещенные продукты в меню не включены;
- 5) Распределение в процентном отношении от суточной потребности в энергии по приемам пищи (1400 ккал/сут. для детей 1-3 лет, 1800 ккал/сут. для детей 3-7 лет):

В цикличном меню для детей в возрасте 1,5-3 лет:

день	завтрак 20%	2 завтрак 5%	обед 35%	Уплотненный полдник 30%
1	20	5	35	30
2	20	5	35	30
3	20	5	35	30
4	20	5	35	30
5	20	5	35	30
средний %	20	5	35	30
6	20	5	35	30
7	20	5	35	30
8	20	5	35	30
9	20	5	35	30
10	20	5	35	30
средний %	20	5	35	30

Средний процент пищевой ценности за первую и вторую недели соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

В цикличном меню для детей в возрасте 3-7 лет:

день	завтрак 20%	2 завтрак 5%	обед 35%	Уплотненный полдник 30%
1	20	5	35	30
2	20	5	35	30
3	20	5	35	30
4	20	5	35	30
5	20	5	35	30
средний %	20	5	35	30
6	20	5	35	30
7	20	5	35	30
8	20	5	35	30
9	20	5	35	30
10	20	5	35	30
средний %	20	5	35	30

Средний процент пищевой ценности за первую и вторую недели соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- 6) Содержание белков, жиров и углеводов за день соответствует суточной потребности в пищевых веществах для детей 1-3 и 3-7 лет;
- 7) Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному цикличному меню.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям. Повторяемость блюд отсутствует. Для приготовления блюд используется йодированная соль. В целях профилактики гиповитаминозов проводится искусственная «С» - витаминизация напитков (с отметкой в журнале). Технологические карты на блюда оформлены в соответствии с требованиями. Выдача готовой продукции производится после проведения контроля бракеражной комиссией из трех человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции;

Выдача пищи по группам проводится согласно графику (в соответствии с возрастом детей в группах) через окно-раздачи.

На пищеблоке ведутся журналы: бракеража поступающих продуктов, журнал витаминизации блюд, журнал здоровья работников пищеблока, бракеражный журнал готовой продукции, журналы температурного режима холодильного оборудования.

В каждой групповой ячейке в раздевальных вывешены меню с указанием наименования блюд, объемом блюд в граммах.

Режимы дня и учебных занятий на 2021-2022 учебно-воспитательный год составлены, утверждены руководителем учреждения. Во всех группах вывешены режимы дня и сетки занятий. Ежедневная продолжительность прогулки в группах не менее 3-х часов. Прогулки организованы 2 раза в день: одна прогулка в первую половину дня и одна во вторую половину дня. Организованы приемы пищи с интервалом 3-4 часа (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник). Общая продолжительность дневного сна для детей 1-3 года 3 часа, для детей 4-7 лет – 2,5 часа. Продолжительность непрерывной непосредственно образовательной деятельности для детей 2-3 лет – не более 10 минут, от 3 до 4-х лет - не более 15 минут, для детей от 4-х до 5-ти лет - не более 20 минут, для детей от 5 до 6-ти лет - не более 25 минут, а для детей от 6-ти до 7-ми лет - не более 30 минут. Перерывы между периодами непрерывной образовательной деятельности - не менее 10 минут. Занятия по физическому развитию основной образовательной программы для детей организованы не менее 3 раз в неделю. Режим прогулок составлен с соблюдением принципа групповой изоляции.

Работников ДОУ 74 человек (без учета работников, находящихся в декретных отпусках), в т.ч. пищеблока 8 человек. Журнал здоровья имеется, ведется. Представлены все личные медицинские книжки. Медицинские осмотры, гигиеническое обучение пройдено, флюорографические осмотры у всех сотрудников, имеются отметки о вакцинации против дифтерии, гепатита В, кори, краснухи (в соответствии с возрастом), против сезонного гриппа, новой коронавирусной инфекции привиты все работники.

Для воспитателей выделена спецодежда светлых тонов, для помощников воспитателя для уборки синего цвета, для получения и раздачи пищи, для мытья посуды. Спецодежда для сотрудников пищеблока выделена не менее 3-х комплектов, стирка в прачечной учреждения. Хранение личной и спецодежды воспитателей, помощников воспитателей раздельное, упорядоченное.

График генеральных уборок имеется.

Представлены договоры и документы, подтверждающие исполнение договоров, на оказание услуг по сбору, транспортированию и размещению (захоронению) отходов, на проведение услуг по дератизации и дезинсекции, на оказание услуг по сбору, транспортированию и передаче на обезвреживание отходов люминесцентных ламп и ртутьсодержащих приборов, по выполнению работ по техническому обслуживанию систем приточной и вытяжной вентиляции, на оказание услуг по обслуживанию и ремонту технологического оборудования, по проведению производственного контроля

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

- перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля;
- перечень объектов производственного контроля, веществ и факторов, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек и объектов, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний);
- перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации;
- перечень работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию;
- мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля;

- перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор;
- перечень мероприятий, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Медицинское обслуживание проводится медицинским персоналом БУ ХМАО-Югры «Покачевская городская больница».

В плане надзора проведен отбор для лабораторных исследований: готовой продукции на микробиологические показатели (3 пробы), на содержание витамина «С» (1 проба), на калорийность (1 прием пищи-обед), сметана, мясо на микробиологические показатели (по 1 пробе); мяско, горбуша, груши, лук, крупа гречневая, соль йодированная на санитарно-химические показатели, мяско, горбуша на санитарно-паразитологические показатели, мяско на АБ, лук, крупа гречневая на радиологические показатели, молоко сгущенное на показатели фальсификации 1 проба, рыба на фосфаты, смывы с объектов окружающей и производственной среды на БГКП (20 единиц), на санитарно-паразитологические исследования (100 единиц), на сальмонеллез (10 единиц), на иерсиниоз (10 единиц), инструментальные замеры искусственной освещенности (80 точек), микроклимат (50 точек), мощности дозы гамма-излучения (5 точек), ЭРОА изотопов радона в воздухе помещений (1 точка), воздуха закрытых помещений (3 помещения), вода питьевая распределительной сети на микробиологические, санитарно-химические, санитарно-паразитологические показатели (по 1 пробе), раствор дезинфицирующего средства (2 пробы), игрушки детские (2 пробы).

16.02.2022г. в 12-10 ч в помещении группы «Неваляшки» МАДОУ ДСВ «Сказка» в ходе проведения плановой выездной проверки филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО - Югре» в г.Лангепасе и в г.Покачи» был проведен отбор 0,06% раствора дезинфицирующего средства Ника-хлор на содержание активного хлора.

25.02.2022г. в 10-40ч в территориальном отделе Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г.Лангепасе и г.Покачи, при рассмотрении протокола испытаний 899-22 от 21.02.2022г., проведенных филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре в г. Лангепасе и в г.Покачи", в рамках осуществления плановых контрольно-надзорных мероприятий, было обнаружено, что концентрация активного хлора в исследуемой пробе ниже заявленной (фактически 0,028%).

16.02.2022г. в 12-05 ч в помещении моечной пищеблока МАДОУ ДСВ «Сказка» в ходе проведения плановой выездной проверки филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО - Югре» в г.Лангепасе и в г.Покачи» был проведен отбор 0,015% раствора дезинфицирующего средства Ника-хлор на содержание активного хлора.

25.02.2022г. в 10-45ч в территориальном отделе Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г.Лангепасе и г.Покачи, при рассмотрении протокола испытаний 900-22 от 21.02.2022г., проведенных филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре в г. Лангепасе и в г.Покачи", в рамках осуществления плановых контрольно-надзорных мероприятий, было обнаружено, что концентрация активного хлора в исследуемой пробе ниже заявленной (фактически 0,013%).

В ходе проверки выявлены нарушения обязательных требований:

1. 16.02.2022г. в 12-10 ч в помещении группы «Неваляшки» МАДОУ ДСВ «Сказка» в ходе проведения плановой выездной проверки филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО - Югре» в г.Лангепасе и в г.Покачи» был проведен отбор 0,06% раствора дезинфицирующего средства Ника-хлор на содержание активного хлора.

25.02.2022г. в 10-40ч в территориальном отделе Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г.Лангепасе и г.Покачи, при рассмотрении протокола испытаний 899-22 от 21.02.2022г., проведенных филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре в г. Лангепасе и в г.Покачи", в рамках осуществления плановых контрольно-надзорных мероприятий, было обнаружено, что концентрация активного хлора в исследуемой пробе ниже заявленной (фактически 0,028%).

16.02.2022г. в 12-05 ч в помещении моечной пищеблока МАДОУ ДСВ «Сказка» в ходе проведения плановой выездной проверки филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО - Югре» в г.Лангепасе и в г.Покачи» был проведен отбор 0,015% раствора дезинфицирующего средства Ника-хлор на содержание активного хлора.

25.02.2022г. в 10-45ч в территориальном отделе Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г.Лангепасе и г.Покачи, при рассмотрении протокола испытаний 900-22 от 21.02.2022г., проведенных филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре в г. Лангепасе и в г.Покачи", в рамках осуществления плановых контрольно-надзорных мероприятий, было обнаружено, что концентрация активного хлора в исследуемой пробе ниже заявленной (фактически 0,013%).

(что является нарушением ст.ст. 11, 28 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения; п. 2.11.6. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»).

2. В складском помещении пищеблока линолеумное покрытие имеет дефекты и повреждения (что является нарушением требований ст. ст. 11, 24, 28 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения; п.п. 1.2., 2.5.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п. 2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).

3. Участок (зона) для приготовления холодных блюд не оборудована приборами для обеззараживания воздуха (что является нарушением ст.ст. 11, 28 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения; п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п. 2.14. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).

В ходе проверки (до окончания проверки) устранены нарушения, указанные в п. 2, п. 3 – в складском помещении пищеблока устранены дефекты и повреждения линолеумного покрытия пола (фото), Участок (зона) для приготовления холодных блюд оборудована приборами для обеззараживания воздуха – рециркулятор «ЕКО AIR» (фото).

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки:

1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований, о соблюдении (реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, о соблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, об исполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

2) вывод о выявлении нарушений обязательных требований (с указанием обязательного требования, нормативного правового акта и его структурной единицы, которым установлено нарушенное обязательное требование, сведений, являющихся доказательствами нарушения обязательного требования), о несоблюдении (нереализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, с указанием реквизитов разрешительных документов, о несоблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, о неисполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

3) сведения о факте устранения нарушений, указанных в п. 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия).

13. К настоящему акту прилагаются:

1) протокол осмотра от 16.02.2022г.

2) протокол испытаний №32-м-22 от 24.02.2022г, №33-о-22 от 24.02.2022г, №10-рк-22 от 24.02.2022г, №915-22 от 21.02.2022г.

3) экспертное заключение № ЛП.23.У.01554.02.22 от 25.02.2022г по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы объектов хозяйственной и иной деятельности, работ, услуг, технологических процессов, рабочих мест, № ЛП.23.У.01548.02.22, № ЛП.23.У.01549.02.22, № ЛП.23.У.01550.02.22, № ЛП.23.У.01551.02.22, № ЛП.23.У.01552.02.22, № ЛП.23.У.01553.02.22 от 25.02.2022г. органа инспекции филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО - Югре в г.Лангепасе и в г.Покачи»

4) протокол отбора проб продовольственного сырья, пищевых продуктов № 1 от 16.02.2022г., протокол отбора смывов с объектов окружающей среды и материала на стерильность № 2 от 16.02.2022г., протокол отбора проб воды № 3 от 16.02.2022г., протокол отбора проб непродовольственной продукции № 4 от 16.02.2022г, протокол отбора дезинфицирующих средств, растворов № 5 от 16.02.2022г

5) протокол испытаний №№ 894-22, 895-22, 897-22, 898-22, 899-22, 900-22, 901-22, 902-22, 903-22, 904-22, 905-22, 905/1-22, 906-22, 907-22, 908-22, 910-22, 912-22, 913-22, 914-22 от 21.02.2022г., №№ 909-22, 911-22 от 24.02.2022г.

б) предписание об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 8 от 02.03.2022 года.

Результаты лабораторных исследований мяса на антибиотики, молока сгущённого на физико-химические показатели, горбуши на фосфаты, игрушек на санитарно-химические показатели, смывов на иерсинии будут представлены позднее по окончании лабораторных исследований.

(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), заполненные проверочные листы, а также иные документы, прилагаемые к акту выездной проверки).

Заместитель начальника территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре
в г. Лангепасе и г. Покачи
Ж.Ю.Тихонова

(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов), проводившего выездную проверку



(подпись)

Заместитель начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по ХМАО – Югре в г. Лангепасе и городе Покачи Тихонова Жанна Юрьевна 83466920076, (3467)360003 доб.6003
Tikhonova_JY@86.rospotrebnadzor.ru

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии) и должности инспектора, непосредственно подготовившего акт выездной проверки, контактный телефон, электронный адрес (при наличии)

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

заведующий Термова О.В. ДВЗ 14:00 02.03.22

Отметка о направлении акта в электронном виде (адрес электронной почты), в том числе через личный кабинет на специализированном электронном портале

*отметки размещаются после реализации указанных в них действий