

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](mailto:Khanty@86.rospotrebnadzor.ru)

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

(указывается территориального отдела)

« 21 » июня 2022 г., 17 час. 25 мин.  
(дата и время составления акта)

г. Лангепас, ул.Ленина, 34

(место составления акта)

**Акт выездной проверки 404**

(плановой/внеплановой/по программе проверок)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением о проведении выездной проверки № 404 от 25.05.2022г., учетный номер **86220041000100979492**

(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) 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).

5. Выездная проверка проведена в отношении: ЛОУ «Солнечный жемчуг» МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД



## КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА СКАЗКА

(указывается объект контроля, в отношении которого проведена выездная проверка).

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): 628661, ХАНТЫ-МАНСКИЙ АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ - ЮГРА, ПОКАЧИ ГОРОД, ТАЕЖНАЯ УЛИЦА, ДОМ 14

(указываются адреса (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или места нахождения иных объектов контроля, в отношении которых была проведена выездная проверка).

7. Контролируемые лица: МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА СКАЗКА, юридический адрес 628661, ХАНТЫ-МАНСКИЙ АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ - ЮГРА, ПОКАЧИ ГОРОД, ТАЕЖНАЯ УЛИЦА, ДОМ 14, ОГРН: 1028601418493, ИНН: 8621003954

(указываются фамилия, имя, отчество (при наличии) гражданина или наименование организации, их индивидуальные номера налогоплательщика, адрес организации (ее филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), ответственных за соответствие обязательным требованиям объекта контроля, в отношении которого проведена выездная проверка).

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с « 08 » июня 2022 г., 10 час. 30 мин.

по « 21 » июня 2022 г., 17 час. 25 мин.

(указываются дата и время фактического начала выездной проверки, а также дата и время фактического окончания выездной проверки, при необходимости указывается часовой пояс).

проведение выездной проверки приостанавливалось в связи с не приостанавливалось...

с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ г., \_\_\_\_ час. \_\_\_\_ мин.

по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ г., \_\_\_\_ час. \_\_\_\_ мин.

(указывается основание для приостановления проведения выездной проверки, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения выездной проверки.)

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил:

03 часа 30 минут (часы, минуты)

(указывается срок (рабочие дни, часы, минуты), в пределах которого осуществлялось непосредственное взаимодействие с контролируемым лицом по инициативе контролируемого лица).

9. При проведении выездной проверки совершены следующие контрольные (надзорные) действия:

1) Экспертиза

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

в следующие сроки:

с « 08 » июня 2022 г., 10 час. 30 мин.

по « 17 » июня 2022 г., 13 час. 00 мин.

по месту г.Покачи, ул.Таежная, 14, г. Лангепас, ул.Ленина, 34

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

по результатам которого составлен: экспертное заключение № ЛП.23.У.01612.06.22 от 17.06.2022г по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы объектов хозяйственной и иной деятельности, работ, услуг, технологических процессов, рабочих мест, № ЛП.23.У.01610.06.22, № ЛП.23.У.01611.02.22, от 17.06.2022г. 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).

2) отбор проб (образцов)

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

в следующие сроки:

с « 08 » июня 2022 г., 10 час. 35 мин.



по « 08 » июня 2021 г., 13 час. 25 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 08.06.2022г., протокол отбора смывов с объектов окружающей среды и материала на стерильность № 2 от 08.06.2022г., протокол отбора проб воды № 3 от 08.06.2022г., протокол отбора дезинфицирующих средств, растворов № 4 от 08.06.2022г., протокол отбора проб почвы № 5 от 08.06.2022г.

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) испытание

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

в следующие сроки:

с « 08 » июня 2022 г., 16 час. 20 мин.

по « 17 » июня 2022 г., 13 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 №№ 3124-22, 3125-22, 3127-22 от 15.06.2022г., №№3128-22, 3131-22, 3132-22, 3133-22, 3134-22, 3135-22, 3136-22, 3137-22, 3138-22, 3139-22, 3140-22, 3142-22 от 16.06.2022г., №3141-22 от 17.06.2022г., №3126-22 от 20.06.2022г.

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, утвержденные Приказом ФС Роспотребнадзора от 20.01.2022 N 18 "Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), применяемых Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, ее территориальными органами и подведомственными ей федеральными государственными учреждениями при проведении плановых контрольных (надзорных) мероприятий (рейдовых осмотров, выездных проверок) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за эксплуатацией помещений, зданий, сооружений, оборудования, а также за деятельностью хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение отдельных работ или оказание отдельных услуг, и хозяйствующих субъектов, которые в процессе своей деятельности обеспечивают безопасные условия труда" (Зарегистрировано в Минюсте России 25.02.2022 N 67473):

Проверочный лист (список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), применяемого Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, ее территориальными органами и федеральными государственными учреждениями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к деятельности организаций отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием, согласно приложению №19.

Проверочный лист (список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), применяемого Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, ее территориальными органами и федеральными государственными учреждениями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания детей, согласно приложению №24.

(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) Копия приказа о назначении на должность руководителя.
  - 2) Копия должностной инструкции руководителя.
  - 3) Копия документа на право пользования помещениями.
  - 4) Журнал учета аварийных ситуаций.
  - 5) Журнал регистрации мероприятий по внутреннему (производственному) контролю.
  - 6) Копия программы производственного контроля (порядок внутреннего контроля) с результатами проведенных лабораторно-инструментальных исследований за истекший период 2022г.
  - 7) Копия документов, подтверждающих вывоз твердых бытовых отходов, подтверждающих проведение работ по дератизации, дезинсекции, дезинфекции, акарицидной обработке за истекший период 2022г.
  - 8) Копия договора на утилизацию люминесцентных ламп с актами приема-передачи опасных отходов за истекший период 2022г. Копия лицензии на осуществление данного вида деятельность.
  - 9) Договор поставки бутилированной (расфасованной в емкости) питьевой воды, документы, подтверждающие качество воды (санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии, протокол микробиологического исследования данной партии воды). Инструкция по санитарной обработке кулеров для воды (при использовании дозирующих устройств для подачи воды в качестве питьевого режима).
  - 10)
  - 11) Копия договора на медицинское обеспечение (в случае отсутствия в штате медицинского работника).
  - 12) Утвержденное штатное расписание и списочный состав сотрудников ЛОУ.
  - 13) Личные медицинские книжки сотрудников согласно штатного расписания с отметками о пройденных периодическом профилактическом медицинском осмотре, профессиональной гигиенической подготовке, проведенных профилактических прививках.
  - 14) Копия приказа о назначении ответственного за медицинские аптечки первой медицинской помощи.
  - 15) Копия приказа об организации оздоровительного учреждения с указанием сроков работы каждой смены.
  - 16) Договоры о взаимоотношениях оздоровительного учреждения и родителей (законных представителей) ребёнка, посещающего оздоровительное учреждение.
  - 17) Справки о состоянии здоровья детей.
  - 18) Справки об отсутствии контакта с инфекционными больными.
  - 19) Утвержденный режим дня. План мероприятий (по отрядам). Расписание работы кружков, секций. Маршрутные листы пешего передвижения отрядов.
  - 20) Сертификаты соответствия на моющие, дезинфицирующие средства, мебель, игры, игрушки, отделочные материалы, противоклещевые репелленты.
  - 21) Инструкции по применению и разведению используемых дезинфицирующих средств.
  - 22) Журналы учета работы устройств обеззараживания воздуха в помещениях с пребыванием детей.
  - 23) журнал проведения генеральных уборок;
  - 24) Документация по организации питания:
    - Копия перспективного меню, ежедневного меню-требования по возрастам, фактического меню за последние 2 недели.
    - технологические карты приготовления блюд;
    - 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.
    - 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.
- журнал осмотра на педикулез и кожные заболевания, журнал осмотра на присасывание клещей,.



(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:

ЛОУ «Солнечный жемчуг» расположено в здании МАДОУ ДСКВ «Сказка», которое представлено отдельно стоящим блочным, типовым, двухэтажным зданием капитального исполнения. Размещается на территории жилой застройки. Территория благоустроена, ограждена металлическим забором, имеется вход для посетителей и персонала, заезд для техники, асфальтирована, содержится в чистоте, озеленена. Прилегающая территория благоустроена, асфальтирована, содержится в чистоте. Имеются пешеходные доступы к входам, необходимые справочно-информационные указатели. Территория учреждения имеет наружное искусственное освещение. Выделены игровая и хозяйственная зоны. Зона игровой территории включает в себя групповые площадки - индивидуальные для каждого отряда и физкультурные площадки. Для защиты детей от солнца и осадков на территории каждой групповой площадки установлены тентовые навесы. На территории учреждения имеется контейнерная площадка для сбора мусора с твердым покрытием, размеры площадки превышают площадь основания контейнеров. Установлены контейнеры с крышками, ограждены. Проведена акарицидная обработка территории. Акт выполненных работ предоставлен. Также предоставлены документы о проведении контроля эффективности после акарицидной обработки. Организовано 2 отряда по 20 человек в каждом, отрядные помещения расположены на площадях временно не функционирующих групп «Чебурашка» и «Буратино», которые расположены на 2 этаже здания, обособленно от функционирующих групповых помещений. Режим дня ЛОУ составлен с 8:30 – 18:00, включает в себя трёхразовое питание (завтрак, обед, уплотненный полдник).

#### **Освещение:**

Групповые имеют естественное боковое освещение, осуществляемое через оконные проемы. Искусственное освещение общее. Светильники общего освещения оборудованы защитной арматурой расположены на потолке, оснащены светорассеивающими конструкциями. Осветительные приборы содержатся в чистоте. Помещения оснащены светодиодными лампами одного типа с единым светоизлучением.

#### **Водоснабжение, канализация:**

Холодное и горячее водоснабжение централизованное, осуществляется от городского коммунального водопровода. Оборудован внутренний водопровод, система трубопроводов и устройств, обеспечивающая подачу воды к санитарно-техническим приборам в групповых и помещениях пищеблока. Канализация централизованная. Оборудована система трубопроводов и устройств, обеспечивающих отведение хозяйственно-бытовых сточных вод.

#### **Отопление, вентиляция:**

Помещения учреждения обеспечены централизованным отоплением от городской котельной. Предусмотрена система водяного отопления. Нагревательные приборы имеют гладкую поверхность, допускающую легкую очистку. Нагревательные приборы регулярно очищаются от пыли и загрязнений. Проветривание осуществляется через окна с откидным механизмом. Также в здании имеется приточно-вытяжная система вентиляции. Вентиляционные отверстия содержатся в чистоте.

#### **Характеристика помещений:**

Помещения отрядов представлены групповыми ячейками: гр. «Чебурашка», гр. «Буратино». В состав групповой ячейки входят: раздевальная (для приема детей и хранения верхней одежды), групповая (для проведения игр, занятий и приема пищи), спальня, буфетная (для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды), туалетная (совмещенная с умывальной). Групповые расположены с соблюдением принципа групповой изоляции. Помещения постоянного пребывания детей оборудованы приборами по обеззараживанию воздуха «ОРУБн-3-3-«КРОНТ» производительностью при номинальном напряжении питания -  $100 \pm 10 \text{ м}^3/\text{час}$ .

В помещениях проводится ежедневная уборка с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей, силами технического персонала организации. В отсутствие детей проводится сквозное проветривание помещений. Генеральную уборку проводят один раз в неделю.

**Раздевальные:** пол выстелен линолеумом, застелен коврами. Стены и потолок оклеены обоями под покраску устойчивыми к мытью и дезинфекции. Оборудованы шкафы для верхней одежды детей. Шкафы для одежды и обуви оборудованы индивидуальными ячейками-полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Также имеется отдельное место для просушивания верхней одежды. Каждая индивидуальная ячейка промаркирована. В каждой раздевальной вывешен списочный состав детей, фактическое меню. Ведётся «Журнал утреннего фильтра».

**Групповые:** пол выстелен линолеумом и покрыт коврами. Стены и потолок оклеены обоями под покраску устойчивыми к мытью и дезинфекции. Групповые оборудованы столами и стульями по числу детей в группах, шкафами для хранения игрушек и обучающих материалов. Один раз в месяц



проводится чистка ковров с помощью моющих пылесосов.

Стулья и столы одной группы мебели, промаркированы, дети обеспечены мебелью в соответствии с их ростом и возрастом в полном объеме. Покрытие столов и стульев не имеет дефектов и повреждений, выполнено из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств. В групповых установлены интерактивные доски для занятий с детьми. В групповых проводятся игры, занятия и прием пищи. Площадь в игровых на одного ребенка дошкольного возраста (от 3 до 7 лет) - не менее 2,0 м<sup>2</sup>.

Спальни: пол выстелен линолеумом и покрыт коврами, потолок окрашен. Стены и потолок оклеены обоями под покраску устойчивыми к мытью и дезинфекции. Для организации сна используются одно-двухъярусные кровати с жестким ложем. Кровати соответствуют росту детей. Количество кроватей соответствует количеству детей, находящихся в группе. Смена постельного белья, полотенца проводится по мере загрязнения, не реже одного раза в неделю. Все белье маркируется. Во всех группах соблюдаются требования к расстановке мебели в спальнях. Площадь в спальнях на одного ребенка дошкольного возраста (от 3 до 7 лет) - не менее 2,0 м<sup>2</sup>.

Туалетные: пол и стены выложены кафельной плиткой, потолок окрашен влагостойкой краской. В умывальной зоне размещены детские умывальники и душевой поддон, раковина для персонала. В зоне санитарных узлов размещаются унитазы, которые обеспечиваются индивидуальными сидениями для каждого ребенка. В умывальные раковины для детей вода подается через смеситель. В каждой группе установлен хозяйственный шкаф для хранения уборочного инвентаря и моющих и дезинфицирующих средств («Ника-Хлор»), сертификаты, инструкции по применению имеются. Хранение дезинфицирующих средств осуществляется отдельно, в таре изготовителя.

Во время проведения инспекции были отобраны пробы дезинфицирующих средств. Массовая концентрация активного хлора в дезинфицирующем средстве (протокол испытаний №3128-22 от 16.06.2022 г.) соответствует заявленной.

В умывальной зоне установлены вешалки для детских полотенец по списочному составу детей. Для персонала выделены отдельные туалеты. Перед входом в туалетную комнату персонал снимает халаты. Уборочный инвентарь для туалетов хранится отдельно от прочего уборочного инвентаря.

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. Спецодежда для получения и раздачи пищи, для мытья посуды выделена, промаркирована. Хранится обособленно. Выделены емкости с крышками для замачивания посуды.

Питьевой режим организован бутилированной водой, а также кипяченой питьевой водой. Каждый ребенок обеспечен водой в достаточном количестве. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов, каждый ребенок обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства «Сибирский бор», дневной запас которой составляет не менее 1,5 л. на одного ребенка.

Пищеблок: расположен на первом этаже, пол и стены выложены плиткой, потолок окрашен влагостойкой краской. Вход в помещения столовой осуществляется с улицы через отдельный вход. Планировка производственных помещений и участков пищеблока обеспечивает последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенных местах. Хранение дезинфицирующих средств осуществляется отдельно, в таре изготовителя.

Хранение личной и спецодежды персонала упорядочено, осуществляется раздельно. Выделены запасные комплекты спецодежды (не менее 3-х) на каждого работника. Туалет для персонала оборудован унитазом, умывальной раковиной. У входа в туалет оборудован крючок для спецодежды.

На пищеблоке ведется документация:

- журнал проведения витаминизации 3-х блюд.
- журнал здоровья сотрудников (ведется ежедневно, осмотр проводит медработник учреждения).
- журнал контроля температурного режима холодильного оборудования.



- бракеражный журнал готовой продукции.
- бракеражный журнал поступающего сырья и пищевых продуктов.
- журнал учета температурного режима холодильных установок.

Все журналы имеются в наличии, заполняются своевременно.

Выдача готовой пищи проводится после проведенного бракеража. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции, хранится в специальном холодильнике для суточных проб. Все блюда помещаются в отдельные плотно закрывающиеся ёмкости и сохраняются в течение не менее 48 часов. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. Хранение чистой столовой и стеклянной посуды, столовых приборов, кухонной посуды и инвентаря осуществляется на стеллажах. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой. Помещения пищеблока оснащены цельнометаллическими столами. Для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции. Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудовано локальными вытяжными системами. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. В производственных помещениях, моечных, санузле установлены раковины для мытья рук персонала. Складские помещения оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Журналы учета температуры ведутся своевременно. Холодный участок оснащен установкой для обеззараживания воздуха.

**Медицинский кабинет:** расположен на 1 этаже. Имеет отдельный вход из коридора. Пол выстелен линолеумом, стены оклеены обоями под покраску, потолок окрашен краской. Кабинет оснащён стульями, кушетками, холодильным оборудованием, шкафом для хранения медикаментов. В составе имеется процедурный кабинет, изолятор (смотровой), хлораторная, медкабинет. Заключено соглашение о совместной деятельности по медицинскому обслуживанию с БУ ХМАО-Югры «ПГБ».

Прием детей осуществляется при наличии справки о состоянии здоровья ребенка, содержащую в том числе сведения об отсутствии в течении 21 календарного дня контактов с больными инфекционными заболеваниями. Указанные сведения внесены в справку не ранее чем за 3 рабочих дня до направления в хозяйствующий субъект. Журнал осмотра детей ведется ежедневно в полном объеме. Ежедневно проводится «утренний фильтр» с обязательной термометрией с использованием бесконтактных термометров среди детей и сотрудников с целью своевременного выявления и изоляции детей и взрослых с признаками респираторных заболеваний и повышенной температурой тела. В случае выявления детей с признаками респираторных заболеваний и повышенной температурой тела обеспечивается их незамедлительная изоляция в изолятор до приезда законных представителей (родителей, опекунов) или приезда бригады «скорой помощи».

#### **Примерное циклическое и фактическое меню.**

Предусмотрено трёхкратное питание обучающихся (завтрак, обед, уплотненный полдник). Меню разработано на 2 недели. Массы порций блюд и суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Запрещенные продукты в меню не включены.

Распределение в процентном отношении от суточной потребности в энергии по приемам пищи:

день	завтрак 25%	обед 35%	Уплотненный полдник 30%
1	25	35	30
2	25	35	30
3	25	35	30
4	25	35	30
5	25	35	30
<b>средний %</b>	<b>25</b>	<b>35</b>	<b>30</b>
6	25	35	30
7	25	35	30
8	25	35	30
9	25	35	30
10	25	35	30
<b>средний %</b>	<b>25</b>	<b>35</b>	<b>30</b>

Средний процент пищевой ценности за первую и вторую недели соответствует требованиям СанПиН



2.3/2.4.3590-20.

Меню разработано на период летнего отдыха и оздоровления детей, нормы питания увеличены не менее чем на 10%. Из-за отсутствия второго завтрака калорийность основного увеличена на 5% и составляет 25%. Содержание белков, жиров и углеводов за день соответствует суточной потребности в пищевых веществах, энергии. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню.

#### **Программа 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.

#### **Сведения о результатах периодических медицинских осмотров:**

В штате лагеря работает 9 сотрудников пищеблока и младших воспитателей, 5 сотрудников лагеря. Работники соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

Перед началом смены работниками пищеблока пройдены обследования на наличие норо-, рота- и других вирусных возбудителей кишечных инфекций не ранее, чем за 3 календарных дня до дня выхода на работу. Также у сотрудников пищеблока перед началом оздоровительного сезона имеются отметки о прохождении однократного лабораторного обследования с целью определения возбудителей острых кишечных инфекций.

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), яйцо, мясо на микробиологические показатели (по 1 пробе); мясо на антибиотики (1 проба), соль йодированная, картофель, лук, вода питьевая на санитарно-химические показатели, мясо, лук на санитарно-паразитологические показатели, лук, картофель на радиологические показатели, молоко сгущенное на показатели фальсификации 1 проба, смывы с объектов окружающей и производственной среды на БГКП (20 единиц), на санитарно-паразитологические исследования (10 единиц), на сальмонеллез (10 единиц), на иерсиниоз (10 единиц), вода питьевая распределительной сети на микробиологические, санитарно-химические, санитарно-паразитологические показатели (по 1 пробе), раствор дезинфицирующего средства (1 проба), почва на микробиологические, санитарно-химические, санитарно-паразитологические показатели (по 2 пробы).



### **В ходе проверки нарушения обязательных требований не выявлены.**

(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) экспертное заключение № ЛП.23.У.01612.06.22 от 17.06.2022г по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы объектов хозяйственной и иной деятельности, работ, услуг, технологических процессов, рабочих мест, № ЛП.23.У.01610.06.22, № ЛП.23.У.01611.02.22, от 17.06.2022г. органа инспекции филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО - Югре в г.Лангепасе и в г.Покачи»

2) протокол отбора проб продовольственного сырья, пищевых продуктов № 1 от 08.06.2022г., протокол отбора смывов с объектов окружающей среды и материала на стерильность № 2 от 08.06.2022г., протокол отбора проб воды № 3 от 08.06.2022г., протокол отбора дезинфицирующих средств, растворов № 4 от 08.06.2022г., протокол отбора проб почвы № 5 от 08.06.2022г.

3) протокол испытаний №№ 3124-22, 3125-22, 3127-22 от 15.06.2022г., №№ 3128-22, 3131-22, 3132-22, 3133-22, 3134-22, 3135-22, 3136-22, 3137-22, 3138-22, 3139-22, 3140-22, 3142-22 от 16.06.2022г., №3141-22 от 17.06.2022г., №3126-22 от 20.06.2022г.

4) Проверочный лист (список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), применяемого Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, ее территориальными органами и федеральными государственными учреждениями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к деятельности организаций отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием, согласно приложению №19.

Проверочный лист (список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), применяемого Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, ее территориальными органами и федеральными государственными учреждениями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания детей, согласно приложению №24.

Результаты лабораторных исследований мяса, лука репчатого, воды питьевой централизованного водоснабжения, смывов на санитарно-паразитологические показатели, мяса на антибиотики, молока сгущённого на физико-химические показатели, почвы 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.rosпотребнадzor.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)**

*№ заведенное дело Тихонова Ж.Ю. 21.06.2018*  
*18-25*

**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