

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 Свердловской области

Территориальный отдел
в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах
адрес: 624605, Свердловская область, г. Алапаевск, ул. Ленина, дом 125
тел. (34346)3-18-66, E-mail: mail_02@66.rosпотребнадzor.ru
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565, ИНН/КПП 6670083677/667001001

место составления акта
624605, Свердловская область, г. Алапаевск, ул. Ленина, дом 125

АКТ ПРОВЕРКИ

Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области
в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах
юридического лица

06.04.2018 г. 14 час. 00 мин.

На основании распоряжения № 01-01-01-03-02/6432 от 02.03.2018 г.
заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области, Заместитель руководителя
Управления Роспотребнадзора по Свердловской области Д.Н.Козловских
вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества, должности руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля
(надзора), издавшего распоряжение или приказ о проведении проверки

была проведена плановая выездная проверка в отношении:
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД №
28»
623770, Свердловская обл., Артемовский район, пгт Красногвардейский, ул. Лермонтова, 9

полное и (в случае, если имеется) сокращенное наименование, в том числе фирменное наименование ЮЛ, фамилия, имя и отчество ИП
Объект с указанием адреса (место проведения проверки):
МБДОУ № 28 623770, Свердловская область, Артемовский район, пгт
Красногвардейский, ул. Лермонтова, 9

Дата и время проведения выездной проверки: с 12.03.2018 09:00 по 06.04.2018 14:00

№	Дата выхода на объект проверки (число, месяц, год)	Время нахождения на объекте (с ____ ч. ____ мин. по ____ ч. ____ мин.)	Продолжительность проверки (кол-во часов, проведенных на объекте)	Наименование, адрес объекта проверки
1.	13.03.2018 года	с 10 час.50 мин. по 12 час. 50 мин.	2 часа 00 мин.	МБДОУ № 28 Свердловская область, Артемовский район, пгт Красногвардейский, ул. Лермонтова, 9

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе
Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах
наименование органа государственного контроля (надзора)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен:
заведующая МАВРИЧЕВА НИНА ВИКТОРОВНА, 05.03.2018г.

фамилии, имени, отчества, подпись, дата, время (заполняется при проведении выездной проверки)

Лица, проводившие проверку
Телегина Ирина Анатольевна

Заместитель начальника Территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Алапаевск,
Алапаевском, Артемовском и Режевском районах

Скрипова Светлана Викторовна

Специалист-эксперт Территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Алапаевск,
Алапаевском, Артемовском и Режевском районах

фамилия, имя, отчество, должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных
организаций указывается (фамилии, имени, отчества, должности экспертов и/или наименование экспертных организаций)

При проведении проверки присутствовали:
заведующая МАВРИЧЕВА НИНА ВИКТОРОВНА,

фамилия, имя, отчество, должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя ЮЛ, уполномоченного представителя ИП,
присутствовавших при проведении мероприятий по проверке

При проведении проверки осуществлялась

Фотосъемка объекта

фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись

реквизиты используемой техники: наименование, серия, номер

О проведении

уведомлена (а)

фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись

подпись

В ходе проверки установлено:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 28»
2.	адрес	623770, Свердловская обл., Артемовский район, пгт Красногвардейский, ул. Лермонтова 9
3.	дата регистрации	28.12.1994
4.	ИНН	6602007928
5.	ОКПО	55789457
6.	ОГРН	1026600580984
7.	организационно-правовая форма	Учреждения
8.	вид собственности	Муниципальная собственность
9.	наличие ППК	есть
10.	ОКВЭД	85.11
11.	группировка предпринимательства	бюджетные организации
12.	руководитель: ФИО, должность	МАВРИЧЕВА НИНА ВИКТОРОВНА, заведующая
13.	телефон, факс, e-mail	44-4-20

2. Данные учета объектов и выявленные нарушения

Данные по объекту							
1.	наименование	МБДОУ № 28					
2.	адрес	623770, Свердловская область, Артемовский район, пгт Красногвардейский, ул. Лермонтова, 9					
3.	ОКВЭД	85.11 Образование дошкольное					
4.	ведомственная классификация	дошкольные учреждения (85.11, 88.91)					
5.	классификация предприятия розничной торговли						
6.	наличие ППК	есть					
7.	наличие ИИИ	нет					
8.	руководитель: ФИО, должность	Мавричева Нина Викторовна, заведующая					
9.	телефон, факс, e-mail	44-4-20					
10.	контактная информация						
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
	всего	17	0	47	0	0	0
	женщины	17					
	подростки 15-17 лет						
Предмет проверки							
№ п/п	наименование НД	пункты НД					
1.	ТР ТС 008/2011 О безопасности игрушек.						
2.	ТР ТС 010/2011 О безопасности машин и оборудования.						
3.	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.						
4.	ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки.						
5.	СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.						
6.	Закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака.						
7.	СанПиН 2.1.3.2630-10 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность						
8.	СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения						
9.	СанПиН 2.2.0.555-96 Гигиенические требования к условиям труда женщин.						
10.	СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.						
11.	СанПиН 2.4.1.3049-13 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций.						
12.	Закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов.						
13.	СП 3.1.1.2341-08 Профилактика вирусного гепатита В.						
14.	СП 3.1.1.3108-13 Профилактика острых кишечных инфекций.						
15.	СП 3.1.2.3109-13 Профилактика дифтерии.						

16.	СП 3.1.2.3114-13 Профилактика туберкулеза.
17.	СП 3.1.2.3116-13 Профилактика внебольничных пневмоний.
18.	СП 3.1.2825-10 Профилактика вирусного гепатита А.
19.	СП 3.1.2952-11 Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита.
20.	СП 3.1.3.2352-08 Профилактика клещевого вирусного энцефалита.
21.	СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней.
22.	СанПиН 3.2.3215-14 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации.
23.	СП 3.3.2342-08 Обеспечение безопасности иммунизации.
24.	СП 3.3.2367-08 Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней.
25.	СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.
26.	СанПиН 3.5.2.3472-17 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение
27.	СП 3.5.3.3223-14 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий.
28.	Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда.
29.	СанПиН 42-128-4690-88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест.
30.	без номера Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299

Описательная часть

13.03.2018 года (время пребывания на объекте 10 ч 50 мин – 12 час 50 мин) в отношении Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Детский сад № 28, расположенного по адресу: Свердловская область, Артемовский район, пос. Красногвардейский, ул.Лермонтова, 9, была проведена плановая выездная проверка на основании ежегодного плана проведения плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей на 2018 год, утвержденного приказом руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области от 31.10.2017 г. №01-01-01-01/382 и согласованного прокуратурой Свердловской области (01.12.2017г.), размещенного на сайтах Генеральной прокуратуры (www.genproc.gov.ru), прокуратуры Свердловской области (www.prokurat-so.ru), Управления Роспотребнадзора по Свердловской области (www.66.rosпотребнадзор.ru). Период проведения проверки, соответствует распоряжению № 01-01-01-03-02/6432 от 02.03.2018 года. Ранее плановая выездная проверка проведена в ноябре 2016г.

Здание дошкольной образовательной организации размещено на внутриквартальной территории жилого микрорайона, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов. Земельный участок детского сада огражден, по всему периметру, металлическим забором и оснащен системой наружного электрического освещения.

Земельный участок дошкольного образовательного учреждения зонирован на две территории: игровую и хозяйственную.

Зона игровой территории включает в себя групповые площадки- индивидуальные для каждой группы. Для защиты детей от солнца и осадков на территории каждой групповой площадки установлены тентовые навесы, оборудованные деревянными полами и ограждениями с трех сторон. Кроме того, игровая зона, оснащена игровым оборудованием, с учетом роста-возрастных особенностей воспитанников дошкольного образовательного учреждения, и песочницами, оборудованными закрывающимися устройствами. Песок, используемый детским садом безопасен по паразитологическим показателям, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 7922, №7926, №7929 от 25.06.2017 года, выполненным ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Алапаевске, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах" АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № РОСС RU.0001.510595. Тем не менее, не предоставлены документы, подтверждающие соответствие вновь завозимого в 2017 г. песка микробиологическим, санитарно-химическим, радиологическим показателям.

На территории хозяйственной зоны, на расстоянии 15 метров от здания детского сада, оборудована площадка, для сбора мусора, на которой установлен 1 контейнер (мусоросборник) с крышкой. Твердые бытовые отходы и другой мусор убирают только в мусоросборник. Очистка мусоросборника проводится специализированной организацией. Дошкольным образовательным учреждением предоставлен договор № 23/2018 от 09.01.2018г. на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами с ООО "Центр Клиентских Услуг". Уборка территории проводится ежедневно: утром за 1 - 2 часа до прихода детей или вечером после ухода детей.

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 28 состоит из трех одноэтажных,

деревянных корпусов, в которых расположены групповые ячейки для средней и старшей разновозрастных групп (корпус построен в 1693 году), групповая ячейка для ясельной группы и пищеблок (здания построены в 1959 году). Проектная мощность учреждения 47 человек. На сегодняшний день дошкольное образовательное учреждение посещают 44 человека: разновозрастная группа для детей в возрасте от 5 до 7 лет-20 человек; разновозрастная группа для детей в возрасте от 3 до 5 лет- 13 человек и разновозрастная группа для детей в возрасте с 2 до 3-х лет-11 человек.

Отопление, в зданиях дошкольного образовательного учреждения централизованное. Заключен договор №3 по поставке тепловой энергии для отопления от 22.01.2018 года с Муниципальным унитарным предприятием Артемовского городского округа "Покровское жилищно-коммунальное хозяйство". Во избежание ожогов и травм у детей, на отопительных приборах в групповых установлены съемные решетчатые ограждения. В групповых ячейках установлены бытовые термометры для проведения контроля за температурой воздуха. Температурный режим, в помещениях, где прибывают дети, соблюдается, что подтверждено протоколом лабораторных испытаний № П-985 от 13.03.2018г., выполненный аккредитованным Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах". АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № РОСС RU.0001. 510595; и экспертным заключением по результатам лабораторных испытаний №П-985 от 13.03.2018 г. Органа Инспекции АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № RA.RU.710069 от 28 июля 2015 года.

Однако, относительная влажность воздуха не соответствует требованиям санитарных правил: в ясельной группе составляет от 16 до 20 %, в разновозрастной группе для детей 3-5 лет от 30 до 31 % при норме 40-60 %, подтверждается протоколом лабораторных испытаний № П-985 от 13.03.2018 г., выполненным аккредитованным Испытательным центром ФБУЗ Филиал "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах". АТТЕСТАТ № РОСС RU.0001. 510595 (Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.06.2016 г.; экспертным заключением по результатам лабораторных испытаний № П-985 от 13.03.2018 г., выданным органом инспекции филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах". Аттестат аккредитации органа инспекции № ra.ru.710069 от 28 июля 2015 года.

Водоснабжение холодной водой централизованное- заключен договор №63 от 15.01.2018 года на поставку холодной воды, с Муниципальным унитарным предприятием Артемовского городского округа "Покровское жилищно-коммунальное хозяйство". Используемая вода, образовательным учреждением, соответствует органолептическим, химическим и бактериологическим показателям, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний №2417, 2418 от 16.03.2018г. выполненным аккредитованным Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах". АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № РОСС RU.0001. 510595; Экспертным заключением по результатам лабораторных испытаний № 2417, № 2418 от 16.03.2018г. Органа Инспекции АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № RA.RU.710069 от 28 июля 2015 года.

Централизованное горячее водоснабжение в детском саду отсутствует, подача горячей воды в групповые и сопутствующие помещения осуществляется за счет водонагревателей накопительного типа.

Питьевой режим в детском саду организован с помощью кипяченой питьевой воды. График и отметка о смене питьевой воды ведется в каждой группе.

Сточные воды, от дошкольного образовательного учреждения поступают в канализационный выгребной колодец, вывоз и водоотведение которых осуществляет Муниципальное унитарное предприятие Артемовского городского округа "Покровское жилищно-коммунальное хозяйство" (предоставлен договор №96 от 09.01.2018 года на сбор, транспортирование и передачу сточных вод).

Во всех помещениях предусмотрена естественная вентиляция: приток через окна, вытяжка через естественные вентиляционные каналы. Режим ежедневного проветривания, во всех групповых соблюдается, так как конструкция окон предусматривает организацию и проведение данного процесса.

На пищеблоке от технического оборудования (электроплиты), являющегося источником выделения тепла, оборудована система приточно-вытяжной вентиляции с механическим побуждением.

Естественное освещение в групповых и в спальнях организовано через световые проемы, которые оборудованы солнцезащитными устройствами- шторами, светлых тонов со светорассеивающими и светопропускающими свойствами. Зашторивание окон в спальнях помещений допускается лишь во время сна детей, в остальное время шторы раздвинуты в целях обеспечения инсоляции помещения. Цветы в горшках на подоконниках в групповых и спальнях помещениях не размещаются.

Общее искусственное освещение в помещениях детского сада организовано светильниками с помощью светодиодных и энергосберегающих ламп в защитной светорассеивающей арматуре, расположенными в 2 ряда параллельно светонесущей стене.

Неисправные лампы хранятся в отдельном, недоступном для детей месте, в закрывающемся контейнер.

"Урал-ЭКО".

Все источники искусственного освещения на момент проверки находятся в исправном, рабочем состоянии.

Энергоснабжение здания детского сада осуществляет Открытое акционерное общество "ЭнергосбыТ Плюс" (договор энергоснабжения №14512 от 15.01.2017 года).

В дошкольном образовательном учреждении функционирует 3 групповых, изолированных между собой, с отдельными входами. В целях сохранения воздушно-теплового режима в помещениях дошкольной образовательной организаций, входы в здания оборудованы тамбурами.

Каждая групповая ячейка состоит из: раздевальной (приемная) (для приема детей и хранения верхней одежды), групповой (для проведения игр, занятий и приема пищи), спальни, буфетной (для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды), туалетной (совмещенная с умывальной).

Приемные (раздевальные) оборудованы промаркированными шкафами для одежды и обуви детей с промаркированными индивидуальными ячейками- полками для головных уборов и крючками для верхней одежды.

Все групповые зонированы: на зону для проведения игр и зону приема пищи. Зона приема пищи, оснащена промаркированными столами, со светлыми, матовыми поверхностями и стульями. Маркировка столов и стульев соответствует параметрам, принятым для детей раннего и дошкольного возраста.

В зоне для проведения игр, в каждой групповой, установлены игрушки, безвредные для здоровья детей, отвечающие санитарно-эпидемиологическим требованиям и возрасту детей. Мягконабивных и пенолатексных ворсированных игрушек, при проведении проверки не обнаружено в групповых.

В буфетной, каждой групповой ячейки, для мытья посуды и столовых приборов, установлены 2-гнездные ванны, оборудованные гибким шлангом с душевой насадкой. Вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих средств, мерная емкость для моющего средства и термометры за контролем температуры горячей воды есть.

Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов хранят в специальной промаркированной таре.

Столовая и чайная посуда, выделенная для каждой группы, из расчета один комплект на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей посуда (чашки, тарелки, блюда) изготовлена из фарфора, столовые приборы (ложки и вилки) - из нержавеющей стали, хранятся в кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

Столовая посуда персонала промаркирована, хранится в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

Доставка пищи от пищеблока до групповых осуществляется в специально выделенных, промаркированных и закрытых емкостях.

Спальные комнаты (для воспитанников ясельной группы и разновозрастной группы в возрасте с 5 до 7 лет) оборудованы стационарными кроватями с жестким ложем. Расстановка кроватей проведена с учетом минимальных разрывов. Спальные места оснащены матрасами с намотасниками, подушками, одеялами. Для всех спальных принадлежностей выделено постельное белье (наволочка, простынь, пододеяльник). Все постельное белье промаркировано и заменено в соответствии с графиком смены постельного белья. Списки детей на стационарные кровати имеются в каждой спальне.

Для воспитанников разновозрастной группы с 3 до 5 лет дневной сон организован в групповой на трансформируемых, выдвижных, трехуровневых кроватях с жестким ложем. Все спальные места, на данных кроватях оснащены матрасами с намотасниками, подушками, одеялами. Для всех спальных принадлежностей выделено постельное белье (наволочка, простынь, пододеяльник). Все постельное белье промаркировано и заменено в соответствии с графиком смены постельного белья. Список детей на трансформируемые, выдвижные, трехуровневые кровати вывешен в групповой.

Стены помещений спален, приемных, групповых, а также потолки окрашены водоэмульсионной краской, пол деревянный покрыт краской или линолеумом.

Туалетное помещение, в каждой групповой, состоит из умывальной зоны и зоны санитарных узлов. В зоне санитарных узлов, разновозрастных групп детей с 3 до 5 лет и с 5 до 7 лет, установлено по 2 унитаза, разделенных перегородкой. Каждый унитаз оборудован детскими сидениями, изготовленными из материалов, безвредных для здоровья детей, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами. В туалетной ясельной группы на специальных полках-ячейках размещены промаркированные горшки по количеству детей в группе. В умывальной зоне, каждой групповой, размещается по 2 умывальных раковины, с подводкой горячей и холодной воды, через исправные смесители, оборудованные мылом, а также вешалками, промаркированными в соответствии со списком детей каждой группы.

Все санитарно-техническое оборудование находится в исправном, рабочем состоянии, без сколов и трещин, что позволяет проводить уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. Также в

туалетных помещениях установлен шкаф для уборочного инвентаря. Уборочный инвентарь промаркирован. Отделка туалетных: пол – керамическая плитка, стены – пластиковые панели на 1,5 м, выше – водоэмульсионная краска, потолок – водоэмульсионная краска. Отделка умывальных: пол – керамическая плитка, стены – кафельная плитка на высоту примерно 1,5 м, выше – окрашены водоэмульсионной краской, потолок – водоэмульсионная краска. Также в туалетных помещениях установлен шкаф для уборочного инвентаря. Уборочный инвентарь промаркирован. Влажная уборка помещений проводится 2 раза в день с применением моющих средств. Столы в групповых промывают горячей водой с мылом из специально промаркированной емкости и ветошью, ветошь и емкость после каждого использования промывается, стирается, просушивается и хранится в шкафу. Стулья, столы и другое оборудование ежедневно протирают горячей водой с мылом.

Генеральную уборку в помещениях проводят 1 раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с графиком генеральных уборок. Ковры пылесосят ежедневно, выколачивают 1 раз в месяц во время проведения генеральной уборки.

Качество и системность проведения уборок доказано удовлетворительными исследованиями смывов с объектов внешней среды на санитарно - паразитологические исследования, пробы соответствуют требованиям, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний №П-946 от 16.03.2018. выполненным аккредитованным Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах". АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № РОСС RU.0001.510595; Экспертным заключением по результатам лабораторных испытаний №П-946 от 16.03.2018 Органа Инспекции АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № RA.RU.710069 от 28 июля 2015 года.

Для стирки белья в детском саду, имеется прачечная, общей площадью 13,7 кв.м. (расположена в здании пищеблока), состоящая из 2-х зон: постирочной и гладильной. Данные зоны оборудованы: промаркированными, используемыми по назначению, в исправном состоянии стиральными машинами (2 автомат и 1 машина полу-автомат), ванной для замачивания и полоскания, водонагревателем, промаркированными тазами, раковиной для рук, столом, утюгом, шкафами для хранения чистого белья.

Смена постельного белья, полотенца проводится 1 раз в неделю по графику и по мере загрязнения. Белье после употребления складывается в специально промаркированную емкость- матерчатые мешки и доставляется в прачечную.

Отделка данных зон представлена – водоэмульсионной краской (покрыты стены и потолок), пол деревянный окрашен также краской.

В детском дошкольном учреждении медицинское обслуживание осуществляется по договору с ГБУЗ СО "Артемовская ЦРБ" на ФАПе п.Красногвардейского. Для оказания данной услуги в детском саду имеется кабинет приема.

Однако, при проведении обследования здания дошкольного образовательного учреждения, в рамках плановой выездной проверки было обнаружено, что нарушены требования к отделке стен: в игровой ясельной группы стены окрашены не влагостойким материалом (остаётся след при тактильном контакте). Также, нарушены требования к отделке потолка: в приёмной ясельной группы потолок имеет дефекты покраски, в медицинском кабинете на потолке обнаружена трещина. Приемные (раздевательные) не оборудованы шкафами для верхней одежды персонала (одежда находится на вешалках).

Организация питания

Пищеблок, дошкольного образовательного учреждения, расположен в отдельном здании, работает на сырье и состоит из одного производственного помещения зонированного на зону горячего цеха, холодного цеха, моечной кухонной посуды и склада для хранения продуктов.

Склад для хранения продуктов оснащен холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов, стеллажами для хранения продуктов и прибором для измерения температуры и влажности воздуха.

Зона моечной кухонной посуды оснащена двухсекционной ванной для мытья посуды. Вывешена инструкция для мытья кухонной посуды с указанием порядка мытья посуды, названия моющего средства, его необходимого объема для выполнения всех необходимых производственных процессов мытья кухонной посуды, есть притертые пробки и термометр для измерения температуры воды.

Все производственные ванны, с подводкой горячей и холодной воды, оборудованы воздушным разрывом высотой не менее 20 мм от верха приемной воронки.

Зона горячего цеха оборудована электроплитой, мясорубкой с маркировкой «ГП»-готовая продукция, цельнометаллическим столом для обработки готовой продукции, холодильным оборудованием, контрольными весами.

Зона холодного цеха оснащена цельнометаллическим столом, раковиной для мытья рук, промаркированным

технологическим оборудованием, разделочным инвентарем (ножи и разделочные доски). Также в данной зоне проводится обработка яиц. Для данного процесса выделена промаркированная емкость «яйцо», специальная санитарная одежда, вывешена инструкция по работе с дезинфицирующим средством "Ника".

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. В производственном помещении установлена раковина для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители, оборудованная мылом и полотенцем для рук.

В производственном помещении пищеблока раковина для мытья рук оборудована локтевым смесителем, конструкция которого исключает повторного загрязнения рук. Кроме того, моечные ванны, являющиеся источниками повышенного выделения влаги, не оборудованы локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.

Допускается хранение бытовых предметов в производственном цехе: в производственном цехе установлено зеркало.

Допускается использование посуды с поврежденной эмалью: на момент обследования на электроплите находилась кастрюля из нержавеющей стали, закрытая эмалированной крышкой с отбитой эмалью. Доски и ножи (СК, СМ, СО, ВК, ВМ, ВО) хранятся на рабочих местах не раздельно друг от друга.

Невозможно качественно провести уборку мест хранения хлеба: нарушены требования к отделке шкафа для хранения хлеба (шкаф деревянный, ветхий, внутри окрашен, но краска местами отсутствует). Дверки шкафа для хранения хлеба не имеют отверстия для вентиляции.

Отделка производственных помещений представлена водоэмульсионной краской - стены и потолок, пол деревянный покрыт краской.

Для искусственного освещения применены светильники во влаго- и пылезащитном исполнении.

Сотрудники пищеблока, выполняют свои должностные обязанности в головных уборах и халатах, которые хранятся отдельно от личной одежды сотрудников, в шкафу. Тем не менее, не соблюдаются требования к внешнему виду сотрудников: работниками пищеблока допускается во время работы носить серьги.

Пищеблок оснащен аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

Для уборки производственных помещений выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь, дезинфицирующее средство «Део-хлор», вывешена инструкция. Правильность разведения дезинфицирующего средства подтверждается протоколом лабораторных испытаний №2425 от 15.03.2018г. выполненным аккредитованным Испытательным центром ФБУЗ Филиал "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г.Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах". АТТЕСТАТ № РОСС RU.0001.510595 от 13 января 2014 г., и экспертным заключением по результатам лабораторных испытаний №2425 от 15.03.2018г., выданным органом инспекции филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах". Аттестат аккредитации органа инспекции № ga.ru.710069 от 28 июля 2015 года.

Продукты питания, поступающие на пищеблок, образовательного учреждения, принимаются с сопроводительными документами, удостоверяющими их качество и безопасность. Для контроля за качеством поступающей продукции ведется «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» в соответствии с Приложением № 5 СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Однако, при проведении осмотра пищеблока обнаружено, что нарушены требования к маркировке упакованной пищевой продукции: на маркировочном ярлыке указано наименование "Картошка" вместо "картофель свежий с маркировкой Желебовский и Ко"(согласно декларации о соответствии, изготовителем картофеля свежего является ИП Желебовский Н.Н.). На маркировочных ярлыках не указаны срок годности пищевой продукции, количество пищевой продукции, отсутствует единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза на маркировочных ярлыках моркови столовой свежей, лука репчатого свежего, яблок свежих, картофеля свежего.

Вся готовая продукция, изготавливаемая на пищеблоке МБДОУ №28 выдается воспитанникам только после снятия пробы с данной пищи. Оценка качества блюд проводится бракеражной комиссией. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Каждое блюдо, приготовленное на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения, изготавливается строго по технологической карте, с соблюдением всех технологических процессов, что подтверждается протоколами лабораторных испытаний №2419, №2420, №2421, №2422 от 19.03.2018 г. выполненным аккредитованным Испытательным центром ФБУЗ Филиал "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г.Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах". АТТЕСТАТ № РОСС RU.0001.510595 от 13 января 2014 г., и экспертным заключением по результатам лабораторных испытаний №2419, №2420, №2421, №2422 от 19.03.2018г., выданным органом инспекции филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах". Аттестат аккредитации органа инспекции №

га.ru.710069 от 28 июля 2015 года.

Тем не менее, проба "обед" не соответствует расчётным данным по показателям белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 2424 от 19.03.2018 г., выполненным аккредитованным Испытательным центром ФБУЗ Филиал "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах". АТТЕСТАТ № РОСС RU.0001. 510595 (Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.06.2016 г.; экспертным заключением по результатам лабораторных испытаний № 2424 от 19.03.2018 г., выданным органом инспекции филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах". Аттестат аккредитации органа инспекции № га.ru.710069 от 28 июля 2015 года.

В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами (хлеб). Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей. Правильность данного процесса подтверждается протоколом лабораторных испытаний №2423 от 13.03.2018 года, выполненным аккредитованным Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах". АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № РОСС RU.0001. 510595 Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.06.2016; Экспертным заключением №2423 от 13.03.2018 года по результатам лабораторных испытаний АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ Органа Инспекции № RA.RU.710069 от 28 июля 2015 года.

От каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба, которая хранится в отдельном холодильнике «Суточная проба», в стеклянной посуде с плотно закрывающимися металлическими крышками.

Однако, нарушены требования к отбору суточных проб: суточные пробы не имеют маркировки даты отбора (вместо этого ящики для хранения банок с суточными пробами имеют маркировку четные/нечётные), проба холодной закуски "салат из свеклы" отобрана в объёме около 50 г при необходимости отбора данной суточной пробы в объёме не менее 100 г.

На пищеблоке своевременно ведется и заполняется документация "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования", "Журнал витаминизации третьих и сладких блюд", "Журнал здоровья".

В детском саду утверждена и внедрена программа ХАССП. Тем не менее, для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) разработаны, внедрены, но не поддерживается процедура выбора способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции (во время работы сотрудники носят серьги). Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель не определил меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных (двери не оборудованы устройствами управляемого закрывания, закрываются неплотно).

В образовательной организации, осуществляющей воспитание и обучение детей и подростков, не обеспечены условия, предупреждающие возникновение и распространение инфекционных болезней, в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями: система водоснабжения не оборудована системой доочистки. Нарушены требования к отделке потолка: на потолке в тамбуре имеются дефекты отделки (местами отсутствует краска, что препятствует проведению качественной, влажной уборки).

Питание воспитанников организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей с 2 до 3 лет, с 3 до 7 лет и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (приложение 10 санитарных правил). В промежутке между завтраком и обедом включен дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий сок или свежие фрукты. Примерным меню не предусмотрены и не рассчитаны следующие графы: итого за весь период, среднее значение за период, содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности. Приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий: в 1 день не приведена ссылка на рецептуру картофеля в молоке, в 3 день не приведена ссылка на рецептуру омлета запеченного, в 4 день не приведена ссылка на рецептуру рагу из овощей, в 6 день на кофейный напиток с молоком, на хлеб с маслом сливочным, в 8 день на хлеб с маслом, в 9 день на хлеб с сыром, на чай сладкий.

Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Не допускается повторение одних и тех же блюд в один и тот же день и в последующие два дня. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню. Завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед включает закуску (овощи порционно, одно- и двухкомпонентные салаты), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, йогурт, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема. В дошкольной образовательной организации,

				помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных (двери не оборудованы устройствами управляемого закрывания, закрываются неплотно).
3.		ст. 14 п. 1		Планировка помещения пищеблока не обеспечивает защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых (двери не оборудованы устройствами управляемого закрывания, закрываются неплотно).
4.		ст. 14 п. 3		В производственном помещении пищеблока допускается хранение личной и производственной (специальной) одежды персонала.
5.	ТР ТС 022/2011	ст. 4 ч.4.1. п.1		Нарушены требования к маркировке упакованной пищевой продукции: на маркировочном ярлыке указано наименование "Картошка" вместо "картофель свежий с маркировкой Желебовский и Ко"(согласно декларации о соответствии, изготовителем картофеля свежего является ИП Желебовский Н.Н.). На маркировочных ярлыках не указаны срок годности пищевой продукции, количество пищевой продукции, отсутствует единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза на маркировочных ярлыках моркови столовой свежей, лука репчатого свежего, яблок свежих, картофеля свежего.
6.	СП 1.1.1058-01	3.3.	ст.32 п.2	Не предусмотрен отбор проб с указанием кратности отбора и точек отбора: воды питьевой из разводящей сети, микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП), микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов, исследования смывов на наличие яиц гельминтов, раствора дезинфицирующего средства. В программе производственного контроля не предусмотрен контроль за физическими факторами среды с указанием кратности (микроклимат помещений, искусственная освещенность) и химическим содержанием воздуха закрытых помещений на фенол и формальдегид (в случае проведения ремонтных работ, приобретения нового оборудования и мебели).
7.	СанПиН 2.2.0.555-96	1.13.	ст.25 п.1	План сроков и очередности выполнения требований настоящих санитарных правил, (СанПиН 2.2.0.555-96 Гигиенические требования к условиям труда женщин), установленных администрацией образовательного учреждения не согласован с органами Государственного санитарно-эпидемиологического надзора
8.	СП 2.3.6.1079-01	4.5.	ст.24 п.1	Моечные ванны, являющиеся источниками повышенного выделения влаги, не оборудованы локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.
9.		5.10.	ст.17 п.1	Допускается хранение бытовых предметов в производственном цехе: в производственном цехе установлено зеркало.
10.		6.10.	ст.17 п.1	Допускается использование посуды с поврежденной эмалью: на момент обследования на электроплите находилась кастрюля из нержавеющей стали, закрытая эмалированной крышкой с отбитой эмалью.
11.		7.26.	ст.17 п.1	Невозможно качественно провести уборку мест хранения хлеба: нарушены требования к отделке шкафа для хранения хлеба (шкаф деревянный, ветхий, внутри окрашен, но краска местами отсутствует). Дверки шкафа для хранения хлеба не имеют отверстия для вентиляции.
12.		13.4. измене н СП 2.3.6.2 867-11 от 31.03.2 011	Статья 11	Работники пищеблока не соблюдают правила личной гигиены: при изготовлении блюд и кулинарных изделий не снимаются ювелирные украшения (во время работы сотрудники носят серьги).

функционирующей в режиме 10 часов, примерным меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и др.) включаются 2 - 3 раза в неделю. Кратность приема пищи и режим питания детей по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник), определен временем пребывания детей и режимом работы дошкольной образовательной организации: при 10-часовом пребывании детей организовано 4- разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник.

Однако, суммарные объемы блюд не соответствуют приложению 13 санитарных правил: суммарный выход полдника в 1 день для детей до 3 лет составляет 290 г при допустимом 190-262,5 г, во 2 день для детей до 3 лет 270 г, в 6 день для детей до 3 лет 280 г, в 7 день для детей до 3 лет 310 г, в 8 день для детей до 3 лет 290 г, в 10 день для детей до 3 лет 280 г при допустимом 190-262,5 ккал, в 7 день для детей 3-7 лет суммарный выход полдника составляет 390 г при должном 237,5-367,5 г. Нарушено распределение энергетической ценности между отдельными приёмами пищи: во 2 день энергетическая ценность полдника для детей до 3 лет составляет 29,1 % (выше на 85 ккал), для детей 3-7 лет 24,6 % при должной 10-15 % (выше на 83 ккал).

В Муниципальном бюджетном дошкольном общеобразовательном учреждении "Детский сад № 28" работает 19 человек.

Руководством образовательного учреждения предоставлены личные медицинские книжки сотрудников в количестве 19 штук, заключительный акт (от 11.12.2017 г.), список контингентов и поименный список (13.01.2017 г.). Тем не менее, отсутствуют профилактические прививки, проводимые согласно Национального календаря профилактических прививок и Регионального календаря профилактических прививок для предупреждения возникновения и распространения инфекционных болезней, а именно: отсутствуют сведения о прививках против гриппа у Терентьевой Е.С.; отсутствует прививка против дизентерии в 2017 году у Юдиной С.В., Бобровниковой Л.С., Малых В.В., Костиной Е.В., Кондратьевой Т.И. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не пройдены предварительные профилактические медицинские осмотры: отсутствует обследование при устройстве на работу на брюшной тиф у завхоза Малыгиной Т.В., младшего воспитателя; отсутствует обследование на носительство возбудителей кишечных инфекций у младшего воспитателя Скороходовой Н.А.; отсутствует мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка у завхоза Малыгиной Т.В.

В организации работает 15 женщин, на рабочие места которых созданы санитарно-гигиенические паспорта постоянного рабочего места женщин. Тем не менее, план сроков и очередности выполнения требований настоящих санитарных правил, (СанПиН 2.2.0.555-96 Гигиенические требования к условиям труда женщин), установленных администрацией образовательного учреждения не согласован с органами Государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

При изучении документации (программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением профилактических мероприятий при оказании услуг Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №28») представленной руководителем дошкольного образовательного учреждения установлено, не предусмотрен отбор проб с указанием кратности отбора и точек отбора: воды питьевой из разводящей сети, микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП), микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов, исследования смывов на наличие яиц гельминтов, раствора дезинфицирующего средства. В программе производственного контроля не предусмотрен контроль за физическими факторами среды с указанием кратности (микроклимат помещений, искусственная освещенность) и химическим содержанием воздуха закрытых помещений на фенол и формальдегид (в случае проведения ремонтных работ, приобретения нового оборудования и мебели).

Следовательно, руководитель дошкольной образовательной организации, являясь лицом, ответственным за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, не обеспечил выполнение требований санитарных правил всеми работниками учреждения.

Выявлены нарушения нормативных документов

№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья ФЗ №52	дата выявления и содержание нарушения
1.	ТР ТС 021/2011	ст. 10 п. 3 пп. 9	ст.15 п.5	Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) разработаны, внедрены, но не поддерживается процедура выбора способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции (во время работы сотрудники носят серьги).
2.		ст. 11 п. 3		Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель не определил меры по предотвращению проникновения в производственные

13.	СанПиН 2.4.1.3049-13	3.15.	ст.28 п.1	Не предоставлены документы, подтверждающие соответствие вновь завозимого в 2017 г. песка микробиологическим, санитарно-химическим, радиологическим показателям.
14.		5.1.	ст.28 п.1	Нарушены требования к отделке стен: в игровой ясельной группы стены окрашены не влагостойким материалом (остаётся след при тактильном контакте).
15.		5.4.	ст.28 п.1	Нарушены требования к отделке потолка: в приёмной ясельной группы потолок имеет дефекты покраски, в медицинском кабинете на потолке обнаружена трещина.
16.		8.4.	ст.28 п.1	Относительная влажность воздуха не соответствует требованиям санитарных правил: в ясельной группе составляет от 16 до 20 %, в разновозрастной группе для детей 3-5 лет от 30 до 31 % при норме 40-60 %, подтверждается протоколом лабораторных испытаний № П-985 от 13.03.2018 г., выполненным аккредитованным Испытательным центром ФБУЗ Филиал "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах". АТТЕСТАТ № РОСС RU.0001. 510595 (Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.06.2016 г.; экспертным заключением по результатам лабораторных испытаний № П-985 от 13.03.2018 г., выданным органом инспекции филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах". Аттестат аккредитации органа инспекции № ra.ru.710069 от 28 июля 2015 года.
17.		13.4.	ст.24 п.1	Моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, не оборудованы локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.
18.		13.11.	ст.17 п.1	Доски и ножи (СК, СМ, СО, ВК, ВМ, ВО) хранятся на рабочих местах не раздельно друг от друга.
19.		13.13.	ст.17 п.1	Допускается использование посуды с отбитой эмалью: на момент обследования на электроплите находилась кастрюля из нержавеющей стали, закрытая эмалированной крышкой с отбитой эмалью.
20.		14.6.	ст.17 п.1	Невозможно качественно провести уборку мест хранения хлеба: нарушены требования к отделке шкафа для хранения хлеба (шкаф деревянный, ветхий, внутри окрашен, но краска местами отсутствует). Дверки шкафа для хранения хлеба не имеют отверстия для вентиляции.
21.		14.24.	ст.17 п.1	Нарушены требования к отбору суточных проб: суточные пробы не имеют маркировки даты отбора (вместо этого ящики для хранения банок с суточными пробами имеют маркировку четные/нечётные), проба холодной закуски "салат из свеклы" отобрана в объёме около 50 г при необходимости отбора данной суточной пробы в объёме не менее 100 г.
22.		15.1.	ст.17 п.2	Проба "обед" не соответствует расчётным данным по показателям белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 2424 от 19.03.2018 г., выполненным аккредитованным Испытательным центром ФБУЗ Филиал "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах". АТТЕСТАТ № РОСС RU.0001. 510595 (Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.06.2016 г.; экспертным заключением по результатам лабораторных испытаний № 2424 от 19.03.2018 г., выданным органом инспекции филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах". Аттестат аккредитации органа инспекции № ra.ru.710069 от 28 июля 2015 года.
23.		15.4.	ст.17 п.2	Нарушено распределение энергетической ценности между отдельными приёмами пищи: во 2 день энергетическая ценность полдника для детей до 3 лет составляет 29,1 % (выше на 85 ккал), для детей 3-7 лет 24,6 % при должной 10-15 % (выше на

24.	СП 3.1/3.2.3146-13	15.5.	ст.17 п.2	83 ккал). Примерным меню не предусмотрены и не рассчитаны следующие графы: итого за весь период, среднее значение за период, содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности. Приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий: в 1 день не приведена ссылка на рецептуру картофель в молоке, в 3 день не приведена ссылка на рецептуру омлета запеченного, в 4 день не приведена ссылка на рецептуру рагу из овощей, в 6 день на кофейный напиток с молоком, на хлеб с маслом сливочным, в 8 день на хлеб с маслом, в 9 день на хлеб с сыром, на чай сладкий.
25.		15.6.	ст.17 п.2	Суммарные объёмы блюд не соответствуют приложению 13 санитарных правил: суммарный выход полдника в 1 день для детей до 3 лет составляет 290 г при допустимом 190-262,5 г, во 2 день для детей до 3 лет 270 г, в 6 день для детей до 3 лет 280 г, в 7 день для детей до 3 лет 310 г, в 8 день для детей до 3 лет 290 г, в 10 день для детей до 3 лет 280 г при допустимом 190-262,5 ккал, в 7 день для детей 3-7 лет суммарный выход полдника составляет 390 г при должном 237,5-367,5 г.
26.		19.1. 7.1	ст.34 п.1	В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не пройдены предварительные профилактические медицинские осмотры: отсутствует обследование при устройстве на работу на брюшной тиф у завхоза Малыгиной Т.В., младшего воспитателя Терентьевой Е.С.; отсутствует обследование на носительство возбудителей кишечных инфекций у младшего воспитателя Скороходовой Н.А.; отсутствует мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка у завхоза Малыгиной Т.В.
27.		19.2. 18.1	Статья 35	Отсутствуют профилактические прививки, проводимые согласно Национального календаря профилактических прививок и Регионального календаря профилактических прививок для предупреждения возникновения и распространения инфекционных болезней, а именно: отсутствует прививка против дизентерии в 2017 году у Юдиной С.В., Бобровниковой Л.С., Малых В.В., Костиной Е.В., Кондратьевой Т.И.
28.		19.5.	ст.17 п.1	Не соблюдаются требования к внешнему виду сотрудников: работниками пищеблока допускается во время работы носить серьги.
29.	СП 3.1/3.2.3146-13	6.1	ст.29 п.1	В образовательной организации, осуществляющей воспитание и обучение детей и подростков, не обеспечены условия, предупреждающие возникновение и распространение инфекционных болезней, в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями: система водоснабжения не оборудована системой доочистки. Нарушены требования к отделке потолка: на потолке в тамбуре имеются дефекты отделки (местами отсутствует краска, что препятствует проведению качественной, влажной уборки).
Выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (заполняется только при проведении плановой проверки).				
№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья закона	дата выявления и содержание нарушения

Ф.И.О., должности лиц, допустивших выявленные нарушения:

Нарушения требований других пунктов НД не установлено

Приложение № 2 к акту проверки

В результате проведения мероприятий по контролю выявлены некачественные и опасные товары:

№		перечень №№ из прил. I
	не соответствует требованиям по результатам л/и	
1	безопасности	
2	качества	
3	подлинности (фальсификация)	
	нарушение требований маркировки продукции	
4	без информации (в т.ч. на русском языке)	
5	с неполной информацией	1, 2, 3, 4
6	с недостоверной информацией	
7	наличие знака соответствия без подтверждения соответствия	
	нарушение требований к документам	
8	без обязательного подтверждения соответствия (декларации, сертификата, свидетельства о гос. регистрации, ветеринарных документов и др.)	
9	без товаро-сопроводительных документов (ТСД)	
10	без информации об обязательном подтверждении соответствия в ТСД	
11	недостоверное декларирование продукции	
12	контрафактная продукция	
13	упаковка не соответствует требованиям НД	
14	имеются явные признаки недоброкачества	
15	сроки годности истекли	

Запись в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена (заполняется при проведении выездной проверки):

подпись проверяющего

подпись уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя

Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):

подпись проверяющего

подпись уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя

Прилагаемые документы

- Предписание об устранении выявленных нарушений санитарных правил № 01-02-01-30/ 1241 от 06.04.2018 г.
- Приложение к акту проверки №1
- Приложение к акту проверки №2
- Протоколы лабораторных испытаний, выданные Филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области" (АТТЕСТАТ № РОСС RU.0001. 510595 от 13 января 2014 г. действителен до 17 мая 2018 г.)
- Протоколы отбора проб
- Объяснения должностных лиц

акты отбора проб (образцов) продукции, протоколы (заключения) проведенных исследований (испытаний), санитарно-эпидемиологических экспертиз, объяснения должностных лиц, на которых возлагается ответственность за выявленные нарушения, другие документы или их копии, связанные с результатами проверки

Подписи лиц, проводивших проверку:

Заместитель начальника Территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Свердловской
области в городе Алапаевск, Алапаевском,
Артемовском и Режевском районах

Телегина Ирина Анатольевна

Специалист-эксперт Территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по
Свердловской области в городе Алапаевск,
Алапаевском, Артемовском и
Режевском районах

Скрипова Светлана Викторовна

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):
заведующая МАВРИЧЕВА НИНА ВИКТОРОВНА

ФИО, должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя

06.04.2018г.

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

подпись

подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку