

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

Учетный № **86240041000109803636** Дата «06» марта 2024 года

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

QR-код, обеспечивающий переход на страницу в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», содержащую запись единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий о профилактическом мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в рамках которого составлен соответствующий документ



**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**

Территориальный отдел в г. Лангепасе и г. Покачи

ул. Ленина, 34, г.Лангепас, индекс 628672,
Ханты-Мансийский автономный округ – ЮГРА, Тюменская область

телефон: 8 (34669) 20076 факс: 8 (34669) 20076 e-mail: Langepas@86.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 76830253, ОГРН 1058600003681, ИНН/КПП 8601024794/860101001

(указывается наименование территориального отдела)

« 15 » апреля 2024 г., 17 час. 00 мин.
(дата и время составления акта)

г.Лангепас, ул.Ленина, д. 34
(место составления акта)

Акт
профилактического визита

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

2. Профилактический визит проведен в отношении: **МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА «ЮГОРКА»**, ОГРН: 1118607000016, ИНН: 8621002012, ОКПО 90883210, адрес места нахождения(юридический адрес): 628661, АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ ХАНТЫ-МАНСИЙСКИЙ АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ - ЮГРА, ГОРОД ПОКАЧИ, УЛИЦА ЛЕНИНА, 11; адрес места осуществления деятельности (фактический адрес): 628661, АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ ХАНТЫ-МАНСИЙСКИЙ АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ - ЮГРА, ГОРОД ПОКАЧИ, УЛИЦА ЛЕНИНА, 11, категория риска- чрезвычайно высокий _____
(наименование контролируемого лица, ИНН, ОГРН, объект контроля, категория риска)

3. Профилактический визит проведен по адресу (местоположению):
628661, АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ ХАНТЫ-МАНСИЙСКИЙ АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ - ЮГРА, ГОРОД ПОКАЧИ, УЛИЦА ЛЕНИНА, 11

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

4. Профилактический визит проведен в следующие сроки:

с « 05 » апреля 2024г. 10ч 30мин.

по « 05 » апреля 2024г. 14ч 00 мин.

с « 15 » апреля 2024 г. 09 ч 00 мин.

по « 15 » апреля 2024г. 17ч 00 мин.

(указываются дата и время фактического проведения профилактического визита).

Срок проведения профилактического визита приостанавливался в связи с необходимостью проведения экспертизы/испытания (нужное подчеркнуть) на основании: **Мотивированное представление должностного лица о приостановлении срока проведения профилактического визита от 06.03.2024г. № 86240041000109803636**

С «04» апреля 2024 г.

По «14» апреля 2024 г.

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

Срок проведения профилактического визита был продлен в связи с необходимостью проведения инструментального обследования (_____), исследования (_____):

не продлевался

С «_» _____ 20__ г. ч _____ мин

По «_» _____ 20__ г. ч _____ мин

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

5. Профилактический визит проведен:

заместителем начальника территориального отдела Тихоновой Жанной Юрьевной, главным специалистом-экспертом Чебровой Полиной Андреевной

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

К проведению профилактического визита были привлечены:

1) специалисты: нет

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

2) эксперты (экспертные организации):

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

7. При проведении профилактического визита присутствовали представители контролируемого лица:

заведующий МАДОУ ДСКВ «Югорка» Орлова Светлана Иосифовна

(ФИО, должность)

8. При проведении профилактического визита контролируемое лицо проинформировано:

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

9. При проведении профилактического визита были совершены следующие действия:

1) осмотр

(указывается фактически совершенное действие: 1) осмотр, 2) отбор проб (образцов), 3) испытание, 4) инструментальные исследования, 5) экспертиза, 6) истребование документов)

в следующие сроки:

С «_03_» апреля 2024г. 10ч 30 мин.

По «_03_» апреля 2024г. 14ч 00 мин.

(указывается по каждому фактически совершенному действию)

2) инструментальные исследования

в следующие сроки:

С «_03_» апреля 2024г. 12ч 30 мин.

«_03_» апреля 2024г. 14ч 00 мин.

(указывается по каждому фактически совершенному действию)

3) отбор проб (образцов)

в следующие сроки:

С «_03_» апреля 2024г. 10ч 30 мин.

По «_03_» апреля 2024г. 12ч 45 мин.

(указывается по каждому фактически совершенному действию)

4) истребование документов

в следующие сроки:

С «_03_» апреля 2024г.

По «_03_» апреля 2024г.

(указывается по каждому фактически совершенному действию)

5) испытание

в следующие сроки:

С «_03_» апреля 2024г. 16ч 10 мин.

По «_12_» апреля 2024г. 18ч 00 мин.

(указывается по каждому фактически совершенному действию)

6) санитарно-эпидемиологическое обследование

в следующие сроки:

С «_03_» апреля 2024г. 10ч 30 мин.

По «_03_» апреля 2024г. 14ч 00 мин.

(указывается по каждому фактически совершенному действию)

10. При проведении профилактического визита рассмотрены истребованные документы:

- 1) Программа производственного контроля (порядок внутреннего контроля) с результатами проведенных лабораторно-инструментальных исследований за 2023г., истекший период 2024г.
- 2) Документы, подтверждающие разработку и внедрение системы ХАССП.
- 3) Документы, подтверждающие обслуживание и ремонт системы вентиляции, эффективность ее работы; техническое обслуживание холодильного и технологического оборудования.
- 4) Заключительный акт по результатам медицинского осмотра за 2023г.
- 5) Список работников с указанием должности. Личные медицинские книжки сотрудников согласно штатного расписания с отметками о пройденных периодическом профилактическом медицинском осмотре, профессиональной гигиенической подготовке, проведенных профилактических прививках.
- 6) Журналы учета работы бактерицидных ламп (УФО-установок) в помещениях с пребыванием детей.
- 7) Журнал проведения генеральных уборок;
- 8) Копии режимов дня и сетки непосредственно образовательной деятельности групп на 2023-2024 учебно-воспитательный год.
- 9) Проектная вместимость учреждения, фактическая вместимость, количество групп, списочный состав детей по группам с указанием площади игровых, площади спальней групп, в соответствии с техпаспортом здания.
- 10) Документация по организации питания:
 - Копия перспективного меню,
 - Копия ежедневного меню-требования по возрастам за последние 2 недели,
 - Копия 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.
 - журнал проведения генеральных уборок;
- 11) 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.

(указывается рассмотренные документы, представленные контролируемым лицом)

11. При проведении профилактического визита было установлено:

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

Территория учреждения ограждена забором металлическим, имеется полоса насаждений. На территорию имеются входы для посетителей и персонала, въезд на хоздвор. Территория земельного участка имеет

наружное электрическое освещение. На участке выделена зона застройки, зона игровой территории, хозяйственная зона. Зона игровой территории включает групповые площадки, оборудована общая физкультурная площадка. На территории групповых площадок установлены тентовые навесы в соответствии с количеством групп. Групповые площадки оборудованы малыми архитектурными формами.

Хозяйственная зона имеет самостоятельный въезд с улицы. Металлические контейнеры для сбора и временного хранения мусора размещаются за территорией учреждения на площадке с твердым покрытием, имеют плотно закрывающиеся крышки, размеры площадки превышают площадь основания контейнеров. Установлены контейнеры с крышками, ограждены. Заключен договор с АО «Югра-Экология» на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами с бюджетной организацией №ЮЭ86КО1900000097 от 09.01.2024 г.

На входах на территорию образовательного учреждения, в здание учреждения установлены знаки о запрете курения, на территории учреждения окурки отсутствуют. Входы в здание оборудованы тамбурами и воздушно-тепловыми завесами.

Учреждение занимает 2-х этажное отдельно стоящее здание капитального исполнения (здание детского сада построено по индивидуальному проекту, введено в эксплуатацию после завершения строительства в 2011 г.). Холодное и горячее водоснабжение здания централизованное, от городского коммунального водопровода города Покачи, которое осуществляется двумя организациями: АО «УТВиК» и ООО «Аквалидер». Заключены договоры: договор теплоснабжения №10 от 09.01.2024 горячего водоснабжения и договор горячего водоснабжения №76 от 09.01.2024 с АО «УТВиК», №26 от 09.01.2024 холодного водоснабжения ООО «Аквалидер», договор водоотведения №28 от 09.01.2024 с ООО «Экосистема». Оборудован внутренний водопровод, система трубопроводов и устройств, обеспечивающая подачу воды к санитарно-техническим приборам. Канализация централизованная. Оборудована система трубопроводов и устройств, обеспечивающих отведение хозяйственно-бытовых сточных вод. Подводка холодной и горячей воды к умывальным и моечным раковинам и ваннам осуществляется через краны-смесители.

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. Радиаторы оборудованы защитными экранами, выполненными из материалов, безвредных для детей, ограждения из древесно-стружечных плит не используются. Предусмотрено отопление полов в группах первого этажа, подогрев обходной дорожки бассейна.

В здании имеется механическая приточно-вытяжная система вентиляции. Вентиляционные отверстия содержатся в чистоте. Техническое обслуживание всех систем вентиляции в здании проводится по договору с ООО «Уралстройинвест» и включает в себя следующее: обеспечение бесперебойной работы вентиляционного оборудования. Выявление и устранение неисправностей в работе оборудования. Проверка работоспособности и поддержание температурного графика работы приточных вентиляционных установок. Осмотр и проверка работы вытяжных вентиляционных установок, вентиляторов, электроприводов регулирующих кранов, клапанов воздухопроводов, электроприводов задвижек, соленоидных клапанов, измерительной арматуры. Содержание в исправном состоянии КИПиА узлов регулирования вентиляционных установок П1-П12. Промывка фильтров на узлах регулирования П1-П12. Водо-химическая промывка калориферов приточных вентиляционных установок П1-П12, промывка поверхностей (ячеек) нагрева от пыли и грязи. Ревизия запорной и запорно-регулирующей арматуры, регулирующих клапанов, циркуляционных насосов (разборка, притирка, замена сальника (изношенных деталей, уплотнительных сальников), смазка, проверка отсутствия коррозии), проверка работы в ручном режиме. Снятие в поверку манометров. Поверка манометров. Выставление поверенных манометров. Ведение оперативной документации. Содержание оборудования в чистоте. Ведение оперативной документации. Протоколы инструментальных измерений объемов вытяжки воздуха при обследовании технического состояния вентиляции предоставлены, проведены в 2021 г.

Организовано и функционирует 12 групп для детей - 2 группы для детей раннего возраста до 3-х лет, 10 групп для детей дошкольного возраста. Площадь помещений игровых в группе раннего возраста не менее 2,5 кв.м на одного ребенка, в дошкольных группах не менее 2,0 кв.м на одного ребенка. Площадь в спальнях на одного ребенка дошкольного возраста (от 3 до 7 лет) - не менее 2,0 м², раннего возраста (до 3-х лет) не менее 1,8 м².

Групповые ячейки, расположенные на первом этаже, имеют самостоятельные входы с участка.

Все основные помещения ДОУ имеют естественное одно-двухстороннее боковое освещение. В туалетных и умывальных, буфетных группах, складском помещении пищеблока освещение только искусственное.

Светопроемы в помещениях пребывания детей (игровые и спальни групп, музыкальный зал, спортивный зал) оборудованы солнцезащитными устройствами – жалюзи, с длиной не ниже уровня подоконника.

Искусственное освещение представлено светодиодными энергосберегающими лампами. Все светильники обеспечены светорассеивающими конструкциями. В помещениях используются лампы в светильниках одинакового светового излучения, одинакового типа. Светильники оборудованы защитной арматурой, расположены на потолке. Все светильники общего освещения оснащены светорассеивающими

инструкциями. Осветительные приборы содержатся в чистоте. В спортивном зале светильники оборудованы защитной арматурой.

В групповых помещениях, музыкальном, спортивном зале, помещении бассейна оконные проемы с пластиковыми стеклопакетами, конструкция окон обеспечивает возможность проведения проветривания помещений в любое время года.

Открываемые части окон обеспечены сетками для предупреждения залета насекомых.

Режим проветривания обеспечен во всех помещениях.

Помещения постоянного пребывания детей оборудованы приборами по обеззараживанию воздуха. Для быстрого обеззараживания воздуха в групповых, спортивном зале, музыкальном зале, в горячем цехе пищеблока установлены настенные бактерицидные облучатели, участок приготовления холодных блюд оборудован бактерицидной установкой для обеззараживания воздуха.

Журналы учета работ бактерицидных облучателей ведутся. Используются рециркуляторы закрытого типа.

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

Здание включает: групповые ячейки; музыкальный зал, спортивный зал, театральная студия, изостудия, бассейн, библиотека, сенсорная комната, кабинеты логопеда, медицинский блок, прачечная, пищеблок; административные помещения, 4 туалета для персонала и др.

Отделка помещений представлена материалами, которые допускают их влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, без дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибом.

В состав групповой ячейки входят: раздевальная, групповая (игровая), спальня, туалетная, умывальная, буфетная.

Питание детей организовано в помещениях групповых.

Раздевальные групповых ячеек оборудованы индивидуальными шкафами для верхней одежды детей. Шкафы закреплены, оборудованы индивидуальными ячейками-полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Каждый шкаф промаркирован. Количество шкафов согласно списочного количества детей в группах. В каждой группе оборудованы отдельные помещения для просушивания верхней одежды и обуви детей. В каждой раздевальной вывешен списочный состав детей, фактическое меню. Ведётся «Журнал утреннего фильтра».

Групповые помещения оборудованы столами и стульями по числу детей в группах, шкафами для хранения игрушек и обучающих материалов. Покрытие столов и стульев не имеет дефектов и повреждений, выполнено из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств. Мягконабивные и пенолатексные ворсовые игрушки для игр детей не используются. Для мытья игрушек выделены специальные промаркированные емкости.

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

Спальни оборудованы для организации сна стационарными кроватями и трансформируемыми 2-х – 3-х уровневые кровати (выкатные) с жестким ложем. Во всех группах соблюдаются требования к расстановке мебели в спальнях. Количество кроватей соответствует списочному количеству детей в группах. Размер кроватей соответствует росту и возрасту детей. Кровати промаркированы, имеется список детей в соответствии с маркировкой кровати. Дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями. Смену постельного белья и полотенца проводят один раз в неделю по графику и по мере загрязнения. Постельное белье промаркировано в ножном конце (простыни и пододеяльники). В прачечную использованное белье доставляется в специальных клеенчатых мешках (обработка мешков проводится в прачечной). Из прачечной чистое белье доставляют в тканевых мешках. Расстановка кроватей обеспечивает свободный проход детей между ними.

В дошкольной организации постельные принадлежности (матрацы, подушки) подвергаются дезинфекционной обработке один раз в год, документы, подтверждающие проведение дезинфекционной обработки в 2023г. представлены (по договору от 01.11.2023г. с ООО «Феникс Лтд»).

Туалетные помещения разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне размещены детские умывальные раковины, умывальная раковина для персонала, полотенцесушители и душевой поддон, в зоне санитарных узлов размещены унитазы. Душевые сетки с гибким шлангом (установлены держатели для гибкого шланга). Установлено по 4 детских раковины, по 4 детских унитаза. Унитазы друг от друга отделены перегородками. Все детские унитазы обеспечены сиденьями, имеется туалетная бумага, для мытья унитазов имеются квачи. Выделены емкости для замачивания квачей. Емкости для мусора выделены. Умывальные раковины обеспечены туалетным мылом. Графики проведения санитарных дней, генеральных уборок имеются в каждой групповой ячейке. В туалетных помещениях оборудованы кабинки для персонала. В одной группе раннего возраста установлены стойки для детских горшков (промаркированы), емкости для замачивания горшков, оборудован слив для обработки горшков.

В умывальной зоне установлены стойки с индивидуальными ячейками для детских полотенец (полотенца промаркированы, смена полотенец 1 раз в неделю по графику и по мере загрязнения), шкафы для уборочного инвентаря установлены в зоне санитарных узлов.

Для уборки помещений выделен уборочный инвентарь, для уборки групповых ячеек хранения осуществляется в каждой туалетной группы в специальных шкафах. Весь уборочный инвентарь промаркирован, используется согласно маркировки. Ветошь выделена, промаркирована, выделены емкости для замачивания ветоши. Хранение уборочного инвентаря для туалетной осуществляется отдельно. Имеется запас моющих, дезинфицирующих средств, дезинфицирующие растворы (с указанием наименования, даты разведения, концентрация раствора). В качестве дезинфицирующего средства используется дезсредство Деохлор. Емкости для хранения растворов выделены, промаркированы. Для приготовления дезрастворов имеются мерные емкости. Для уборки ковровых покрытий используются пылесосы.

Буфетные групповых 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. Буфетные оборудованы посудомоечными машинами. Для хранения использованной и чистой ветоши выделены промаркированные емкости, ветоши достаточно. Для мытья посуды используется мыльно-содовый раствор. Буфетная посуда для получения пищи промаркирована, с крышками (используется посуда из нержавеющей стали, пластмассовая посуда, разрешенная для контакта с пищевыми продуктами). Столовая посуда выделена согласно списочного количества детей, столовая посуда изготовлена из фарфора, столовые приборы из нержавеющей стали. Деформированная посуда, со сколами, трещинами, отбитыми краями не используется. Емкости для пищевых отходов выделены, промаркированы. Инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средств, мытью посуды вывешены. Спецдежда для получения и раздачи пищи, для мытья посуды выделена, промаркирована. Хранится обособленно. Выделены емкости с крышками для замачивания посуды. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерные метки объема в литрах и (или) миллилитрах.

Питьевой режим осуществляется бутилированной водой. Используется бутилированная негазированная питьевая вода промышленного изготовления.

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

Бассейн: внутренняя планировка помещений бассейна обеспечивает последовательность (поточность), исключаящую встречные или перекрестные потоки посетителей: продвижение осуществляется по функциональной схеме - гардероб, раздевалка, душевая, ножная ванна, ванна бассейна. При раздевалках оборудованы туалеты. Душевые проходные и располагаются на пути движения из раздевалки к обходной дорожке. В раздевалках установлены сушиары. Обходные дорожки выполнены из противоскользящего материала. Полы и стены выложены плиткой. Облицовочные материалы зала бассейна и помещений с влажным режимом устойчивы к применяемым реагентам и дезинфектантам и позволяют проводить механическую чистку и дезинфекцию. Обходные дорожки в помещении чаши бассейна подогреваемые, покрыты резиновыми ковриками. Губки у каждого ребенка индивидуальные.

Прачечная состоит из 2-х помещений смежных, сообщающихся между собой (постирочная, гладильная). Входы для сдачи грязного белья и получения чистого белья отдельные. Для временного хранения грязного белья имеется помещение. Для замачивания грязного белья установлена бытовая ванна, также используются емкости. Для стирки белья установлены 4 стиральных машины-автомат, сушильный барабан. Гладильная оборудована гладильным катком, чистое белье и спецдежда храниться в отдельном помещении.

Медицинский кабинет: 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 и изолятор.

Пищеблок расположен на первом этаже, предусмотрен для работы на сырье (предусмотрено цеховое деление), фактически работает на сырье. В состав пищеблока входят загрузочная, складское помещение, комната персонала, овощной цех, мясорыбный цех, горячий цех, моечная кухонной посуды, холодный цех, мучной цех, участок для нарезки хлеба, раздаточная, установлено холодильное оборудование для хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов. Для хранения личной и спецдежды работников пищеблока комната персонала оборудована шкафами - хранение упорядочено, отдельное. Выделены запасные комплекты спецдежды (не менее 3-х) на каждого работника.

Туалет для персонала оборудован унитазом, умывальной раковиной. У входа в туалет оборудован крючок для спецдежды.

Вход в помещения столовой осуществляется с улицы через отдельный вход. Планировка производственных помещений и участков пищеблока обеспечивает последовательность (поточность) технологических процессов, исключаящих 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 ёмкостях с крышками в специально выделенных местах.

Условия и сроки хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов соблюдаются. Складские помещения оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование оборудовано контрольными термометрами. На все продовольственное сырье и

пищевые продукты представлены сопроводительные документы, удостоверяющие их качество и безопасность. Доставка продуктов осуществляется по заявкам автотранспортом поставщиков.

Оборудование все в рабочем состоянии. Разделочный инвентарь выделен, промаркирован, используется по назначению. Хранение осуществляется на ребре. Разделочные доски без дефектов, трещин. Разделочные ножи хранятся на магнитных лентах. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерные метки объема в литрах и (или) миллилитрах. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

Моющие, чистящие, дезсредства имеются в достаточном количестве. Емкость для пищевых отходов выделена, промаркирована. Инструкции по режиму мытья посуды, использованию дезсредств, по обработке яйца вывешены. Мерные емкости для обработки яйца выделены, промаркированы, хранение осуществляется обособленно. Обработка яйца проводится в мясном цехе. Все производственные помещения оборудованы водонагревателями резервными. Для обеззараживания воздуха в холодном цехе установлен Дезар.

Для хранения суточных проб установлен бытовой холодильник (хранение суточных проб осуществляется в течение 48 часов, температурный режим хранения не выше +6С). Все блюда помещаются в отдельную посуду. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Суточные пробы приготовленной пищевой продукции), отбираются в количестве не менее 100 г., порционные блюда (штучные) целиком.

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.

На пищеблоке МАДОУ ДСКВ «Югорка» организован и проводится производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, система ХАССП внедрена.

Примерное и фактическое циклическое меню на летне-осенний сезон.

Питание детей организовано по 10-дневному перспективному меню. Меню составлено для детей с 12-часовым пребыванием в учреждении. Меню составлено на возраст детей до 3 лет и с 3 до 7 лет. Организовано четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник). В меню запрещенных к использованию блюд не включено. Запрещенные продукты в меню не включены. В каждом блюде проведен подсчет пищевой и энергетической ценности. Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Массы порций блюд по приемам пищи соответствуют требованиям.

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

Циклическое меню для питания воспитанников в возрасте от 1 до 3 лет:

день	завтрак 20% (от итоговой за день)	2 завтрак 5% (от итоговой за день)	обед 35% (от итоговой за день)	уплотненный полдник 30% (от итоговой за день)
1	20	5	35	30
2	20	5	35	30
3	20	5	35	30
4	20	5	35	30
5	20	5	35	30
средний %	20	5	35	30
6	20	5	35	30
7	20	5	35	30
8	20	5	35	30
9	20	5	35	30
10	20	5	35	30
средний %	20	5	35	30

Циклическое меню для питания воспитанников в возрасте от 3 до 7 лет:

день	завтрак 20% (от итоговой за день)	2 завтрак 5% (от итоговой за день)	обед 35% (от итоговой за день)	уплотненный полдник 30% (от итоговой за день)
1	20	5	35	30
2	20	5	35	30
3	20	5	35	30
4	20	5	35	30
5	20	5	35	30

средний %	20	5	35	30
6	20	5	35	30
7	20	5	35	30
8	20	5	35	30
9	20	5	35	30
10	20	5	35	30
средний %	20	5	35	30

Средний процент пищевой ценности за первую и вторую недели соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Отступление от норм калорийности по отдельным приёмам пищи в пределах $\pm 5\%$.

- 1) Представленное меню удовлетворяет потребности детей в основных пищевых веществах и энергии, установленных в прил. №10, табл. 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 2) В 2022 году была проведена экспертиза меню Филиалом федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Ханты-мансийском автономном округе - Югре в городе Лангепасе и в г. Покачи», предоставлены экспертные заключения №ЛП.23.П.00080.04.22 и №ЛП.23.П.00081.04.22 от 24.04.2022 г.
- 3) Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному цикличному меню.

Режим дня:

- Режим прогулок составлен с соблюдением принципа групповой изоляции.
- Начало занятий начинается не ранее 8:00.
- Окончание занятий не позднее 17:00.
- Продолжительность занятий для детей от 1,5 до 3 лет – 10 мин., от 3 до 4 лет – 15 мин., от 4 до 5 лет – 20 мин., от 5 до 6 лет – 25 мин., от 6 до 7 лет – 30 мин.
- Продолжительность дневной суммарной образовательной нагрузки не более: для детей от 1,5 до 3 лет – 20 мин., от 3 до 4 лет – 30 мин., от 4 до 5 лет – 40 мин., от 5 до 6 лет – 50 мин. (или 75 мин. при организации 1 занятия после дневного сна), от 6 до 7 лет – 90 мин.
- Продолжительность перерывов между занятиями не менее 10 мин.
- Продолжительность дневного сна для детей 1-3 года не менее 3 часов, 4-7 лет не менее 2,5 часов.
- Продолжительность прогулок для детей до 7 лет не менее 3 часов в день.
- Суммарный объем двигательной активности не менее 1 часа в день.
- Продолжительность утренней зарядки не менее 10 мин.

Профилактика ОРВИ и гриппа:

В МАДОУ ДСКВ «Югорка» организовано 12 групп, общее количество воспитанников - 243 ребенка. На дату проведения профилактического визита 03.04.2024 г. нет групп, закрытых на карантин по ОРВИ. Две группы находятся на карантине по ветряной оспе (гр. Югорка до 18.04.2024 г., гр. Зайка до 21.04.2024 г.). Администрацией и персоналом образовательной организации организуются и проводятся режимно-ограничительные и дезинфекционные мероприятия:

- прекращается прием новых и временно отсутствовавших детей, не болевших ветряной оспой и не привитых против этой инфекции в группу (коллектив), где зарегистрирован случай заболевания ветряной оспой;
- запрещается участие в массовых мероприятиях детей из группы (коллектива), в котором выявлены случаи заболеваний, а также перевод детей такой группы в другие группы (коллективы);
- дважды в день организуется и проводится влажная уборка помещений с применением моющих и (или) дезинфицирующих средств; из обихода исключаются мягкие игрушки, игрушки из других материалов ежедневно в конце дня моются горячей водой с моющим средством; проводится дезинфекция воздушной среды с использованием ультрафиолетового облучения или других способов, разрешенных для этих целей, не менее четырех раз в день проводится проветривание (по 8-10 минут).

Ежедневный утренний прием детей проводится воспитателями и (или) медицинским работником (опрос родителей о состоянии здоровья детей, бесконтактная термометрия), по результатам которой заполняется журнал. Заболевшие дети, а также дети с подозрением на наличие инфекционного заболевания к посещению не допускаются.

Согласно табелям посещаемости и справкам о выздоровлении на детей, групп, с отсутствием воспитанников 20% и более, с симптомами острой респираторной инфекции, связанных между собой инкубационным периодом (в течение 7 дней) не выявлено. После перенесенного заболевания или длительного отсутствия, дети допускаются к посещению при наличии медицинского заключения (медицинской справки).

Осмотр на педикулез и чесотку воспитанников осуществляется еженедельно. Осмотры детей с целью выявления инфекционных заболеваний при поступлении, а также в случаях, установленных законодательством в сфере охраны здоровья проводятся в полном объеме. Организация профилактических осмотров воспитанников и обучающихся и проведение профилактических прививок проводится под контролем медицинского работника. Распределение детей происходит в соответствии с заключением о принадлежности несовершеннолетнего к медицинской группе для занятий физической культурой.

При входе в здание установлены дозаторы с кожным антисептиком для гигиенической обработки рук, также антисептиком обеспечены санитарные узлы и туалетные комнаты. В помещениях проводится

ежедневная влажная уборка с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей. Генеральная уборка проводится один раз в неделю. Проветривание осуществляется через окна с откидным механизмом, проводится в отсутствие детей. Обеззараживание воздушной среды осуществляется рециркуляторами закрытого типа ОРУБп-3-3-«КРОНТ» ежедневно в присутствии детей, журналы работы ведутся своевременно. Устройства для обеззараживания воздуха в рабочем состоянии, лампы и фильтры меняются в соответствии с инструкциями по эксплуатации и по истечении срока работы. Дезинфицирующие средства и одноразовые медицинские маски имеются в достаточном количестве. Для проведения дезинфекции используется дезинфицирующее средство – Дез-Хлор, применяемое для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, в соответствии с инструкцией по применению.

В штате работает 78 сотрудников. Все 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. Все сотрудники дополнительно привиты от гриппа. У сотрудника Потыngo Д.И. отсутствует отметка о ревакцинации против кори по причине отсутствия вакцины в БУ «ПГБ», предоставлено письмо 07-83 №604 от 05.04.2024 г. от главного врача БУ «ПГБ».

Программа производственного контроля:

Предоставлена утверждённая программа производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг. В рамках производственного контроля запланированы следующие инструментально-лабораторные исследования:

Санитарно-бактериологические исследования:	
Питьевая вода на соответствие СанПин (ОМЧ, ОКБ, E.coli)	1 раз в год
Смывы на сальмонеллы с объектов окружающей среды (x5)	1 раз в год
Смывы на иерсинии с объектов окружающей среды (x5)	1 раз в год
Смывы на с объектов окружающей среды на БГКП (5ед.)	4 раза в год
Пищевые продукты (готовые блюда) на соответствие ТР ТС:	
Салаты	4 раза в год
Гарниры	2 раза в год
Мясные блюда	2 раза в год
Сырье, которое может быть контаминирован возбудителями ОКИ, а также возбудителями сальмонеллёзов	1 раз в год
Санитарно-химические исследования:	
Вода питьевая (цветность, мутность, железо, запах, привкус)	1 раз в год
Продукция общественного питания (калорийность приема пищи)	1 раз в год
Определение содержания витамина «С» в 3-х блюдах (x1)	2 раза в год
Паразитологические исследования:	
Смывы на яйца гельминтов и цисты простейших кишечных (x5)	1 раз в год
Измерение физических факторов:	
Измерение температуры, влажности в помещениях (x2)	2 раза в год
Измерение искусственного освещения (x2)	1 раз в год
Санитарно-бактериологические исследования:	
Смывы на БГКП с объектов внешней среды	1 раз в квартал
Вода чаш бассейнов (ОКБ, E.coli, Колифаги, золот. стафилококк)	1 раз в месяц
Санитарно-химические исследования:	
Вода из чаш бассейнов (мутность, цветность, запах)	1 раз в 7 дней
Паразитологические исследования:	
Вода из чаши бассейна на я/гельминтов и цисты лямблий, ооцисты криптоспоридий	1 раз в квартал
Смывы на я/гельминтов и цисты простейших кишечных	1 раз в год
Замеры физических факторов:	
Замеры параметров микроклимата (температура, влажность)	1 раз в год
Замеры искусственной освещенности	1 раз в год

Для выполнения мероприятий в рамках производственного контроля заключены: договор №116 от 23.01.2024 г. и №117 от 22.01.2024 г. на оказание платных медицинских услуг от 22.01.2024 г. с ФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре». Предоставлены протоколы исследований в рамках проведения производственного контроля. Неудовлетворительные результаты исследований отсутствуют.

В плане профилактического визита проведен отбор для лабораторных исследований: готовой продукции на микробиологические показатели (3 пробы), на содержание витамина «С» (1 проба), на калорийность (1 прием пищи-обед), на качество термической обработки (1 проба), пищевых продуктов на микробиологические показатели – яйцо, мясо, рыба замороженные (по 1 пробе), молочная продукция (2 пробы), на санитарно-химические показатели – соль йодированная, картофель, свекла, лимоны, апельсины (по 1 пробе), на санитарно-паразитологические показатели – рыба замороженная, мясо замороженное, свекла, картофель, апельсины (по 1 пробе), на показатели фальсификации, стерины, антибиотики, 2 пробы (масло сливочное, молоко ультрапастеризованное), инструментальные замеры искусственной освещенности (30 точек), вода питьевая распределительной сети на микробиологические, санитарно-химические показатели (по 1 пробе), отбор смывов на санитарно-паразитологические показатели (50 единиц), на БГКП (20 единиц), на сальмонеллез (10 единиц), на иерсинии (10 единиц).

В ходе профилактического визита нарушения обязательных требований не выявлены (отсутствуют).

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

12. К настоящему акту прилагаются:

- требование о представлении документов при проведении профилактического визита от 06.03.2024г.
 - мотивированное представление должностного лица о приостановлении срока проведения профилактического визита от 06.03.2024г. № 86240041000109803636 .
 - уведомление о приостановлении срока проведения профилактического визита от 03.04.2024г. № 595
 - протокол осмотра от 03.04.2024г.
 - лист консультирования б/н от 03.04.2024г.
 - протокол отбора проб продовольственного сырья, пищевых продуктов № 1 от 03.04.2024г.
 - протокол отбора смывов № 2 от 03.04.2024г.
 - протокол отбора проб воды № 3 от 03.04.2024г.
 - акт санитарно-эпидемиологического обследования ЛП.23.А.00276.04.24 от 11.04.2024г. органа инспекции филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре в г.Лангепасе и в г.Покачи»,
 - протокол испытаний №№ 2475-24, 2480-24, 2481-24 от 04.04.2024г., № 2471-24 от 05.04.2024г., №№ 2486-24, 2485-24, 2484-24, 2483-24, 2482-24, 2478-24, 2477-24, 2476-24, 2473-24, 2479-24, 2474-24 от 08.04.2024г., № 4280/24 от 09.04.2024г., №№ 4286/24, 4285/24, 4283/24, 4281/24, 4284/24 от 10.04.2024г., №№ 10890.24, 10891.24 от 10.04.2024г. № 2472-24 от 15.04.2024г., № 45-о-24 от 08.04.2024г.
 - экспертное заключение органа инспекции филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре в г.Лангепасе и в г.Покачи» №ЛП.23.У.01804.04.24, №ЛП.23.У.01805.04.24, №ЛП.23.У.01806.04.24, №ЛП.23.У.01807.04.24 от 11.04.2024г.,
- (указывается (протокол осмотра, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального исследования, протокол испытания, экспертные заключения, их реквизиты, а также иные документы, являющиеся доказательствами выявленных нарушений, предписание об устранении выявленных нарушений)

Заместитель начальника ТО _____

Ж.Ю.Тихонова

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

Заведующий МАДОУ ДСКВ «Югорка» Орлова Светлана Иосифовна

(указывается информация о контролируемом лице)

Время « 17 » ч. « 00 » мин.

« 15 » _____ апреля 20 24 г.

✓ О.О.
(подпись)

(С.И.Орлова)
(расшифровка подписи)