

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека
по Ханты-Мансийскому автономному округу – ЮГРЕ
Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по ХМАО-ЮГРЕ в г. Лангепасе и г.
Покачи

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

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

(место составления акта)

“31 ” марта 20 21

(дата составления акта)

16.00 ч.

(время составления акта)

Акт проверки

**органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля
юридического лица, индивидуального предпринимателя**

№ 54

По адресу: г.Покачи, ул.Ленина, д.11 (МАДОУ ДСКВ «Югорка»)

(место проведения проверки)

На основании:

Распоряжения органа государственного контроля (надзора) о проведении плановой выездной
проверки юридического лица № 54 от 18.02.2021г.

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена

плановая, выездная

проверка
отношении:

в

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Детский сад
комбинированного вида «Югорка»

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии) индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

« - » - 20 г. с час. - мин. - до час. - мин. Продолжительность
« - » - 20 г. с час. - мин. - до час. - мин. Продолжительность

(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического
лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки:

13 (тринадцать) рабочих дней

(рабочих дней/часов)

Акт составлен:

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

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

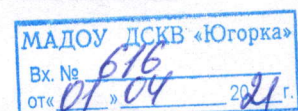
**С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен (ы): (заполняется
при проведении выездной проверки)**

Юридическое лицо МАДОУ ДСКВ «Югорка» 19.02.2021г., вх. № 330 в 16-30ч.
Заведующий Орлова Светлана Иосифовна 15.03.2021г. 10-55ч.

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки:

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)



Лицо (а), проводившие проверку:

Тихонова Жанна Юрьевна, заместитель начальника территориального отдела управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г.Лангепасе и г.Покачи,
Симонов Алексей Леонидович, врач по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре в г.Лангепасе и в г.Покачи»,
Петухова Галина Александровна, помощник врача по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре в г.Лангепасе и в г.Покачи»,
зарегистрирован в Реестре аккредитованных лиц 24 ноября 2015г., аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.510429 выдан 29 марта 2016г., регистрационный номер записи в реестре органа инспекции № RA.RU.710084, дата включения аккредитованного лица в реестр 03.07.2015г.)

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилии, имена, отчества (последнее - при наличии), должности экспертов и/или наименования экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали:

Заведующий МАДОУ ДСКВ «Югорка» Орлова Светлана Иосифовна

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения проверки:

(Проверка начата 15.03.2021г. в 10-55ч., время нахождения на объекте 15.03.2021г. с 10-55ч. до 15-55ч.)

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

Территория учреждения ограждена забором металлическим, имеется полоса зеленых насаждений. На территорию имеются входы для посетителей и персонала, въезд на хоздвор. Территория земельного участка имеет наружное электрическое освещение. На участке выделена зона застройки, зона игровой территории, хозяйственная зона. Зона игровой территории включает групповые площадки, оборудована общая физкультурная площадка. На территории групповых площадок 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.

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

Учреждение занимает 2-х этажное отдельно стоящее здание капитального исполнения (здание детского сада построено по индивидуальному проекту, введено в эксплуатацию после завершения строительства в 2011г.).

Списочный состав детей – 267, Организовано и функционирует 12 групп для детей - 2 группы для детей раннего возраста до 3-х лет, 10 групп для детей дошкольного возраста; из них 9 групп общеразвивающей направленности, 3 группы комбинированной направленности. 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. На момент проверки карантинных групп нет.

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

Все основные помещения ДОУ имеют естественное одно-двухстороннее боковое освещение. В туалетных, складском помещении пищеблока освещение только искусственное. Светопроемы в групповых, спальнях оборудованы солнцезащитными устройствами – шторами, жалюзи. Искусственное освещение общее. Светильники общего освещения представлены светодиодными лампами, оборудованы защитной арматурой, расположены на потолке. Все светильники общего освещения оснащены светорассеивающими конструкциями. Осветительные приборы содержатся в чистоте.

Уровни искусственной освещенности соответствуют требованиям нормативной документации (протокол лабораторных исследований (испытаний) №17-О-21 от 22.03.2021 г.).

В групповых помещениях оконные проемы с пластиковыми стеклопакетами, оборудованы фрамугами и форточками для обеспечения режима проветривания. Для быстрого обеззараживания воздуха в помещениях групповых (игровые) установлены Дезары. Журналы учета работ бактерицидных облучателей ведутся.

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

Предусмотрено отопление полов в группах первого этажа.

Все помещения оборудованы механической приточно-вытяжной общеобменной вентиляцией, в помещениях прачечной и пищеблока от теплоизлучающего оборудования имеется локальная вытяжная вентиляция, расположенная в зоне максимального загрязнения.

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

Здание подключено к центральным системам холодного питьевого, горячего водоснабжения, канализации. Подводка холодной и горячей воды к умывальным и моечным раковинам и ваннам осуществляется через краны-смесители. Для подачи воды к детским умывальникам в умывальных установлены терморегуляторы.

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 допускает проведение влажной уборки и текущей дезинфекции, дефекты отделки отсутствуют.

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

В состав групповой ячейки входят: помещения для сушки верхней одежды и обуви, раздевальная, групповая (игровая), спальня, туалетная, умывальная, буфетная, которая выделена в отдельное помещение.

Питание детей организовано в помещениях групповых.

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

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

Спальни оборудованы стационарными кроватями и трансформируемыми 2-х – 3-х уровневыми кроватями (выкатные). Количество кроватей соответствует списочному количеству детей в группах. Кровати промаркированы, имеется список детей в соответствии с маркировкой кроватей. Дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями. Смену постельного белья и полотенец проводят один раз в неделю по графику и по мере загрязнения. Постельное белье промаркировано в ножном конце (простыни и пододеяльники). На каждого ребенка имеется 3-и комплекта постельного белья, полотенце для рук, по 2 наматрасника. 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.

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 оборудованы кабинки для персонала. В одной группе раннего возраста установлены стойки для детских горшков (промаркированы), емкости для замачивания горшков, оборудованы сливы 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 хранение 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. Во всех буфетных, за исключением 2-х групп («Зайка», «Птичка»), установлены посудомоечные машины. 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.

Для питьевой воды в каждой группе имеется чайник. Используется бутилированная негазированная питьевая вода.

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

В состав помещений бассейна входят: зал с ванной; раздевальная, оборудованная шкафчиками, сушиарями для волос; туалетом; 3 душевыми кабинками (резиновые коврики в поддоне имеются); техническое помещение. В месте выхода из душевой на обходную дорожку установлена ножная ванна. Губки у каждого ребенка индивидуальные. Обходные дорожки в помещении чаши бассейна подогреваемые, покрыты резиновыми ковриками.

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.

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. Завоз продуктов осуществляется по заявкам автотранспортом поставщиков.

Условия и сроки хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов соблюдаются. Холодильное оборудование все обеспечено термометрами. Складское помещение оборудовано приборами для измерения температуры и влажности воздуха. На все продовольственное сырье и пищевые продукты представлены сопроводительные документы, удостоверяющие их качество и безопасность.

В складском помещении в холодильном шкафу осуществляется хранение для последующего использования в питании воспитанников организации пищевых продуктов, которые не

допускаются при организации питания детей (консервы деформированные): Молоко сгущенное с сахаром цельное, произведено ООО «Назаровский МКК», Красноярский край, г.Назарово, дата производства 26.09.2020г., в количестве 18 банок по 380 г.

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.

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.

Питание детей организовано по 2-х недельному перспективному меню. Меню составлено на возраст детей до 3 лет и с 3 до 7 лет. Организовано 5-ти разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин). В меню запрещенных к использованию блюд не включено. По меню хлеб прибрежный, хлеб ржаной, молоко и молочные продукты, кисломолочные продукты, мясные продукты (или рыба), крупы, масла, овощи и овощные блюда, фрукты, масло сливочное и растительное ежедневно, блюда из творога, сыр, сметана, яйцо, соки не менее 2-3 раз в неделю. В каждом блюде проведен подсчет пищевой и энергетической ценности.

В циклическом меню для детей в возрасте 1-3 года на второй завтрак в 1-10 дни масса порции третьего блюда (сока) менее 150-180 гр (фактически 100), на полдник во 2, 4, 8, 10 день масса порции фрукта свежего на полдник менее 95 гр (фактически 90), на ужин в 3, 8 день масса порции творожного блюда (творожного пудинга со сгущенным молоком) более 130-150 гр (фактически 180).

В циклическом меню для детей в возрасте 3-7 лет на второй завтрак в 1-10 дни масса порции третьего блюда (сока) менее 180-200 гр (фактически 100).

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

Циклическое меню для детей 1-3 года:

день	завтрак 20%	2 завтрак 5%	обед 35%	полдник 15%	ужин 25%
1	21	4	36	15	25
2	21	4	35	15	25
3	21	4	35	15	25
4	21	4	35	14	25
5	22	4	36	15	24
средний %	21	4	35	15	25
6	21	4	35	14	25
7	21	4	35	15	25
8	21	4	35	15	26
9	22	4	35	15	25
10	21	4	35	15	26
средний %	21	4	35	15	25

По циклическому меню для детей 1-3 года средний % пищевой ценности за неделю по отдельным приемам пищи не соответствует норме (так, за завтрак средний % пищевой ценности за неделю не соответствует норме в 20% и фактически составляет за 1 неделю 21%, за 2 неделю 21%; за 2 завтрак средний % пищевой ценности за неделю не соответствует норме в 5% и фактически составляет за 1 неделю 4%, за 2 неделю 4%).

Циклическое меню для детей 3-7 лет:

день	завтрак 20%	2 завтрак 5%	обед 35%	полдник 15%	ужин 25%
1	22	3	35	15	25
2	22	3	35	15	25
3	22	3	35	15	26

4	22	3	35	15	25
5	22	3	36	14	25
средний %	22	3	35	15	25
6	21	3	35	15	25
7	21	3	36	15	25
8	22	3	35	15	25
9	22	3	36	15	25
10	23	3	30	17	28
средний %	22	3	34	15	26

По цикличному меню для детей 3-7 лет средний % пищевой ценности за неделю по отдельным приемам пищи не соответствует норме (так, за завтрак средний % пищевой ценности за неделю не соответствует норме в 20% и фактически составляет за 1 неделю 22%, за 2 неделю 22%; за 2 завтрак средний % пищевой ценности за неделю не соответствует норме в 5% и фактически составляет за 1 неделю 3%, за 2 неделю 3%; за обед средний % пищевой ценности за неделю не соответствует норме в 35% и фактически составляет за 2 неделю 34%; за ужин средний % пищевой ценности за неделю не соответствует норме в 25% и фактически составляет за 2 неделю 26%).

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

Фактический рацион питания соответствует примерному меню.

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

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

Режимы дня и учебных занятий на 2020-2021 учебно-воспитательный год составлены, утверждены руководителем учреждения. Во всех группах вывешены режимы дня и сетки занятий.

- 1) Режим прогулок составлен с соблюдением принципа групповой изоляции.
- 2) Начало занятий начинается не ранее 8:00.
- 3) Окончание занятий не позднее 17:00.
- 4) 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.
- 5) Продолжительность дневной суммарной образовательной нагрузки 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.
- 6) Продолжительность перерывов между занятиями не менее 10 мин.
- 7) Продолжительность дневного сна для детей 1-3 года не менее 3 часов, 4-7 лет не менее 2,5 часов.
- 8) Продолжительность прогулок для детей до 7 лет не менее 3 часов в день.
- 9) Суммарный объем двигательной активности не менее 1 часа в день.
- 10) Продолжительность утренней зарядки не менее 10 мин.
- 11) Занятия с использованием электронных средств обучения проводятся в возрастных группах от 5 лет и старше. Продолжительность использования ЭСО: интерактивная доска не более 7 мин. на одном занятии и 20 мин. в день, интерактивная панель не более 5 мин. на одном занятии и 10 мин. в день, персональный компьютер или ноутбук не более 15 мин. на одном занятии и 20 мин. в день, планшет не более 10 мин. на одном занятии и 10 мин. в день.

Постоянно проводится производственный контроль за проведением и соблюдением всех режимных моментов с ведением протоколов и др. документации.

Работников ДОУ 80 человек (без учета работников, находящихся в декретных отпусках), в т.ч. 22 человека, связанные с приготовлением и раздачей пищи. Журнал здоровья младших воспитателей имеется, ведется). Представлены все личные медицинские книжки. Медицинские осмотры, гигиеническое обучение пройдено, флюорографические осмотры у всех сотрудников, имеются отметки о вакцинации против дифтерии, гепатита В, кори, краснухи (в соответствии с

возрастом), против сезонного гриппа привиты все работники (за искл 2 человек – по уважительной причине).

Для воспитателей выделена спецодежда светлых тонов, младших воспитателей синего цвета. Спецодежда для сотрудников выделена не менее 3-х комплектов, стирка в прачечной учреждения. Хранение личной и спецодежды раздельное, упорядоченное.

График генеральных уборок имеется. Генеральная уборка проводится еженедельно.

Представлены договоры и документы, подтверждающие исполнение договоров, на оказание услуг по сбору, транспортированию и размещению (захоронению) отходов, на проведение услуг по дератизации и

дезинсекции, на оказание услуг по сбору, транспортированию и передаче на обезвреживание отходов люминесцентных ламп и ртутьсодержащих приборов, по выполнению работ по техническому обслуживанию систем приточной и вытяжной вентиляции, на оказание услуг по обслуживанию и ремонту технологического оборудования, по проведению производственного контроля

Программа производственного контроля разработана, представлена, включает:

- перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

- перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля;

- перечень объектов производственного контроля, веществ и факторов, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек и объектов, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний);

- перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации;

- перечень работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию;

- мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля;

- перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

- перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор;

- перечень мероприятий, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

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

В плане надзора проведен отбор для лабораторных исследований: готовой продукции на микробиологические показатели (3 пробы), на содержание витамина «С» (1 проба), на калорийность (1 прием пищи-обед), мясо говядины замороженного, рыбы горбуши на микробиологические показатели (по 1 пробе); картофеля, лука репчатого, масла растительного, соли йодированной на санитарно-химические показатели (по 1 пробе); картофеля, лука репчатого, на санитарно-паразитологические и радиологические показатели (по 1 пробе), рыбы горбуша на содержание глазури, молока питьевого на показатели фальсификации, сухое молоко, антибиотики, (фальсификации) (по пробе); консервов овощных Лечо 1 сорт на ГМО (1 проба), комплект постельного белья, 2 игрушки детских на санитарно-химические показатели, раствор дезсредства (0,06% раствор Деохлора), смывов с объектов окружающей и производственной среды на БГКП (20 единиц), на санитарно-паразитологические исследования (100 единиц), на сальмонеллез (10 единиц), на иерсиниоз (10 единиц), инструментальные замеры параметров микроклимата (35 точек), искусственной освещенности (80 точек), воздуха закрытых помещений (3 помещения), на гамма-фон (5 точек).

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

1 В складском помещении в холодильном шкафу осуществляется хранение для последующего использования в питании воспитанников организации пищевых продуктов, которые не допускаются при организации питания детей (консервы деформированные): Молоко сгущенное с сахаром цельное, произведено ООО «Назаровский МКК», Красноярский край, г.Назарово, дата производства 26.09.2020г., в количестве 18 банок по 380 г. (что является нарушением ст.ст. 11, 28 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения; п.п. 8.1.2., 8.1.9., приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Ответственность на должностное лицо шеф-повара Юдину Н.В.).

2. В цикличном меню для детей в возрасте 1-3 года на второй завтрак в 1-10 дни масса порции третьего блюда (сока) менее 150-180 гр (фактически 100), на полдник во 2, 4, 8, 10 день масса порции фрукта свежего на полдник менее 95 гр (фактически 90), на ужин в 3, 8 день масса порции творожного блюда (творожного пудинга со сгущённым молоком) более 130-150 гр (фактически 180).

В цикличном меню для детей в возрасте 3-7 лет на второй завтрак в 1-10 дни масса порции третьего блюда (сока) менее 180-200 гр (фактически 100).

По цикличному меню для детей 1-3 года средний % пищевой ценности за неделю по отдельным приемам пищи не соответствует норме (так, за завтрак средний % пищевой ценности за неделю не соответствует норме в 20% и фактически составляет за 1 неделю 21%, за 2 неделю 21%; за 2 завтрак средний % пищевой ценности за неделю не соответствует норме в 5% и фактически составляет за 1 неделю 4%, за 2 неделю 4%).

По цикличному меню для детей 3-7 лет средний % пищевой ценности за неделю по отдельным приемам пищи не соответствует норме (так, за завтрак средний % пищевой ценности за неделю не соответствует норме в 20% и фактически составляет за 1 неделю 22%, за 2 неделю 22%; за 2 завтрак средний % пищевой ценности за неделю не соответствует норме в 5% и фактически составляет за 1 неделю 3%, за 2 неделю 3%; за обед средний % пищевой ценности за неделю не соответствует норме в 35% и фактически составляет за 2 неделю 34%; за ужин средний % пищевой ценности за неделю не соответствует норме в 25% и фактически составляет за 2 неделю 26%) (что является нарушением ст.ст. 11, 28 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения; п.п. 8.1.2., 8.1.2.3., табл. 1 приложения 9, табл. 3 приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Ответственность на должностное лицо шеф-повара Юдину Н.В.).


(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

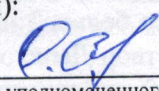
выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний):

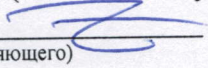
нарушений не выявлено

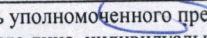
Запись в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена (заполняется при проведении выездной проверки):


(подпись проверяющего)


(подпись уполномоченного представителя
юридического лица, индивидуального
предпринимателя, его уполномоченного представителя)

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

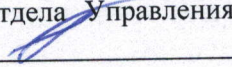

(подпись проверяющего)


(подпись уполномоченного представителя
юридического лица, индивидуального
предпринимателя, его уполномоченного
представителя)

Прилагаемые к акту документы: протокол о взятии проб и образцов от 15.03.2021г.; протоколы лабораторных испытаний (исследований) №№ 1110-21 от 17.03.2021г, №№ 1097-21, 1098-21, 1103-21, 1106-21, 1109-21, 1111-21 от 19.03.2021г, №№ 1107-21, 1108-21, 04464.21 от 22.03.2021г, №№ 1100-21, 1101-21, 1102-21 от 23.03.2021г., №№ 1099-21, Ф.429.21 от 24.03.2021г., №№ 1104-21, 1105-21, 2867/21 от 26.03.2021г., протокол измерений (испытаний) физических факторов (искусственное освещение. Освещенность) № 17-О-21 от 22.03.2021г., протокол измерений (испытаний) физических факторов (относительная влажность воздуха, Температура воздуха, скорость движения воздуха) № 17-М-21 от 22.03.2021г., протокол радиационного контроля (мощность дозы гамма-излучения) № 5-21 от 22.03.2021г., протокол лабораторных испытаний (исследований) воздух жилых и общественных зданий, воздух рабочей зоны № 1095-21 от 23.03.2021г., экспертные заключения органа инспекции филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре в г.Лангепасе и в г.Покачи» №№ ЛП.23.У.01328.03.21, ЛП.23.У.01329.03.21, ЛП.23.У.01330.03.21, ЛП.23.У.01331.03.21, ЛП.23.У.01332.03.21, ЛП.23.У.01333.03.21, ЛП.23.У.01334.03.21 от 19.03.2021г., №№ ЛП.23.У.01348.03.21 от 23.03.2021г., ЛП.23.У.01349.03.21 от 24.03.2021г.; предписание об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 16 от 31.03.2021 г. *предписание о прекращении реализации № 1 от 16.03.2021г.*

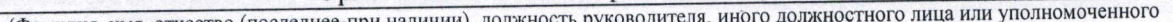
Результаты лабораторных исследований смывов на иерсинии, молока на физико-химические показатели (сухое молоко), будут представлены позднее по окончании лабораторных исследований.

Подписи лиц, проводивших проверку:

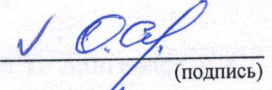
Тихонова Жанна Юрьевна, заместитель начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г. Лангепасе и г. Покачи 

С актом проверки ознакомлен (а), копию акта со всеми приложениями получил (а):

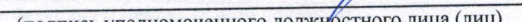
Орлова Светлана Иосифовна, заведующий


(Фамилия, имя, отчество (последнее-при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

« 31 » марта 2021г.


(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:


(подпись уполномоченного должностного лица (лиц),
проводившего проверку)