



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 РЕСПУБЛИКЕ КОМИ
ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ УПРАВЛЕНИЯ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В
СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО
РЕСПУБЛИКЕ КОМИ В КОЙГОРОДСКОМ РАЙОНЕ (168130, Республика Коми,
Прилузский район, с. Объячево, ул. Мира 114 тел. 2-36-46)

с. Объячево

« 29 » мая 2017 года
время: 12.00 часов

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля
юридического лица
№ 21/06-03

По адресу: с. Черемуховка, ул. Планта, д.5; пос. Пожемаяг, ул. Советская, д.15
Прилузского района Республики Коми.

На основании: распоряжения о проведении мероприятий по контролю (надзору)
начальника территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Коми в
Койгородском районе Поремской Натальи Васильевны № 317 от " 11 " апреля
2017 года

была проведена плановая выездная проверка в отношении Муниципального
бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад » с.
Черемуховка

Продолжительность проверки 5 часов:
03.05.2017 года с 11.00 часов до 16.00 часов

Акт составлен: Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека по Республике Коми

С копией распоряжения о проведении проверки ознакомлен: в 14 часов 30 мин 18
апреля 2017 года заведующая учреждением Лобанова Надежда Анатольевна

Дата и номер решения прокурора о согласовании проведения проверки: не
требуется

Лицо (а), проводившее проверку: Романовских Валерий Рудольфович, заместитель
начальника территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору

 Н.А. Лобанова

 В.Р. Романовских

в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Коми в Койгородском районе

С привлечением специалистов
специалистов ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Коми»
(Аттестат аккредитации органа инспекции №РА.RU.710055 от 24 июня 2015 года,
выданный Федеральной службой по аккредитации):
Гнатива Богдана Романовича - главного врача ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Республике Коми»
Новоселова Анатолия Николаевича - заместителя главного врача ФБУЗ «Центр
гигиены и эпидемиологии в Республике Коми»
Крутикову Елену Юрьевну - заместителя главного врача ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Республике Коми»
Аникееву Людмилу Васильевну - заведующего отделом обеспечения лабораторного
дела ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Коми»
Ермакову Екатерину Сергеевну - заведующего отделом гигиены ФБУЗ «Центр
гигиены и эпидемиологии в Республике Коми»
Новоселова Виктора Ивановича - врача по общей гигиене ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Республике Коми»
Чеботарь Галину Валерьяновну - помощника врача по общей гигиене ФБУЗ «Центр
гигиены и эпидемиологии в Республике Коми»
Куранову Татьяну Вениаминовну - помощника врача по общей гигиене ФБУЗ «Центр
гигиены и эпидемиологии в Республике Коми»
Легкобит Галину Васильевну - помощника врача по общей гигиене ФБУЗ «Центр
гигиены и эпидемиологии в Республике Коми»
Гетогазову Пятимат Алиевну - заведующего централизованной санитарно-
гигиенической лабораторией ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике
Коми»;
Федюневу Ирину Николаевну - заведующего отделением физико-химических
методов исследования ЦСГЛ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике
Коми»;
Васильеву Наталью Васильевну - заведующего отделением токсиколого-
гигиенических исследований ЦСГЛ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в
Республике Коми»;
Булышеву Любовь Николаевну - заведующего ЦЛМИ ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Республике Коми»;
Буркову Елену Альбертовну - заведующего отделением микробиологических
исследований ЦЛМИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Коми»;
Брузда Надежду Эдуардовну - главного врача Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в РК в Койгородском районе»;
Романовских Елену Петровну - заместителя главного врача Филиала ФБУЗ «Центр
гигиены и эпидемиологии в РК в Койгородском районе»;
Шучалину Веру Петровну - помощника врача по общей гигиене Филиала ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии в РК в Койгородском районе»;
Ортякову Елену Михайлову - помощника врача по общей гигиене Филиала ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии в РК в Койгородском районе»;
Рубцову Елену Леонидовну - помощника врача по общей гигиене Филиала ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии в РК в Койгородском районе»;
Ракину Альбину Владимировну - помощника эпидемиолога Филиала ФБУЗ «Центр
гигиены и эпидемиологии в РК в Койгородском районе»;

 Н.А. Лобанова

 В.Р. Романовских

Михайлову Галину Авенировну - фельдшера-лаборанта Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РК в Койгородском районе».

При проведении проверки присутствовали:

Заведующая МБДОУ «Детский сад» с. Черемуховка Лобанова Надежда Анатольевна

В результате проведенных контрольно-надзорных мероприятий установлено:

Законность деятельности юридического лица Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад» с. Черемуховка подтверждается свидетельством о внесении записи в Единый государственный реестр юридических лиц от 27.05.2003 года, ОГРН 1031100910532 (бланок: серия 11 №000404797).

В соответствии с Выпиской из Единого государственного реестра юридических лиц от 02.05.2017 года, основным видом экономической деятельности учреждения является «Дошкольное образование (предшествующее начальному общему образованию)». Код ОКВЭД 80.10.1.

Свою деятельность организация осуществляет на базе одноэтажного нежилого деревянного здания общей площадью 387,9 кв. м, расположенного по адресу: пос. Пожемаяг, ул. Советская, д.15 Прилузского района Республики Коми (свидетельство о государственной регистрации права от 21.03.2015, бланок: серия 11АБ №143471); нежилого одноэтажного здания в деревянном исполнении по адресу: с. Черемуховка, ул. Плант, д.5 Прилузского района Республики Коми (свидетельство о государственной регистрации права от 21.03.2015, бланок: серия 11АБ №143470).

Представлена лицензия на право оказывать образовательные услуги по образовательным программам по видам образования, по уровням образования, по профессиям, специальностям, направлениям подготовки (для проф.образования), по подвидам дополнительного образования, указанным в приложении к настоящей лицензии «дошкольное образование» Регистрационный номер лицензии № 1358-Д от 07.09.2016 года (бланок: серия 11Л01 №0001698).

Санитарно-эпидемиологическое заключение выдано № 11.15.01.000.М.000007.05.15 от 15.05.2015 года.

Платные образовательные услуги в организации не оказываются.

Режим работы учреждения: с 7.30 утра до 18.00 ежедневно, кроме субботы и воскресенья.

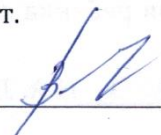
Количество детей по состоянию на 03.05.2017 года составляло: с. Черемуховка, ул. Плант, д.5- (младшая группа 12 детей в возрасте от 1,5 до 3 лет), (старшая группа 16 детей в возрасте от 4 до 7 лет); пос. Пожемаяг, ул. Советская, д.15-6 человек (возраст от 3- до 6 лет)- смешанная группа.

Проектная мощность учреждения соответствует фактическому количеству детей, посещающих Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад» с. Черемуховка.

Здания учреждения размещается в зоне жилой застройки с. Черемуховки и пст. Пожемаяг, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных промышленных и коммунальных объектов. Расстояние от границы участка до транспортной линии с периодическим движением транспорта составляет свыше 100 м, до ближайших жилых строений составляет около 30 м.

Территория учреждения по периметру ограждена деревянным забором. Ограждение находится в удовлетворительном состоянии. Озеленение участка травяное, посадки деревьев и кустарников отсутствуют.

 Н.А. Лобанова

 В.Р. Романовских

Отвод паводковых и ливневых вод с территории участка организован с учетом рельефа местности.

В темное время суток прилегающая территория освещается наружным электрическим освещением.

На участках учреждения выделены сл. функциональные зоны: игровая для группы, хозяйственная зона. Зоны расположены отдельно друг от друга.

В хозяйственной зоне для сбора сухого мусора предусмотрен мусоросборник на расстоянии 20 м от основного здания учреждения. Вывоз твердых бытовых отходов осуществляется в соответствии с договором №16 от 17.03.2017 года (МУП «Леткажилсервис»; вывоз ЖБО (договор №4 от 19.04.2017 года с ИП Кетова Н.И)

На утилизацию и обезвреживание ртутьсодержащих отходов заключен договор со специализированной организацией ООО «БиоВейстКиров» №144К от 31.03.2017 года.

На территории хозяйственной зоны выделены места для сушки постельных принадлежностей, чистки ковровых изделий и иных бытовых принадлежностей. Расположение на территории хозяйственной зоны иных сооружений не установлено.

Уборка прилегающей территории проводится ежедневно силами дворника.

Для посетителей на входе в учреждение установлены деревянные тротуары, содержатся в удовлетворительном состоянии.

Для отдыха детей и игровых занятий на открытом воздухе используется групповая площадка. На одного ребенка приходится более 9 кв.м. площади групповой площадки. Продолжительность инсоляции на площадке составляет 4-5 часов при норме не менее 3-х часов. Покрытие групповой площадки травяное. При осмотре состояния покрытия площадки, не обнаружено каких-либо повреждений, неровностей, ям. Площадки располагаются вблизи выхода из помещения групп.

На игровой площадке для защиты от солнца и осадков установлен тентовый навес. На одного ребенка приходится около 1,5 кв. м площади теневого навеса. Навес построен из досок, огражден с трех сторон, расстояние от уровня земли до пола 15 см, высота навеса составляет 2,5 м.

Из игрового оборудования на игровых площадках имеются: песочница, сооружения для занятий физкультурой. Сведения о проведении лабораторных исследований песка за период 2016-2017 год не представлены.

Здания детского учреждения типовые, расположенные в отдельно стоящих строениях, одноэтажные. В пос. Пожемаяг, ул. Советская, д.15 в здании учреждения в отдельном помещении размещен клуб, имеющий отдельный вход.

Расположение помещений дошкольного учреждения предусматривает соблюдение принципа групповой изоляции. Вход в групповые- отдельный, оборудован тамбуром.

В состав групповой ячейки входят сл. помещения: раздевальня, групповая (игровая), спальня, туалетная комната, буфетная. Площади помещений в расчете на одного ребенка соответствуют санитарным нормам.

Для принятия пищи детьми используется помещения групповой.

Из других помещений имеются: медицинский кабинет, кабинет заведующей, пищеблок с подсобными помещениями, отдельное помещение прачечной.

Проветривание в помещениях организовано за счет имеющихся форточек.

Утренний прием детей в группе проводят воспитатели. На утреннем осмотре проводится опрос и визуальный осмотр детей, по показаниям проводится термометрия. Ежедневно медицинским работником осуществляется осмотр детей на педикулез с регистрацией сведений осмотра в контрольном журнале. После отсутствия ребенка свыше трех дней, прием в учреждение проводится при наличии

 Н.А. Лобанова

 В.Р.Романовских

медицинской справки (например: Шут Ярослав от 06.03.2017; Черных Егор от 21.02.2017). В учреждении проводятся в соответствии с планом профилактические мероприятия по профилактике энтеробиозом, в т.ч лабораторные исследования (результаты исследований в учебный период 2016-2017 отрицательные).

На медицинское обслуживание заключен договор с ГБУЗ РК «Прилузская ЦРБ». В учреждении выделено помещение для медицинского кабинета. Медицинский кабинет имеет самостоятельный вход из коридора. Из оборудования в медицинском кабинете имеется: весы медицинские, кушетка, ростомер, тонометр и др. оборудование.

Работа на компьютере в учреждении с детьми не проводится.

В помещениях раздевалки для детей установлены шкафчики для хранения верхней одежды. Число шкафчиков соответствует количеству посещающих детей, все шкафы промаркированы. Шкафчики оборудованы крючками и полками, находятся в исправном состоянии. Просушивание верхней одежды осуществляется в раздевалке, обуви - в тамбуре возле батареи. Специальных установок для просушивания одежды и обуви нет.

Для уличных игрушек в тамбуре оборудованы стеллажи.

В групповой мебели (столы и стулья) подобраны с учетом роста и возраста детей, за каждым ребенком закреплен определенный стул и стол. При визуальном осмотре мебель находится в исправном состоянии, без повреждений. Расстановка мебели проведена с учетом соблюдения санитарных норм в два ряда. Материалы, используемые для облицовки столов и стульев, имеют покрытие, стойкое к воздействию моющих и дезинфицирующих средств.

Игрушки в групповых комнатах используются из материала, позволяющего проводить влажную обработку и дезинфекцию. Мягкие и пенолатексные игрушки используются в качестве дидактических пособий. Хранение игрушек организовано на стеллажах в групповой.

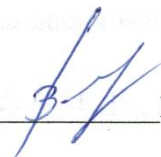
Наличие животных, птиц, аквариумов в помещениях групповых не установлено.

Для организации дневного сна в групповой ячейке предусмотрена отдельная спальня. Спальня оборудована стационарными кроватями, подбор кроватей проведен с учетом возраста. На каждое спальное место имеется 3 комплекта постельного белья, 2 комплекта на матрасников. Смена постельного белья проводится один раз в неделю. Постельное белье промаркировано. Для сбора грязного белья используют клеенчатый мешок. Стирка грязного белья организована в собственной прачечной.

В туалетной комнате для детей выделены зоны: умывальная зона и зона санитарных узлов. К умывальным раковинам подведена холодная и горячая вода (авт.нагреватель) в учреждении с.Черемуховка, в пст.Пожемаяг к раковинам подведена только холодная вода, к унитазам - вода из общей системы водопровода. Санитарно-техническое оборудование находится в исправном состоянии. Для персонала в туалетной комнате выделена отдельная раковина. В умывальной зоне установлены шкафчики с ячейками для хранения полотенец, все промаркированы. В туалетной младшей группы выделена зона для хранения и обработки горшков. Горшки промаркированы, хранятся в отдельных ячейках на стеллаже. Для слива горшков выделен отдельный унитаз и инвентарь. В туалетной комнате на унитазах для мальчиков и девочек имеются детские сидения.

Для уборки в туалетном помещении используется отдельный инвентарь, промаркирован.

 Н.А. Лобанова

 В.Р. Романовских

Все основные помещения дошкольного учреждения имеют естественное и искусственное освещение. В качестве источников искусственного освещения в помещениях групповых, административных комнатах используются люминесцентные лампы и лампы накаливания. Очистка светильников осуществляется 2 раза в год. В учреждении пст. Пожемаяг не работает светильник в тамбуре

Здания учреждения отапливается автономно (пос. Пожемаяг, ул. Советская, д.15-электроконвектора, в с. Черемуховка, ул. Планта, д.5- своя котельная). В качестве теплоносителя в с. Черемуховка, ул. Планта, д.5 в отопительной системе используется нагретая вода. На отопительных батареях установлены съемные деревянные решетки. При осмотре системы отопления не установлено протечек, каких-либо неисправностей. Контроль за температурным режимом в помещениях пребывания детей проводится ежедневно с помощью термометра и регистрацией в контрольном журнале, отклонений от норм по данным контрольных журналов не установлено.

Обеспечение учреждения питьевой холодной водой организовано от центральной сети водоснабжения пст. Пожемаяг и с. Черемуховка по договору с АО «Коммунальник» №23/2-17 от 09.01.2017 года. Вода подведена в буфетные, туалетные комнаты, на пищеблок, в прачечную. В точках разбора воды установлены смесители. Сточные и промывные воды от оборудования удаляются в автономную канализацию. При осмотре санитарно-технического оборудования не установлено каких-либо неисправностей, подтеков и т.п. нарушений.

Влажная уборка в помещениях учреждения проводится 2 раза в день, дополнительно влажную уборку в спальнях проводят после дневного сна, в групповых после каждого приема пищи. Один раз в месяц проводится генеральная уборка. В помещениях постоянного пребывания детей ежедневно проводится дезинфекция с помощью бактерицидной лампы.

При осмотре помещений учреждения в пст. Пожемаяг установлено, что в тамбуре имеются следы протечки в потолке и на стенах; в медицинском кабинете на стене также наблюдается желтое пятно от проникновения атмосферных осадков; в туалетной комнате- при визуальном осмотре стен в туалетной было установлено, что стены неровные, имеются щели в стыках стен, стен и потолка; -в приемной детей-имеются дефекты в стенах и др.неисправности, т.е зданию учреждения требуется капитальный ремонт.

Столы в групповых помещениях промывают горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой.

Для мытья игрушек выделены отдельные емкости с ветошью, маркировка имеется. Игрушки моются ежедневно в отведенном месте групповой.

Мероприятия по приготовлению рабочих растворов, мытью и обработке помещений и оборудования проводятся в соответствии с разработанными инструкциями и согласно санитарных норм. Для проведения мероприятий по обработке и мытью помещений используются разрешенные средства.

Питание детей организовано в помещениях групповой. Для раздачи блюд и мытья столовой посуды при групповой имеется буфет-раздаточная. В буфете выделена зоны: мытья столовой посуды и сервировки блюд. Из оборудования в буфетной имеется: двухсекционная ванна для мытья столовой посуды. Для приготовления горячей воды в буфетной предусмотрен автономный нагреватель, к ваннам подведена холодная и горячая вода через смеситель. Сушка чистой столовой посуды организована в секциях, столовые приборы находятся в кассетах. При

 Н.А. Лобанова

 В.Р.Романовских

осмотре целостности столовой посуды не было выявлено неисправной посуды. Для обеззараживания посуды выделена отдельная промаркированная емкость. На месте обработки столовой посуды вывешены инструкции по режимам мытья и по приготовлению рабочих растворов, имеется необходимый запас моющих и дезинфицирующих средств (кальцинированная сода и др.). Пищевые отходы собираются в маркированное ведро. Чистая ветошь хранится в промаркированной емкости, обрабатывается ветошь кипячением. Для загрязненной ветоши выделена отдельная посуда.

Для приема пищи детей выделены отдельные столы, каждый стол на два посадочных места. Обработка столов осуществляется после каждого приема пищи в соответствии с установленными требованиями. Количество столовой посуды соответствует списочному составу детей.

Пищеблок.

Пищеблоки учреждения работают на сырье. В составе пищеблока предусмотрены сл. помещения: горячий цех с зонами приготовления пищи и мытья кухонной посуды, кладовые.

Основной производственный (горячий) цех оснащен сл. оборудованием: электроплита с жарочным шкафом, привод для измельчения сырых продуктов (мясорубка), производственные столы (для мяса, стол для рыбы, стол для готовой продукции и пр.), раковина для мытья рук, контрольные весы и др. оборудование. На каждый этап технологического процесса выделен отдельный кухонный инвентарь, маркировка на используемом оборудовании имеется. Расположение цехов и технологического оборудования позволяет организовать технологический процесс в соответствии с санитарными требованиями.

Обработка куриного яйца осуществляется в выделенном месте кладовой в маркированных емкостях. На месте обработки висит инструкция по режимам обработки яйца. Работа с овощами осуществляется в общем цехе на отдельном столе.

В кладовой хранятся сыпучие продукты на стеллажах в собственной таре. Контроль за температурой и относительной влажностью не проводится, т.к. отсутствует гигрометр. На складе в пст. Пожемаяг вместе с сельхозпродуктами (лук, капуста) хранятся ящики с георгинами.

Кухонный инвентарь выделен на каждый этап технологического процесса, промаркирован. Хранение инвентаря организовано на местах обработки пищевых продуктов. Для разделки продуктов используются доски из твердых пород дерева. На пищеблоке пст. Пожемаяг разделочные доски находятся в неисправном состоянии (имеются трещины). Кухонная посуда используется преимущественно эмалированная, для приготовления компотов и киселей, частично из нержавеющей стали. На производственном инвентаре имеется маркировка. Использование кухонной посуды и инвентаря не по назначению не установлено.

Для хранения скоропортящейся продукции выделено по 3 холодильных единицы с отдельными морозильными камерами. Холодильники используются для хранения мяса, рыбы, для хранения готовой продукции, а также для суточных проб. В холодильниках выделена отдельная полка для хранения суточных проб. На суточных пробах указаны объем пробы и дата отбора. При осмотре холодильников установлено нарушение по товарному соседству (в одном холодильнике хранятся мясо и рыба) в пст. Пожемаяг. Температурные режимы в отдельных холодильных камерах не соответствуют требованиям: на пищеблоке с. Черемуховка в холодильной камере для хранения молочной продукции температура составила +10гр.С при норме +4+-2 гр.С, в холодильнике для суточной проб температура

 Н.А. Лобанова

 В.Р. Романовских

составила +20гр.С при норме +4+-2 гр.С Температура в морозильнике для рыбы составила -25 гр.С при норме -18гр. и т.д.

Для мытья кухонной посуды используется двухсекционная ванна. Водопровод с холодной и горячей водой подведен к ваннам через смеситель. На местах присоединения производственных ванн к канализации отсутствуют воздушные разрывы от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств. Для мытья посуды, обработки технологического оборудования и производственных столов на пищеблоке используются разрешенные моющие и дезинфицирующие средства. Хранение чистой ветоши организовано в отдельной маркированной емкости. Сбор пищевых отходов осуществляется в отдельную маркированную емкость. На пищеблоке в пст. Пожемаяг на месте мытья кухонной посуды отсутствует инструкция по режимам мытья, а также нет душевой насадки для ополаскивания посуды.

Санитарное состояние пищеблока на момент проверки удовлетворительное. Влажная уборка проводится ежедневно с использованием моющих средств, один раз в месяц проводится генеральная уборка.

Воздухообмен на пищеблоке осуществляется за счет естественного проветривания (форточки), вытяжная вентиляция с механическим побуждением отсутствует.

Поставка продуктов в организацию организована по договорам от торговых организаций и от производителей в Прилузском районе (АО «Южное»-мясо, молочные продукты; ПО «Гурьевка» (бакалея, крупы, хлеб) и др.). Доставка продуктов осуществляется спец. транспортом поставщиков, а также часть продуктов приобретается в магазине.

В ходе проверки были просмотрены сл. продукты (выдержки):

-молоко пастеризованное м.д.ж. 3,2%, изготовлено 01.05.2017года, изготовитель ОАО «Южное», срок годности 5 суток, температура хранения +4+-2 гр.С, представлены сопроводительные документы (сведения по сертификации, качественное удостоверение №52 от 02.05.2017);

-кефир с м.д.ж 2,5%, ЕАС, изготовитель ОАО «Южное», дата изготовления 01.05.2017 года, срок хранения 5 суток, условия хранения при температуре +4гр.+-2гр.С. На продукт представлены сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность данных изделий.

И др.

В ходе проведения надзорных мероприятий не было установлено использования запрещенных товаров США, стран Евросоюза.

На пищеблоке проводится входной контроль поступающих продуктов и продовольственного сырья с регистрацией в специальном журнале бракеража скоропортящихся продуктов. Выдача готовых блюд происходит после оценки бракеражной комиссии в составе повара, заведующей, завхоза. Данные оценки качества готовых блюд регистрируются в контрольном журнале бракеража.

Суточные пробы хранятся в холодильнике на отдельной полке. На пробах указаны объем пробы и дата отбора продукта. Замечаний по ведению журналов не установлено.

Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на гнойничковые заболевания кожи рук и открытых поверхностей тела. Результаты осмотра регистрируются в «Журнале здоровья». Замечаний по ведению журнала не установлено.

Витаминация в учреждении проводится витамином С. Родители проинформированы о приеме детьми витамина С, отказов от родителей не поступало. Журнал по контролю за витаминизацией заведен. В качестве витамина

 Н.А. Лобанова

 В.Р. Романовских

используют аскорбиновую кислоту. На упаковке- изготовитель ООО «Озон» г. Жигулевск. Дата изготовления 02.06.2016, срок хранения до 04.2019 года. Сопроводительные документы не представлены.

Питьевой режим в ДОУ организован в виде кипяченой воды. Сроки реализации использованию кипяченой воды не превышают 3 часа.

Персоналу учреждения выдана спецодежда в количестве 3 комплекта на человека при норме не менее 3-х комплектов. Стирка грязного белья организована в собственной прачечной. Хранение верхней и рабочей спец. одежды организовано в отдельном помещении (гардероб) отдельно по ходу работы санитарного пропускника.

Профилактические мероприятия по дератизации проводятся силами ФГУП «Дезинфекция» по договору № 114 от 09.01.2017 года, по профилактике клещевого энцефалита- договор № 34-Э от 09.01.2017 года.

По состоянию на 24.04.2017 года в учреждении работает 19 человек. На работающих были представлены мед. книжки с данными о медицинском осмотре и прохождении гигиенического обучения (аттестация на знание санитарных норм и правил). Например: Окишева Валентина Николаевна (мл.воспитатель)- мед.осмотр пройден 28.10.2016 года, гиги. обучение 14.12.2016 года; Малимон Татьяна Ивановна (повар) мед.осмотр пройден 24.11.2016 года, гиги. обучение 14.12.2016 года; Шут Екатерина Ивановна (повар) –мед.осмотр пройден 14.11.2016 года, гиги. обучение 14.12.2016 года и др.

Примерные 10 дневное меню для детей от 1 года до 3-х лет, для детей от 3-х до 7-ми лет, утверждены заведующим МБДОУ «Детский сад» с. Черемуховка. Примерные меню составлены с учетом рекомендуемой формы составления примерного меню (приложение 12 СанПиН 2.4.1.3049-13), с учётом возраста детей (с 1 года до 3-х лет и с 3 до 7 лет), с указанием выхода блюд, в меню имеется информация об энергетической и пищевой ценности каждого блюда, каждого приема пищи, за каждый день и в целом за период его реализации. В меню имеются ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур, указан Сборник рецептур, который использован для составления меню.

Меню представлены на 10 дней. Горячее питание организовано трехразовое (завтрак, обед и уплотненный полдник). В промежутке между завтраком и обедом организован дополнительный прием пищи – второй завтрак, включающий свежие фрукты и соки.

Завтрак состоит из горячего блюда (в основном молочная каша), бутерброда и горячего напитка. Обед включает закуску (салат или порционные овощи), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Уплотненный полдник включает рыбные блюда (котлета рыбная, тефтели рыбные с картофельным пюре), яичные блюда (омлеты), овощные блюда из картофеля, из овощей или творожные блюда, макароны отварные с тертым сыром, напиток (компот, чай).

В примерном меню для детей от 3-х до 7 лет на 9 день в уплотненный полдник включен молочный суп с макаронными изделиями вместо, например, творожных или крупяных запеканок.

Представленные меню разнообразные, ежедневно включены мясные блюда из говядины, птицы, 2 раза в неделю в рационе питания рыбные блюда, на обед салаты (из свеклы, из квашеной капусты, из соленых огурцов с луком, винегрет овощной и др.), ежедневно молочные продукты, сливочное масло, растительное масло (в салаты, винегреты, вторые блюда), из молочнокислых продуктов в рационе питания включены сыр (4 раза в течение 10 дней); творожные блюда 2 раза в

 Н.А. Лобанова

 В.Р.Романовских

неделю (запеканка из творога, вареники ленивые с маслом, сырники из творога запеченные, ватрушки с творогом), сметана (в первые блюда, сметанный соус); яичные блюда 1-2 раза в неделю (омлет или отварное яйцо), свежие фрукты или фруктовые соки 5 раз в неделю (2 завтрак), 2 раза в 10 дней готовятся напитки из дикорастущих ягод (клюква).

В исследованных образцах блюд на калорийность (протокол лабораторных исследований № 01-1394 от 12.05.2017 года) установлено:

-в пробе № 1 (Суп картофельный с рыбой) фактическая калорийность, установленная лабораторным путем, ниже допустимых теоретических (расчетных) нормативных значений и составляет 100,14 ккал (-19,2%), при допустимом отклонении $\pm 10\%$. По пищевой ценности содержание белков в пределах нормы и составляет 7,08 г (-1,5%), при допустимом отклонении $\pm 10\%$. Содержание жиров ниже нормы и составляет 1,82 г (-36,1%) при допустимом отклонении $\pm 10\%$. Содержание углеводов ниже нормы и составляет 13,86 г (-20,3%), при допустимом отклонении $\pm 10\%$.

Таким образом, калорийность и пищевая ценность в пробе № 1 не выполнена, что не соответствует требованиям главы 15, п.15.1, п.15.3, п.15.4 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

В пробе № 2 (Тефтели из говядины паровые с отварным рисом с соусом томатным +салат из соленых огурцов с луком) фактическая калорийность, установленная лабораторным путем, выше теоретических (расчетных) нормативных значений и составляет 334,24 ккал (+18,3%), при допустимом отклонении $\pm 10\%$.

По пищевой ценности содержание углеводов ниже нормы и составляет 27,86 г (-17,1%), при допустимом отклонении $\pm 10\%$. Содержание белков выше нормы и составляет 22,94 г (+89,4%), при допустимом отклонении $\pm 10\%$. Содержание жиров выше нормативных значений и составляет 14,56 г (+31,5%), при допустимом отклонении $\pm 10\%$.

Таким образом, калорийность и пищевая ценность в пробе № 2 не выполнена, что не соответствует требованиям главы 15, п.15.1, п.15.3, п.15.4 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

В пробе № 3 (Компот из плодов и ягод сушеных) фактическая калорийность, установленная лабораторным путем, ниже теоретических (расчетных) нормативных значений и составляет 79,52 ккал (-20,2%), при допустимом отклонении $\pm 10\%$.

По пищевой ценности содержание углеводов ниже нормы и составляет 19,88 г (-20,2%), при допустимом отклонении $\pm 10\%$.

Таким образом, калорийность и пищевая ценность в пробе № 3 не выполнена, что не соответствует требованиям главы 15, п.15.1, п.15.3, п.15.4 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Учебный план на 2016-2017 учебный год утвержден заведующим МБДОУ «Детский сад» с. Черемуховка приказом № 14 от 01.09.2016 г.

Режим работы учреждения с 7.30 до 18.00 часов 5 дней в неделю. В МДОУ функционирует смешанная разновозрастная группа, которую посещают дети от 1,5 до 7 лет.

Продолжительность непрерывной образовательной деятельности составляет:

- для детей раннего возраста от 1,5 до 3-х лет – не более 10 мин.;
- для детей 4-го года жизни – не более 15 мин.;

 Н.А. Лобанова

 В.Р. Романовских

- для детей 5-го года жизни – не более 20 мин.;
- для детей 6-го года жизни – не более 25 мин.;
- для детей 7-го года жизни – не более 30 мин.
- Перерывы между занятиями – 10 минут.

Объем образовательной нагрузки в первой половине дня составляет:

- ❖ для детей младшей и средней разновозрастной группы составляет – 30 и 40 мин соответственно;
- ❖ для детей старшей и подготовительной разновозрастной группы от 45 мин. до 1,5 час соответственно.

Организованная образовательная деятельность физкультурно-оздоровительного цикла занимает не менее 50% общего времени, отведенного на образовательную деятельность. В возрасте от 3 до 7 лет образовательная деятельность по физическому развитию детей проводится 3 раза в неделю.

Общая продолжительность дневного сна: в младшей разновозрастной группе (1,5 до 3 лет) – 2 часа 50 мин при норме-3 часа, в старшей разновозрастной группе (с 4 до 7 лет) – 1,9 часа, при норме 2-2,5 часа.

Интервалы между приёмами пищи соблюдаются и не превышают 4 часа.

Прогулки организованы 2 раза в день: в первую половину дня и во вторую половину дня – после полдника, перед уходом детей домой. Продолжительность ежедневных прогулок составляет от 3 до 4 часов.

На самостоятельную деятельность отведено 2,5 часа при норме не менее 3-4 часов.

В ходе проведения контрольно-надзорных мероприятий произведен отбор и лабораторные исследования проб воды, пищевых продуктов, смывов с объектов окружающей среды для проведения лабораторных исследований на соответствие требованиям СанПиН и ГОСТ:

1. Протокол измерений искусственной освещенности №10/2-420. от 15.05.2017 года:

Уровни искусственной освещенности, измеренные 03.05.2017 года, в период с 15:00-15:30 час, в изоляторе МБДОУ «Детский сад» с.Черемуховка, по адресу: с.Черемуховка, ул.Плант, д.5, составили 334 лк, при нормируемом уровне освещенности 200 лк., что соответствует установленным требованиям п.64 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».

2. Протокол радиационного контроля №08/2-41Д от 15.05.2017 года:

Мощность эффективной дозы гамма-фона, измеренная 03.05.2017 года, в период с 14:00-15:00 час, в групповой младшего возраста, в приемной старшей группы, в групповой старшего возраста МБДОУ «Детский сад» с.Черемуховка, по адресу: с.Черемуховка, ул.Плант, д.5, соответствует требованиям п.5.3.3 СанПиН 2.6.1.2523-09 «Нормы радиационной безопасности (НРБ-99/2009)» и не превышает мощность дозы на открытой местности более чем на 0,2 мкЗв/ч.

3. Протокол лабораторных исследований № 10/1-379 П от 10.05.2017 года:

Исследованный образец готового блюда «Соус для II блюда», отобранный 03.05.2017 года в 11 час.30 мин. на пищеблоке МБДОУ «Детский сад» с.Черемуховка, по адресу: с.Черемуховка, ул.Плант, д.5, по микробиологическим показателям безопасности: содержанию количества мезофильных аэробных и факультативно-

 Н.А. Лобанова

 В.Р. Романовских

анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), бактерий группы кишечных палочек (колиформы), патогенных микроорганизмов, в т.ч. сальмонелл, *S.aureus*, бактерий рода *Proteus*, *S.aureus* – соответствует требованиям статьи 7 главы 2, приложения 1 и раздела 1.8. таблицы 1 приложения 2 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880.

4. Протокол лабораторных исследований № 10/1- 380 П от 10.05.2017 года:

Исследованный образец готового блюда «Компот из плодов и ягод сушеных», отобранный 03.05.2017 года в 11 час.30 мин. на пищеблоке МБДОУ «Детский сад» с.Черемуховка, по адресу: с.Черемуховка, ул.Плант, д.5, по микробиологическим показателям безопасности: содержанию количества мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), бактерий группы кишечных палочек (колиформы), патогенных микроорганизмов, в т.ч. сальмонелл, *S.aureus* – соответствует требованиям статьи 7 главы 2, приложения 1 и раздела 1.8. таблицы 1 приложения 2 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880.

5. Протокол лабораторных исследований № 10/1-378 П от 10.05.2017 года:

Исследованный образец готового блюда «Рис отварной», отобранный 03.05.2017 года в 11 час.30 мин. на пищеблоке МБДОУ «Детский сад» с.Черемуховка, по адресу: с.Черемуховка, ул.Плант, д.5, по микробиологическим показателям безопасности: содержанию количества мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), бактерий группы кишечных палочек (колиформы), патогенных микроорганизмов, в т.ч. сальмонелл, *S.aureus*, бактерий рода *Proteus* – соответствует требованиям статьи 7 главы 2, приложения 1 и раздела 1.8. таблицы 1 приложения 2 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880.

6. Протокол лабораторных исследований № 10/1-341 П от 04.05.2017 года:

Исследованный образец «Воды питьевой из водопроводной сети», отобранный 03.05.2017 года в 11 час 30 мин на пищеблоке МБДОУ «Детский сад» с.Черемуховка, по адресу: с.Черемуховка, ул. Плант, д.5, по микробиологическим показателям: общему микробному числу (ОМЧ) КОЕ в 1 мл, термотолерантным колиформным бактериям и общим колиформным бактериям (ТТКБ и ОКБ) КОЕ в 100 мл – соответствует требованиям п.3.3 раздела 3, таблицы 1 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».

7. Протокол лабораторных исследований № 10/1-358-367 П от 03.05.2017 года:

Исследованные образцы смывов на яйца глист и цисты патогенных кишечных простейших, отобранные 03.05.2017 года в 12 час.45 мин. в МБДОУ «Детский сад» с.Черемуховка, по адресу: с.Черемуховка, ул.Плант, д.5, с объектов внешней среды в количестве 10 штук, по санитарно-паразитологическим показателям безопасности соответствуют требованиям п.11.1 главы XI, п.12.1 главы XII СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ».

8. Протокол лабораторных исследований № 10/1-368-377 П от 03.05.2017 года:

Исследованные образцы смывов на яйца глист и цисты патогенных кишечных простейших, отобранные 03.05.2017 года в 11 час.50 мин. в МБДОУ «Детский сад» с.Черемуховка, по адресу: пст.Пожемаяг, ул.Советская, д.15, с объектов внешней среды в количестве 10 штук, по санитарно-паразитологическим

Н.А. Лобанова

В.Р.Романовских

показателям безопасности соответствуют требованиям п.11.1 главы XI, п.12.1 главы XII СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ».

9. Протокол лабораторных исследований № 10/1-343-347 П от 10.05.2017 года:

Исследованные образцы смывов на иерсинии, отобранные 03.05.2017 года в 12 час. 40 мин. с объектов внешней среды в количестве 5 штук, на складе для хранения овощей, в МБДОУ «Детский сад» с.Черемуховка, по адресу: с.Черемуховка, ул.Плант, д.5, по микробиологическим показателям безопасности соответствуют требованиям п.8.6 главы VIII СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза».

10. Протокол лабораторных исследований № 10/1-348-357 П от 05.05.2017 года:

Исследованные образцы смывов на санитарно-показательные микроорганизмы (БГКП), отобранные 03.05.2017 года в 12 час.10 мин. в МБДОУ «Детский сад» с.Черемуховка, по адресу: с.Черемуховка, ул.Плант, д.5, с объектов внешней среды в количестве 10 штук, по микробиологическим показателям безопасности соответствуют требованиям п.10.1 главы X СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций».

11. Протокол № 10/1-342 П от 10.05.2017 года:

Исследованный образец почвы, отобранный с игровой площадки, по микробиологическим показателям: индексу БГКП (колиформы), индексу энтерококков, количеству патогенных энтеробактерий (шигеллы, сальмонеллы) соответствует требованиям главы 3, п.3.2, главы 4, таб. 2 СанПиН 2.1.7.1287-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы»

12. Протокол № 09/1-162 П от 05.05.2016 года

Исследованный образец почвы, отобранный с игровой площадки, по санитарно-паразитологическим показателям: количеству кишечных патогенных простейших, яиц и личинок гельминтов соответствует требованиям п.3.2 главы III СанПиН 2.1.7.1287-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы»

Исследованный образец почвы по степени опасности в санитарно-эпидемиологическом отношении, в соответствии с п.4.1, табл. 2 главы IV СанПиН 2.1.7.1287-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы», относится к категории «Чистых» почв.

11. Протокол лабораторных исследований № 01-1392 от 10.05.2017 года

Исследованный образец «Вода питьевая из водопроводной сети», отобранный из водопроводного крана на пищеблоке, в МБДОУ «Детский сад» с.Черемуховка, по адресу: с.Черемуховка, ул.Плант, д.5, по органолептическим свойствам воды: привкус при 20°C, запах при 20°C, цветность – соответствует требованиям п.3.5, таблицы 4 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».

Исследованный образец «Воды питьевой из водопроводной сети после очистки и водоподготовки», по органолептическим свойствам воды: мутность (по каолину) – не соответствует требованиям п.3.5, таблицы 4 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».

- мутность (по каолину) составила 2,8 мг/дм³, при гигиеническом нормативе 1,5 мг/дм³.

Исследованный образец «Воды питьевой из водопроводной сети после очистки и водоподготовки», по обобщенному показателю pH, содержанию марганца соответствует требованиям п.3.4.1, таблицы 2 СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого

 Н.А. Лобанова

 В.Р. Романовских

водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения», требованиям раздела II, п/п 714 ГН 2.1.5.1315-03 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) химических веществ в воде водных объектов хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования».

Исследованный образец «Воды питьевой из водопроводной сети после очистки и водоподготовки», по содержанию вредных химических веществ, общего железа не соответствует требованиям п.3.4.1, таблицы 2 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», требованиям раздела II, п/п 555, ГН 2.1.5.1315-03 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) химических веществ в воде водных объектов хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования».

- содержание общего железа составило $0,35 \text{ мг/дм}^3$, при гигиеническом нормативе $0,3 \text{ мг/дм}^3$

12. Протокол лабораторных исследований № 01-1393 от 11.05.2017 года:

В исследованном образце готового блюда «Тефтеля мясная» реакция на фермент пероксидазу отрицательная, что соответствует качеству термической обработки, требованиям части 1, главы 2, ст.7 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880.

13. Протокол лабораторных исследований № 01-1394 от 12.05.2017 года:

Исследованные образцы блюд на калорийность, отобранные на пищеблоке 03.05.2017 года в 11 час. 30 мин.:

В пробе № 1 (Суп картофельный с рыбой) фактическая калорийность, установленная лабораторным путем, ниже допустимых теоретических (расчетных) нормативных значений и составляет 100,14 ккал (-19,2%), при допустимом отклонении $\pm 10\%$. По пищевой ценности содержание белков в пределах нормы и составляет 7,08 г (-1,5%), при допустимом отклонении $\pm 10\%$. Содержание жиров ниже нормы и составляет 1,82 г (-36,1%) при допустимом отклонении $\pm 10\%$. Содержание углеводов ниже нормы и составляет 13,86 г (-20,3%), при допустимом отклонении $\pm 10\%$.

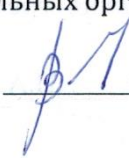
Таким образом, калорийность и пищевая ценность в пробе № 1 не выполнена, что не соответствует требованиям главы 15, п.15.1, п.15.3, п.15.4 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

В пробе № 2 (Тефтели из говядины паровые с отварным рисом с соусом томатным +салат из соленых огурцов с луком) фактическая калорийность, установленная лабораторным путем, выше теоретических (расчетных) нормативных значений и составляет 334,24 ккал (+18,3%), при допустимом отклонении $\pm 10\%$.

По пищевой ценности содержание углеводов ниже нормы и составляет 27,86 г (-17,1%), при допустимом отклонении $\pm 10\%$. Содержание белков выше нормы и составляет 22,94 г (+89,4%), при допустимом отклонении $\pm 10\%$. Содержание жиров выше нормативных значений и составляет 14,56 г (+31,5%), при допустимом отклонении $\pm 10\%$.

Таким образом, калорийность и пищевая ценность в пробе № 2 не выполнена, что не соответствует требованиям главы 15, п.15.1, п.15.3, п.15.4 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

 Н.А. Лобанова

 В.Р. Романовских

В пробе № 3 (Компот из плодов и ягод сушеных) фактическая калорийность, установленная лабораторным путем, ниже теоретических (расчетных) нормативных значений и составляет 79,52 ккал (-20,2%), при допустимом отклонении $\pm 10\%$.

По пищевой ценности содержание углеводов ниже нормы и составляет 19,88 г (-20,2%), при допустимом отклонении $\pm 10\%$.

Таким образом, калорийность и пищевая ценность в пробе № 3 не выполнена, что не соответствует требованиям главы 15, п.15.1, п.15.3, п.15.4 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

В ходе проведения проверки выявлены нарушения обязательных требований нормативных правовых актов:

1) Сведения о проведении лабораторных исследований песка за период 2016-2017 год не представлены.

Нормативные документы, требования которых нарушены:

-ст.11, ст.28 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

-п.3.15 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

2) В учреждении организации в пст.Пожемаяг к умывальным раковинам для детей не подведена горячая вода.

Нормативные документы, требования которых нарушены:

-ст.11, ст.28 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

-п. 9.4 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

3) В учреждении организации в пст.Пожемаяг не работает светильник в тамбуре

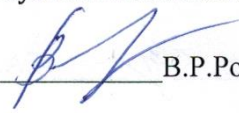
Нормативные документы, требования которых нарушены:

-ст.11, ст.28 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

-п. 7.8 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

4) При осмотре помещений учреждения в пст. Пожемаяг установлено, что в тамбуре имеются следы протечки в потолке и на стенах; в медицинском кабинете на стене также наблюдается желтое пятно от проникновения атмосферных осадков; в туалетной комнате- при визуальном осмотре стен установлено, что стены неровные, имеются щели в стыках стен, стен и потолка; -в приемной детей-имеются дефекты в стенах и др.неисправности, т.е зданию учреждения требуется капитальный ремонт.

 Н.А. Лобанова

 В.Р.Романовских

Нормативные документы, требования которых нарушены:

- ст.11, ст.28 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- п. 5.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

5) В складских помещениях для хранения сыпучих пищевых продуктов при пищеблоках не проводится контроль за температурой и относительной влажностью, т.к. отсутствует гигрометр.

Нормативные документы, требования которых нарушены:

- ст.11, ст.28 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- п.14.4 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

6) На пищеблоке учреждения в пст. Пожемаяг разделочные доски находятся в неисправном состоянии (имеются трещины).

Нормативные документы, требования которых нарушены:

- ст.11, ст.28 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- п.13.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

7) При осмотре холодильников установлено нарушение по товарному соседству (в одном холодильнике хранятся мясо и рыба) в учреждении пст. Пожемаяг.

Нормативные документы, требования которых нарушены:

- ст.11, ст.28 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- п.14.2, п.14.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

8) Нарушены температурные режимы в холодильных камерах учреждения: на пищеблоке с. Черемуховка в холодильной камере для хранения молочной продукции температура составила +10гр.С при норме +4+-2 гр.С, в холодильнике для суточной проб температура составила +20гр.С при норме +4+-2 гр.С

Нормативные документы, требования которых нарушены:

- ст.11, ст.28 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- п.14.2, п.14.24 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»



Н.А. Лобанова



В.Р. Романовских

9) На местах присоединения производственных ванн к канализации отсутствуют воздушные разрывы от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.

Нормативные документы, требования которых нарушены:

- ст.11, ст.28 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- п. 13.9 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

10) На пищеблоке в пст. Пожемаяг на месте мытья кухонной посуды отсутствует инструкция по режимам мытья.

Нормативные документы, требования которых нарушены:

- ст.11, ст.28 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- п. 13.14 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

10) На пищеблоке в пст. Пожемаяг на месте мытья кухонной посуды нет душевой насадки для ополаскивания посуды.

Нормативные документы, требования которых нарушены:

- ст.11, ст.28 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- п. 13.10 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

11) В исследуемых блюдах в учреждении МБДОУ «Детский сад» с. Черемуховка установлено:

-в пробе № 1 (Суп картофельный с рыбой) фактическая калорийность, установленная лабораторным путем, ниже допустимых теоретических (расчетных) нормативных значений и составляет 100,14 ккал (-19,2%), при допустимом отклонении $\pm 10\%$. По пищевой ценности содержание белков в пределах нормы и составляет 7,08 г (-1,5%), при допустимом отклонении $\pm 10\%$. Содержание жиров ниже нормы и составляет 1,82 г (-36,1%) при допустимом отклонении $\pm 10\%$. Содержание углеводов ниже нормы и составляет 13,86 г (-20,3%), при допустимом отклонении $\pm 10\%$.

Таким образом, калорийность и пищевая ценность в пробе № 1 не выполнена, что не соответствует требованиям главы 15, п.15.1, п.15.3, п.15.4 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

В пробе № 2 (Тефтели из говядины паровые с отварным рисом с соусом томатным +салат из соленых огурцов с луком) фактическая калорийность, установленная лабораторным путем, выше теоретических (расчетных) нормативных значений и составляет 334,24 ккал (+18,3%), при допустимом отклонении $\pm 10\%$.

По пищевой ценности содержание углеводов ниже нормы и составляет 27,86 г (-17,1%), при допустимом отклонении $\pm 10\%$. Содержание белков выше нормы и

 Н.А. Лобанова

 В.Р.Романовских

составляет 22,94 г (+89,4%), при допустимом отклонении $\pm 10\%$. Содержание жиров выше нормативных значений и составляет 14,56 г (+31,5%), при допустимом отклонении $\pm 10\%$.

Таким образом, калорийность и пищевая ценность в пробе № 2 не выполнена, что не соответствует требованиям главы 15, п.15.1, п.15.3, п.15.4 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

В пробе № 3 (Компот из плодов и ягод сушеных) фактическая калорийность, установленная лабораторным путем, ниже теоретических (расчетных) нормативных значений и составляет 79,52 ккал (-20,2%), при допустимом отклонении $\pm 10\%$.

По пищевой ценности содержание углеводов ниже нормы и составляет 19,88 г (-20,2%), при допустимом отклонении $\pm 10\%$.

Таким образом, калорийность и пищевая ценность в пробе № 3 не выполнена, что не соответствует требованиям главы 15, п.15.1, п.15.3, п.15.4 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Нормативные документы, требования которых нарушены:

- ст.11, ст.17, ст.28 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- требованиям главы 15, п.15.1, п.15.3, п.15.4 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

12) Общая продолжительность дневного сна: в младшей разновозрастной группе (1,5 до 3 лет) – 2 часа 50 мин при норме-3 часа, в старшей разновозрастной группе (с 4 до 7 лет) – 1,9 часа, при норме 2-2,5 часа.

Нормативные документы, требования которых нарушены:

- ст.11, ст.17, ст.28 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- п.11.7 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

13) В примерном меню для детей от 3-х до 7 лет на 9 день в уплотненный полдник включен молочный суп с макаронными изделиями вместо, например, творожных или крупяных запеканок.

Нормативные документы, требования которых нарушены:

- ст.11, ст.17, ст.28 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- п.15.6 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

14) Исследованный образец «Вода питьевая из водопроводной сети», отобранный из водопроводного крана на пищеблоке, в МБДОУ «Детский сад» с.Черемуховка, по адресу: с.Черемуховка, ул.Плант, д.5, по органолептическим свойствам воды: привкус при 20°C, запах при 20°C, цветность – соответствует требованиям п.3.5, таблицы 4 СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды

 Н.А. Лобанова

 В.Р. Романовских

централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».

Исследованный образец «Воды питьевой из водопроводной сети после очистки и водоподготовки», по органолептическим свойствам воды: мутность (по каолину) – **не соответствует** требованиям п.3.5, таблицы 4 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».

- мутность (по каолину) составила 2,8 мг/дм³, при гигиеническом нормативе 1,5 мг/дм³.

Исследованный образец «Воды питьевой из водопроводной сети после очистки и водоподготовки», по обобщенному показателю рН, содержанию марганца соответствует требованиям п.3.4.1, таблицы 2 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», требованиям раздела II, п/п 714 ГН 2.1.5.1315-03 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) химических веществ в воде водных объектов хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования».

Исследованный образец «Воды питьевой из водопроводной сети после очистки и водоподготовки», по содержанию вредных химических веществ, общего железа **не соответствует** требованиям п.3.4.1, таблицы 2 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», требованиям раздела II, п/п 555, ГН 2.1.5.1315-03 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) химических веществ в воде водных объектов хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования».

- содержание общего железа составило 0,35 мг/дм³, при гигиеническом нормативе 0,3 мг/дм³

Запись в журнал учета проверок юридического лица, проводимых органами государственного контроля (надзора), внесена.

Подпись проверяющего лица _____

Подпись уполномоченного представителя юридического лица _____

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

Выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний)- нет

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

Н.А. Лобанова

В.Р. Романовских

(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)

К акту прилагаются сл. документы: (акт отбора, протоколы или заключения проведенных исследований, предписания и иные документы, связанные с результатами проверки или их копии):

1. Экспертное заключение № 29/215/03 от 26.05.2017 года по результатам санитарно - эпидемиологической экспертизы исследований, измерений, испытаний требованиям государственных санитарно-эпидемиологических правил и норм
2. Протокола лабораторных исследований: № 10/2-420 от 15.05.2017 года, № 08/2-41Д от 15.05.2017 года, № 10/1-379 П от 10.05.2017 года, № 10/1-380 П от 10.05.2017 года, № 10/1-378 П от 10.05.2017 года, № 10/1-341 П от 04.05.2017, № 10/1-358-367 П от 03.05.2017, № 10/1-368-377 П от 03.05.2017, № 10/1-343-347 П от 10.05.2017, № 10/1-348-357 П от 05.05.2017, № 10/1-342 П от 10.05.2017, № 09/1-162 П от 05.05.2017, № 01-1392 от 10.05.2017, № 01-1393 от 11.05.2017, № 01-1394 от 12.05.2017.

Выдано предписание об устранении нарушений санитарного законодательства
№ 9 /06-03 от 29.05.2017 года.

По результатам проверки составлены протокола по ст. ч.1. 6.7 (дл), ст.6.4 (юр.)

Подписи лиц, проводивших
проверку:

Акт по результатам проверки составлен:

Заместитель начальника ТО Управления Федеральной службы
по защите прав потребителей и благополучия человека по РК
в Койгородском районе Романовских В.Р.

Н.А. Лобанова

В.Р. Романовских

С актом проверки ознакомлен:

✓ «19» мая 2017 г. 

(должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного
представителя юридического лица,
индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Акт по результатам контрольно-надзорных мероприятий со всеми
приложениями получил (а) «19» мая 2017

✓  _____

Юридическое лицо, индивидуальный предприниматель, проверка которых проводилась, в случае несогласия с фактами, выводами, предложениями, изложенными в акте проверки, либо с выданным предписанием об устранении выявленных нарушений в течение пятнадцати дней с даты получения акта проверки вправе представить в соответствующие орган государственного контроля (надзора), орган муниципального контроля в письменной форме возражения в отношении акта проверки и (или) выданного предписания об устранении выявленных нарушений в целом или его отдельных положений. При этом юридическое лицо, индивидуальный предприниматель вправе приложить к таким возражениям документы, подтверждающие обоснованность таких возражений, или их заверенные копии либо в согласованный срок передать их в орган государственного контроля (надзора), орган муниципального контроля.

Право представить свои возражения в порядке, установленном частью 12 статьи 16 Федерального закона от 26 декабря 2008 года №294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» мне разъяснено и понятно _____

(подпись руководителя, иного должностного лица или уполномоченного
представителя юридического
лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: ✓  _____
(подпись уполномоченного должностного лица (лиц),

 Н.А. Лобанова

 В.Р. Романовских