



Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия человека по железнодорожному транспорту
ул. Дубининская, 17, г. Москва, 115054 тел/ факс (495) 542-70-13, тел. (495) 235-25-72 ОКПО 76011578 ОГРН
105 7746107242 ИНН 77001579036 КПП 770501001 E-mail: pushnina-TN@gse.ru, http://www.urp.ngt.ru

Западно-Сибирский территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия человека по железнодорожному транспорту
630003, г. Новосибирск, ул. Саратовская, 13; тел/факс 229-30-62, 248-00-35 e-mail: ZubovaLV@wsr.ru
656031 г. Барнаул, ул. Привокзальная, 47; тел. 29-38-35, факс 29-31-50 e-mail: rikova-altay@mail.ru
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

Г. Барнаул

(место составления акта)

" 04" марта 2021 года
(дата составления акта)

9-00-12-00ч
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора),
органом муниципального контроля юридического лица,
индивидуального предпринимателя
№ 1

По адресу/адресам: 658090, Алтайский край, г. Новоалтайск, ул. Депутатская, 22.
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения № 28/11 от 22.01.2021
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена плановая выездная и документарная проверка в отношении:
(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

частного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №181» Открытого
Акционерного общества «Российские железные дороги», ОГРН 1042201771963, ИНН
208011703.
(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии) индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

С 04 февраля по 04 марта 2021

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

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней
(рабочих дней/часов)

Акт составлен Западно-Сибирским территориальным отделом Управления
Роспотребнадзора по железнодорожному транспорту
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

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

04.02.2021 год

102

Федорова С.А.

(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), проводившее проверку: Рыкова Елена Владимировна-заместитель
начальника Западно-Сибирского территориального отдела Управления Роспотребнадзора
по железнодорожному транспорту

(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 наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: заведующий детским садом Федорева С.А. (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 выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов): ст.28 ч.1 Федеральный закон от 30 марта 1999 г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»: не в полном объеме соблюдаются требования к мытью и дезинфекции столовой посуды ручным способом в подготовительной группе «Мадагаскар»: мытье и дезинфекция столовой посуды ручным способом в группе осуществляет младший воспитатель, которая не владеет знаниями приготовления дезинфицирующих растворов средством Део-хлор для мытья посуды в соответствии с инструкцией по их применению, что не соответствует п.3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее-СанПиН).

Частное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №181» оказывает образовательные (дошкольное образование) и медицинские услуги на основании лицензий: ЛО 22ЛО1 № 345 от 28.12.2015, выданной Главным управлением образования и молодежной политики Алтайского края и ЛО-22-01-003083 от 25.12.2015, выданной Главным Управлением Алтайского края по здравоохранению и фармацевтической деятельности.

Здание детского сада типовое, панельное, двухэтажное, отдельно стоящее. Прилегающая к зданию территория ограждена металлическим забором, озеленена, благоустроена, подъездной путь один. Выделены функциональные зоны: зона игровой территории, хозяйственная зона. Зона игровой территории включает в себя: групповые площадки – индивидуальные для каждой группы, общую физкультурную площадку, оборудованные в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее-СП). Все оборудование содержится в удовлетворительном техническом и санитарно-гигиеническом состоянии. Оборудована площадка для сбора мусора за пределами территории, на расстоянии не менее 15 м от здания. Территория содержится в удовлетворительном состоянии, уборку снега проводят своевременно.

Основные помещения ДОУ имеют естественное освещение. Искусственное освещение представлено преимущественно лампами накаливания и, частично, люминесцентными, защитная арматура имеется. Система водоснабжения, канализации и отопления централизованные. Отопительные приборы имеют ограждения. Во всех помещениях имеются настенные термометры. Вентиляция естественная посредством форточек, имеется шахтная вентиляция в некоторых помещениях групповых ячеек с естественным побуждением. Имеется приточно - вытяжная с механическим побуждением вентиляция на пищеблоке, находится в рабочем состоянии. Для контроля за температурой воздуха во всех основных помещениях установлены бытовые термометры, прикрепленные на внутренней стене, на высоте 1 метр. Внутренняя отделка помещений детского сада позволяет проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфекционных средств.

Постирочная (прачечная) имеет два смежных помещения (стиральная и гладильная). Входы (окна приема-выдачи) для сдачи грязного и получения чистого белья отдельные. В помещении гладильной предусмотрены шкафы для хранения чистого белья, постельное белье каждой группы хранится на промаркированной полке.

Проектная мощность ДОУ – 248 человек, списочный состав 176 детей. Всего функционирует 9 групп – две- для детей раннего возраста (до 3-х лет). Фактически в этих группах находятся дети возраста 1,5-3 года; семь групп - для детей дошкольного возраста.

При формировании групп учитываются возрастные категории детей 3-4 года, 4-5 лет и 6-7 лет.

Объемно-планировочные решения здания обеспечивают условия для соблюдения принципа групповой изоляции. В состав каждой групповой ячейки входят раздевальная, групповая, спальня, буфетная, туалетная (совмещена с умывальной). Группы для детей раннего возраста расположены на первом этаже, имеют отдельные выходы на участки для прогулок.

Ежедневный утренний прием детей в детском саду проводят воспитатели, в ясельной группе совместно с медицинской сестрой, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей, журналы приема имеются в наличии. Раздеральные всех групп оборудованы индивидуальными шкафами для верхней одежды детей, с полками для головных уборов и крючками для одежды, каждый шкаф имеет индивидуальную маркировку. Просушивание верхней одежды и обуви детей организовано на радиаторах отопления. Игрушки, используемые для игры детей, позволяют проводить влажную обработку (стирку) и дезинфекцию. Мытье игрушек проводится ежедневно, в ясельных группах 2 раза в день в мыльном растворе, емкости для мытья игрушек имеются, в наличии, промаркированы, хранятся в спальнях. Мягконабивные и пенолатексные ворсовые игрушки используются в качестве дидактических пособий.

Питание детей организуют в помещениях групповых. Столы в групповых промывают горячей водой с мылом и дезинфицирующим средством до и после приема пищи.

Организация режима дня и учебных занятий: режим дня составлен в соответствии с возрастными особенностями. Установленные часы приема пищи строго соблюдаются, прогулки организованы 2 раза в день: до обеда и после дневного сна. Организован однократный 3-х часовой сон. Для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья посуды в групповых имеются буфетные. Буфетные оборудованы двухсекционными ваннами для мытья столовой посуды, водонагревателями на случай отключения горячего водоснабжения. Ветошь в конце рабочего дня простирывается, просушивается и хранится в специальной промаркированной посуде с крышкой. Количество столовой посуды соответствует количеству присутствующих детей, для персонала предусмотрена промаркированная посуда, моется и хранится отдельно от детской. Вся используемая посуда в буфетной имеет четкую маркировку.

Постельные принадлежности индивидуальные, промаркированные у ножного края, на каждого ребенка предусмотрено по 3 комплекта белья. Смена постельного белья проводится по графику, еженедельно и по мере загрязнения. Грязное белье складывается в мешок из полиэтилена, который доставляется в прачечную, затем утилизируется.

Туалетные помещения разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов. В туалетной ясельной группы горшки индивидуальные, промаркированные, для хранения имеется стеллаж с ячейками, для слива предусмотрен унитаз. Для проведения гигиенических, закаливающих процедур во всех туалетных имеются душевые поддоны с душевой сеткой на гибком шланге. В каждой туалетной установлены настенные вешалки с индивидуальными ячейками для детских полотенец (маркировка имеется), предусмотрены шкафы для хранения моющих, дезинфицирующих средств и уборочного инвентаря. Уборочного инвентаря в достаточном количестве, промаркирован. Инвентарь для туалета (тряпки, ведра, швабры) промаркирован ярким цветом. Ведра и тряпки хранятся в шкафу для уборочного инвентаря на разных полках.

Все помещения групповых убирают влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. Влажная уборка проводится 2 раза в день, в групповых - после каждого приема пищи.

Генеральные уборки помещений детского сада проводят 1 раз в месяц с применением дезинфицирующего средства Део-хлор. Рабочие растворы дезинфекционных средств готовят на рабочих местах, инструкции по применению

имеются. Дата приготовления дезинфекционных растворов проставляется. Сроки хранения и реализации таблетированного Део-хлора и рабочих растворов соблюдаются. Сертификат и качественное удостоверение на Део-хлора имеются в наличии.

Пищеблок расположен на 1-м этаже, работает на сырье. В состав пищеблока входят: горячий цех, кладовая сыпучих продуктов, помещение для хранения скоропортящихся продуктов с холодильными установками. В горячем цехе выделены зоны: раздаточная, разделки мяса-рыбы, чистки овощей, моечная кухонной посуды. Помещение пищеблока оборудовано системой приточно-вытяжной вентиляцией, установлена раковина для мытья рук, полотенца индивидуальные, меняются по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю. Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами, защитная арматура имеется. Технологического и холодильного оборудования достаточно. Температурный режим в холодильниках соблюдается. Журнал регистрации температурного режима ведется своевременно. Суточные пробы хранятся в течение 48 часов в специальном холодильнике. Столы, предназначенные для обработки сырых и готовых продуктов, цельнометаллические, в удовлетворительном состоянии, промаркированы. Технологического оборудования достаточно в рабочем состоянии. Поточность технологического процесса приготовления блюд соблюдается. Разделочного инвентаря достаточно, доски промаркированы, используются по назначению. В зоне разделки овощей имеется раковина для первичной обработки овощей и производственный стол, в зоне обработки мяса-рыбы оборудован стол производственный и раковина для обработки мяса и рыбы. Для мытья кухонной посуды имеется 2-х секционная моечная ванна. Для ополаскивания посуды имеется душевая насадка. Чистая кухонная посуда хранится на стеллажах в перевернутом виде. Для мытья рук имеется раковина, бумажное полотенце, антисептический раствор.

Сотрудники кухни ежедневно осматриваются на наличие гнойничковых заболеваний, с регистрацией в журнале. В помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка, один раз в месяц проводится генеральная уборка.

Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве, инструкция по применению вывешена в моечной.

Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра крышками, очистка которых проводится по мере заполнения. Требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов соблюдаются. Документы на пищевые продукты, подтверждающие их качество и безопасность, сохраняются до конца реализации товара. Бракераж поступающей и готовой продукции проводится, результат регистрируется в журнале своевременно.

В детском саду организовано 4-х разовое питание, график выдачи горячей пищи имеется. Примерное 10 дневное меню имеется в наличии, разработано на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания. В целях профилактики йододефицитных состояний используется йодированная соль.

Учет поступления и реализация пищевых продуктов в журнале скоропортящихся продуктов проводится в соответствии с требованиями. Продуктов с истекшими сроками хранения не выявлено. Выдача готовой пищи проводится после снятия пробы бракеражной комиссией, с регистрацией в журнале.

При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд, соблюдается принцип «щадящего питания». По меню в питании детей не обнаружено блюд (жаренных), а также продуктов с раздражающими свойствами.

Спецодежды у работников пищеблока достаточное количество, смена спецодежды ежедневно и по мере загрязнения.

Медицинское обеспечение воспитанников ДООУ осуществляется средним медперсоналом, в штате 1 медсестра, врача нет.

Ответственным лицом за организацию и проведение дезинфекционных, профилактических и противоэпидемических мероприятий, контроль за работой пищеблока и организацией питания детей является старшая медицинская сестра Е.В. Зеленина.

Медицинский блок расположен на 1 этаже, имеет отдельные входы с коридора и с улицы, в своем составе имеет: медицинский кабинет, процедурный кабинет, изолятор на 1 койку, туалет, солевая пещера. Внутренняя отделка помещений соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к медицинским организациям. Текущая уборка помещений, поверхностей проводится ежедневно, уборочный инвентарь выделен, промаркирован, хранение упорядочено. Генеральная уборка помещений медицинского блока осуществляется 1 раз в неделю, из дезинфицирующих средств используется «Део-хлор». Приготовление рабочих растворов проводится децентрализованно, даты приготовления растворов указываются. Инструкции, мерные емкости для приготовления и по использованию дезинфекционного средства имеются.

В процедурном кабинете имеются медицинские аптечки для неотложной и противошоковой терапии с инструкциями по их применению. Медицинских термометров, шпателей, перевязочного материала в достаточном количестве. Контроль температурного режима холодильника ведется регулярно, 2 раза в день, с отметкой в специальном журнале. Для дезинфекции шпателей однократного применения, медицинских термометров предусмотрены емкости с крышками. Для санации воздуха в изоляторе, процедурном кабинете установлены бактерицидные лампы «Армед», учет отработанных часов ведется в специальном журнале.

В группах санация воздуха проводится с помощью облучателей-рециркуляторов «Armed» СН 111-115, журналы учета отработанного времени ведутся.

Прием детей, впервые поступающих в дошкольную организацию, осуществляется на основании медицинского заключения. Ежедневный утренний прием детей ясельных групп проводят воспитатели и медработник, с опросом родителей о состоянии здоровья детей. При выявлении больного или с подозрением на заболевание ребенка в ДОО не принимают. В случае заболевших в течение дня детей временно изолируют от здоровых до прихода родителей или госпитализации в ЛПУ в изоляторе медицинского блока, регистрируют в журнале. После перенесенного заболевания, а также отсутствия более 5 дней детей принимают в ДОО при наличии справки с указанием диагноза, длительности заболевания, сведений об отсутствии контакта с инфекционными заболеваниями.

Медицинские осмотры детей на педикулез и чесотку проводит медперсонал 1 раз в месяц с регистрацией в журнале.

Профилактические прививки в ДОО не проводят, иммунизация детей проводится в поликлиниках по месту жительства. Планирование и контроль выполнения прививок согласно национального календаря профилактических прививок проводит медицинская сестра ДОО. Представлены планы профилактических прививок - годовой, ежемесячные. Ежегодно при формировании групп проводится прием детей с отрицательными результатами обследования на гельминтозы и кишечные протозоозы.

Персонал детского сада проходит медицинский осмотр и обследование согласно графика, личные медицинские книжки на каждого работника представлены, находятся у медицинской сестры. Персонал детского сада проходит медицинский осмотр и обследование по графику 1 раз в год. Иммунизация сотрудников ДОО проводится, согласно, национального календаря, у всех сотрудников имеются прививочные сертификаты.

Организация проведения мероприятий по профилактике новой коронавирусной инфекции:

За каждой группой закреплены помещения групповой ячейки. Пребывание детей, посещающих группу, происходит только в данных помещениях.

Исключено общение воспитанников во время прогулок на улице. Для каждой группы имеется отдельная площадка для прогулок. Время проведения прогулок для каждой группы индивидуальное. Формирование вечерних «дежурных групп» не проводится. Проведение массовых мероприятий запрещено.

Организовано проведение ежедневных утренних фильтров с термометрией бесконтактными термометрами. При каждом входе в здание установлены дозаторы с антисептическим средством для обработки рук, имеются перчатки однократного применения. Обеспечены условия для незамедлительной изоляции воспитанников с признаками респираторных заболеваний до прихода родителей (законных представителей). Каждые два часа проводится текущая дезинфекция помещений (обработка рабочих поверхностей, пола, дверных ручек, помещений пищеблока, мебели, санузлов, вентилей кранов, спуска бачков унитазов. Для дезинфекции используется средство Део-хлор, используется в соответствии с инструкцией производителя в концентрациях для вирусных инфекций. Дезинфекция воздушной среды осуществляется с использованием приборов для обеззараживания воздуха. Проветривание помещений групповых ячеек осуществляется в отсутствие детей, 4 раза в день. Обеденные столы до и после каждого приема пищи подвергаются обработке с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Столовая и чайная посуда, столовые приборы после каждого использования подвергаются дезинфекции с последующим мытьем и высушиванием. Питьевой режим организован бутилированной водой промышленного производства, стаканы однократного применения имеются в достаточном количестве.

Весь персонал дошкольного образовательного учреждения применяют средства индивидуальной защиты органов дыхания (маски), персонал пищеблока - маски и перчатки. В санузлах для персонала и для детей в наличии мыло, туалетная бумага, установлены дозаторы с антисептическим средством для обработки рук.

Персонал (работники бухгалтерии) переведены на дистанционный режим работы.

Запас моющих и дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты имеется в достаточном количестве.

При проведении лабораторных и инструментальных исследований и измерений установлено:

Образцы воздуха рабочей зоны, отобранные на рабочем месте повара на пищеблоке ЧДОУ «Детский сад № 181», соответствуют требованиям ГН 2.2.5.3532-18 «ПДК вредных веществ в воздухе рабочей зоны», ГОСТ 12.1.005-88 «Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны» по содержанию оксида углерода и акролеина (про-2-ен 1- аль), что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 13573 от 11.02.2021.

В соответствии с протоколом лабораторных испытаний № 19887 от 15.02.2021- образец готового блюда – шницель мясной, дата изготовления: 04.02.2021г. Изготовитель: ЧДОУ «Детский сад № 181», 658090, Алтайский край, г. Новоалтайск, ул. Депутатская, 22, масса пробы для испытаний: 270г, соответствует по показателю эффективности тепловой обработки требованиям МУ 122-5/72 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания», что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 19887 от 15.02.2021;

В соответствии с протоколом лабораторных испытаний № 22560 от 18.02.2021 - смывы на возбудителей псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза, взятые с объектов внешней среды на пищеблоке ЧДОУ «Детский сад № 181», соответствуют требованиям СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза», МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза», что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 22560 от 18.02.2021.

Образцы смывов с объектов внешней среды на паразитарную чистоту (яйца гельминтов и цисты патогенных кишечных простейших) соответствуют требованиям СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» - 16 смывов, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 19885 от 15.02.2021;

- образец готового блюда – шницель мясной, дата изготовления: 04.02.2021г. Изготовитель: ЧДОУ «Детский сад № 181», 658090, Алтайский край, г. Новоалтайск, ул. Депутатская, 22, масса пробы для испытаний: 270г, по бактериологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), стафилококки *S.aureus*, патогенные, в том числе сальмонеллы, бактерии рода *Proteus*) соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утверждённый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 19887 от 15.02.2021;

- образец готового блюда – каша гречневая рассыпчатая с маслом, дата изготовления: 04.02.2021г. Изготовитель: ЧДОУ «Детский сад № 181», 658090, Алтайский край, г. Новоалтайск, ул. Депутатская, 22, масса пробы для испытаний: 200г, по бактериологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), стафилококки *S.aureus*, патогенные, в том числе сальмонеллы, бактерии рода *Proteus*) соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утверждённый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 19888 от 15.02.2021;

- образец готового блюда – кисель из свежемороженой ягоды смородины, дата изготовления: 04.02.2021г. Изготовитель: ЧДОУ «Детский сад № 181», 658090, Алтайский край, г. Новоалтайск, ул. Депутатская, 22, масса пробы для испытаний: 200г, по содержанию аскорбиновой кислоты соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 19889 от 15.02.2021;

- рацион обеда для детей 3-7 лет: суп картофельный с зелёным горошком и сметаной, шницель мясной, каша гречневая рассыпчатая, сметанно-томатный соус, помидоры, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, кисель из свежемороженой ягоды смородины, дата изготовления: 04.02.2021г. Изготовитель: ЧДОУ «Детский сад № 181», 658090, Алтайский край, г. Новоалтайск, ул. Депутатская, 22, масса пробы для испытаний: 747г, на калорийность, химический состав (белки, жиры, углеводы, сухой остаток, вес порции) соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 19890 от 15.02.2021;

- образец пищевого продукта – картофель, изготовитель: ИП глава КФХ Чесноков В.Н., адрес не указан, масса (объём) пробы для испытаний: 1 кг, по содержанию тяжелых металлов (свинец, кадмий, мышьяк, ртуть) и пестицидов (ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры), ДДТ и его метаболиты), соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утверждённый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 19891 от 15.02.2021;

- образец пищевого продукта – лук, срок годности: 12 месяцев. Изготовитель: ООО

- «RADO-FRUIT» Узбекистан. Урожай 2020г., масса (объём) пробы для испытаний: 1кг, по содержанию массовой доли нитратов соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утверждённый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 19892 от 15.02.2021;
- образец пищевого продукта – морковь, срок годности: 12 месяцев. Изготовитель: ООО «RADO-FRUIT» Узбекистан. Урожай 2020г., масса (объём) пробы для испытаний: 1кг, по паразитологическим показателям (яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших) соответствует требованиям СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации», что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 19894 от 15.02.2021;
 - образец воды питьевой, отобранный из разводящей сети крана для мытья рук на пищеблоке по микробиологическим показателям (ОМЧ, ТКБ, ОКБ) и санитарно-гигиеническим показателям (цветность, мутность, запах при 20 градусах, запах при 60 градусах, привкус) соответствует требованиям 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», что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 19895 от 15.02.2021;
 - образец пищевого продукта – молоко питьевое пастеризованное м. д. ж.3,2%. Дата изготовления: 02.02.2021г. Срок годности: $t+4+2^{\circ}\text{C}$ – 7 суток. Изготовитель: АО «Барнаульский молочный комбинат», 656063, Алтайский край, г. Барнаул, пр-т Космонавтов, д. 63. Масса (объём) пробы для испытаний: 1800г, соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утверждённый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» на наличие сухого молока, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний №17323 от 10.02.2021;
 - образец пищевого продукта – масло сладко-сливочное несоленое «Крестьянское» м.д.ж. 72,5%, сорт высший. Дата изготовления: 31.01.2021г. Срок годности: $t 3+2^{\circ}\text{C}$ – 20 суток, $t 6+3^{\circ}\text{C}$ – 25 суток. Изготовитель: АО «Барнаульский молочный комбинат», 656063, Алтайский край, г. Барнаул, пр-т Космонавтов, д. 63. Масса (объём) пробы для испытаний: 540г, соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» на содержание фитостерина, жирно-кислотного состава, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний №17325 от 10.02.2021;
 - параметры микроклимата, измеренные на рабочих местах повара в пищеблоке соответствуют требованиям СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах» - 9 измерений, что подтверждается протоколом измерений параметров микроклимата № 13374 от 04.02.2021;
 - Искусственная освещённость в групповых помещениях соответствует требованиям СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», СанПиН 2.2.1/2.1.1.2585-10. Изменения и дополнения 1 к СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 – 3 измерения, что подтверждается протоколом измерений параметров световой среды № 13375 от 04.02.2021.

При анализе представленного меню установлено:

1. Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто граммах, мл на одного ребёнка) в целом отвечают требованиям таблицы 1 Приложения № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
2. Масса порций для детей в зависимости от возраста в граммах соответствует установленным показателям согласно таблицы 1 Приложения № 9, суммарные объёмы блюд по приёмам пищи (в граммах - не менее) соответствуют числовым показателям таблицы 3 Приложения № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
3. Показатели потребности в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточные), представленные в меню, отвечают требованиям показателей таблицы 1 Приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
4. В представленном меню распределение энергетической ценности по отдельным приёмам пищи в процентном соотношении составляет в среднем: завтрак – 20-22%; второй завтрак – 4-5%; обед – 33-35%;, полдник – 15-16%, ужин – 24-25%, что соответствует требованиям таблицы 3 Приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
5. Количество приёмов пищи и режим питания детей по отдельным приёмам пищи определён в соответствии со временем пребывания детей и режимом работы учреждения. При 12 часовом пребывании детей организовано 5 разовое питание: завтрак-1, завтрак-2, обед, полдник, ужин, что соответствует требованиям таблицы 4 Приложения 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

(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)

Росса

(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 отбора проб от 04.02.2021года;
Экспертные заключения №41/55 от 24.02.2021, №41/85 от 20.02.2021 ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Новоалтайске, Косихинском, Первомайском, Тальменском и Троицком районах».

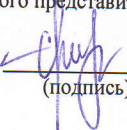
Подписи лиц, проводивших проверку:

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

Ветровцев Светлана Александровна Закуратовский ИРОУ ИИ

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

" 07 " марта 2017 г.



(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц),