

Управление Федеральной службы по надзору

в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области

Территориальный отдел

в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский, городе Верхняя Пышма

адрес: 620012, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Авангардная, дом 5 А

тел. (343)307-39-39, факс (343)307-37-99 E-mail: mail_10@66.rospotrebnadzor.ru

ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565, ИНН/КПП 6670083677/667001001

место составления акта

620012, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Авангардная, дом 5 А

АКТ ПРОВЕРКИ

Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский, городе Верхняя Пышма

юридического лица, индивидуального предпринимателя

09.09.2016 г. 14 час.00 мин.

На основании

распоряжения Управления Роспотребнадзора по Свердловской области о проведении плановой выездной проверки юридического лица № 01-01-01-03-10/17099 от 04.08.2016 г.

заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области, заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области А.И. Юровских

вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества, должности руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора), издавшего распоряжение или приказ о проведении проверки

была проведена плановая выездная проверка в отношении:

МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ - ДЕТСКИЙ САД № 97

620027, Свердловская обл., г. Екатеринбург, Азина ул., 18Б

полное и (в случае, если имеется) сокращенное наименование, в том числе фирменное наименование ЮЛ, фамилия, имя и отчество ИП

объект(ы) с указанием адреса (место проведения проверки):

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение - детский сад № 97 620027, г. Екатеринбург, Азина ул., 18 б

Дата и время проведения выездной проверки: с 15.08.2016 14:00 по 09.09.2016 14:00

№	Дата выхода на объект проверки (число, месяц, год)	Время нахождения на объекте (с ____ ч. ____ мин. по ____ ч. ____ мин.)	Продолжительность проверки (кол-во часов, проведенных на объекте)	Наименование, адрес объекта проверки
1.	17.08.2016	10.00-13.00	3	Свердловская обл., г. Екатеринбург, Азина ул., 18Б
2.	26.08.2016	10.00-11.00	1	Свердловская обл., г. Екатеринбург, Азина ул., 18Б

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский, городе Верхняя Пышма

наименование органа государственного контроля (надзора)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен:

Заведующий Стрелова Фания Виловна 09.08.2016, 11ч.30мин.

фамилия, имя, отчество, подпись, дата, время (заполняется при проведении выездной проверки)

Лицо(а), проводившие проверку

Трубина Марина Александровна

главный специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский, городе Верхняя Пышма

Морова Ольга Васильевна

специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский, городе Верхняя Пышма

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

При проведении проверки присутствовали:

Заведующий Стрелова Фания Виловна

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

При проведении проверки осуществлялась _____ фотосъемка
фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись

Nikon Coolpix L31, Nikon CoolpixS3100
реквизиты используемой техники: наименование, серия, номер

О проведении фотосъемки _____ уведомлена (а) _____
фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись подпись

В ходе проверки установлено:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ - ДЕТСКИЙ САД № 97
2.	адрес	620027, Свердловская обл., г. Екатеринбург, Азина ул., 18Б
3.	дата регистрации	11.05.2005
4.	ИНН	6659120847
5.	ОКПО	93561800
6.	ОГРН	1056603172812
7.	организационно-правовая форма	Бюджетные учреждения
8.	вид собственности	Муниципальная собственность
9.	наличие ППК	нет
10.	ОКВЭД	80.10.1
11.	группировка предпринимательства	бюджетные организации
12.	руководитель: ФИО, должность	СТРЕЛОВА ФАНИЯ ВИЛОВНА, ЗАВЕДУЮЩИЙ
13.	телефон, факс, e-mail	(343)354 06 95 факс 354 06 95

2. Данные учета объектов и выявленные нарушения

Данные по объекту							
1.	наименование	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение - детский сад № 97					
2.	адрес	620000, г. Екатеринбург, Азина ул., 18 б					
3.	ОКВЭД	80.10.1 Дошкольное образование (предшествующее начальному общему образованию)					
4.	ведомственная классификация	дошкольные учреждения (80.10.1)					
5.	классификация предприятия розничной торговли						
6.	наличие ППК	есть					
7.	наличие ИИИ	нет					
8.	руководитель: ФИО, должность	Стрелова Фания Виловна, заведующий					
9.	телефон, факс, e-mail	353-06-95					
10.	контактная информация	Кира Александровна, медсестра, 353-06-95					
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
		24	0	78	0	0	0
		23					

Предмет проверки	наименование НД
1) Федеральный закон от 30.03.1999 № 52 - ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	
2) Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»	
3) Федеральный закон от 26.12.2008 № 294 - ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»	
4) ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки.	
5) ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.	
6) ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки.	
7) ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.	
8) ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции.	
9) Закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака.	
10) Закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ О техническом регулировании.	
11) СанПиН 2.1.3.2630-10 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность	
12) 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	

- 13) СанПиН 2.1.4.2496-09 Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения
- 14) СанПиН 2.1.6.1032-01 Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест.
- 15) СанПиН 2.1.7.1322-03 Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления.
- 16) СанПиН 2.1.7.2790-10 Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами.
- 17) СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий.
- 18) СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
- 19) СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
- 20) СанПиН 2.3.2.1940-05 Организация детского питания.
- 21) СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- 22) СанПиН 2.4.1.3049-13 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций.
- 23) Закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов.
- 24) СП 3.1.1.2341-08 Профилактика вирусного гепатита В.
- 25) СП 3.1.1.3108-13 Профилактика острых кишечных инфекций.
- 26) СП 3.1.2.3109-13 Профилактика дифтерии.
- 27) СП 3.1.2.3114-13 Профилактика туберкулеза.
- 28) СП 3.1.2.3117-13 Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций.
- 29) СП 3.1.2.2952-11 Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита.
- 30) СП 3.1.3.2352-08 Профилактика клещевого вирусного энцефалита.
- 31) СП 3.1.5.2826 -10 Профилактика ВИЧ-инфекции
- 32) СП 3.1.7.2615-10 Профилактика иерсиниоза
- 33) СП 3.1.7.2616-10 Профилактика сальмонеллеза
- 34) СП 3.1.958-00 Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами.
- 35) СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней.
- 36) СП 3.2.3110-13 Профилактика энтеробиоза.
- 37) СанПиН 3.2.3215-14 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации.
- 38) СП 3.3.2.1120-02 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям транспортирования, хранению и отпуску гражданам медицинских иммунобиологических препаратов, используемых для иммунопрофилактики, аптечными учреждениями и учреждениями здравоохранения.
- 39) СП 3.3.2.1248-03 Условия транспортирования и хранения медицинских иммунобиологических препаратов.
- 40) СП 3.3.2342-08 Обеспечение безопасности иммунизации.
- 41) СП 3.3.2367-08 Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней.
- 42) СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.
- 43) СанПиН 3.5.2.1376-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации, проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих
- 44) СП 3.5.3.3223-14 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий.
- 45) Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда.
- 46) Постановление Правительства РФ от 15.08.2013 № 706 Об утверждении Правил оказания платных образовательных услуг.
- 47) Закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ Технический регламент на молоко и молочную продукцию.
- 48) СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
- 49) Постановление Правительства Российской Федерации от 30 ноября 2015г. № 1269 «О мерах по реализации Указа Президента Российской Федерации от 28 ноября 2015 г. № 583 «О мерах по обеспечению национальной безопасности Российской Федерации и защите граждан Российской Федерации от преступных и иных противоправных действий и применении специальных экономических мер в отношении Турецкой Республики»
- 50) СП 3.1.3310-15 Профилактика инфекций, передающихся иксодовыми клещами

Описательная часть

В период с 15.08.2016г. по 09.09.2016г. специалистами Северного Екатеринбургского отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области проведена плановая выездная проверка в отношении Муниципального Бюджетного Дошкольного Образовательного Учреждения - Детский Сад № 97 (620027, Свердловская область, г. Екатеринбург, Азина ул., 18 б) на основании ежегодного плана проведения плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей на 2016 год, по распоряжению заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области, заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по

Свердловской области Юровских А.И. № 01-01-01-03-10/17099 от 04.08.2016г.

Учреждение функционирует с 07.30 часов до 18.00 часов (10,5 часов пребывания). В дошкольную организацию принимают детей в возрасте с 3-х до 7-ми лет.

МБДОУ - детский сад № 97 типовой, на шесть групп, размещен в отдельно стоящем 2-х этажном здании. Здание размещено внутри жилого микрорайона, занимает отдельную территорию. Территория имеет ограждение по всему периметру. Освещение территории организовано.

Функциональное зонирование территории выполнено. Выделено 6 игровых участков, на всех участках установлено игровое оборудование, тентовые навесы (6 шт.), тентовые навесы имеют 3-х стороннее ограждение, настил пола выполнен из деревянных досок, уложен на фундамент. Конструкцией теневого навеса предусмотрено место хранения игрушек, инвентаря. Песочницы в отсутствие детей закрываются крышками или тентами во избежание загрязнения песка. Групповые площадки разделены между собой зелеными насаждениями.

На территории выделена и оборудована физкультурная площадка, зонированная по видам занятий, с набором оборудования в соответствии с образовательной программой. Покрытие групповых площадок и физкультурной зоны утрамбованным грунтом, беспыльное. В рамках плановых мероприятий по контролю проведен лабораторный контроль почвы с игровых площадок на базе аккредитованного испытательного центра филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский и городе Верхняя Пышма» (Свидетельство об аккредитации экспертной организации от 26.02.2010 г. № 39-АК, утвержденное приказом от 05.07.2011 г. № 31-АК, аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра) № РОСС RU.0001.510877, срок действия с 17.05.2013 г. по 17.05.2018 г.). Проба почвы соответствует требованиям ГН 2.1.7.2511-09 "Ориентировочно допустимые концентрации (ОДК) химических веществ в почве", протокол лабораторных испытаний №22174 от 25.08.16г., выполненных аккредитованным ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском и Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский, городе Верхняя Пышма», Аттестат аккредитации испытательной лаборатории (Центра) РОСС RU.0001.510877 срок действия с 10 февраля 2014 г. по 17 мая 2018 г.

Подъезды к зданию, проезды и дорожки покрыты асфальтом. Уборка территории проведена. Контейнерная площадка выделена со стороны хозяйственного въезда, на площадке с твердым покрытием установлен мусорный контейнер с крышкой. Так же в хоз. зоне расположен хозяйственный склад.

Здание 2-х этажное, размещено 6 групп дошкольного возраста. На момент обследования работает 4 группы (2 группы закрыты на период отпусков), списочный состав МБДОУ - 124 ребенка, на момент проведения обследования присутствует – 49 человек. По проекту оборудовано четыре выхода детей на игровые площадки. Входы в здание оборудованы тамбурами.

На 1 этаже размещаются 3 групповые ячейки для детей дошкольного возраста, медицинский блок, пищеблок со складскими помещениями, прачечная, санузел для персонала.

На 2 этаже размещены 3 групповые ячейки для детей дошкольного возраста, зал для музыкальных и физкультурных занятий, кабинеты заведующего и заместителя по ВМР.

В состав всех групповых ячеек входят: раздевалка (приемная), групповая, буфетная, туалетная, в 2х группах 1го этажа имеются спальни.

Площади игровых:

	Помещение	Общая площадь	Кол-во детей по списку	Площадь на 1 ребенка в групповой
1.	Младшая «Колокольчики»	50,7	17	3,0
2.	Младшая «Барбарики»	50,4	14	3,6
3.	Подготовительная «Почемучки»	58,9	21	2,8
4.	Подготовительная «Фантазеры»	63,0	22	2,9
5.	Старшая «Звездочки»	62,8	25	2,5
6.	Старшая «Знайки»	59,0	19	3,1

Нормируемая площадь на одного ребенка в игровых (не менее 2 м² на ребенка дошкольного возраста) на момент обследования выполнена во всех группах.

Конструкция окон предусматривает возможность организации проветривания: имеются открывающиеся створки. Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета.

Имеется зал для физкультурных и музыкальных занятий.

Набор помещений пищеблока: загрузочная, склад, заготовочный цех, горячий цех, цех с мойкой кухонной посуды. Работа пищеблока организована на овощном сырье (неочищенные овощи: свекла, лук).

Технологическое оборудование размещено с учетом свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания.

Питание детей организовано в помещении групповой. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специальных кастрюлях с маркировкой (группа и вид блюда).

Для мытья посуды используется 2-х – гнездная мойка с подводкой горячей и холодной воды. На моечных ваннах для мытья столовой посуды не оборудован гибкий шланг с душевой насадкой для ополаскивания посуды во всех группах, кроме средней группы "Знайки".

В детском саду предусмотрена прачечная, состоящая из смежных помещений постирочной и гладильной.

Входы для сдачи грязного и получения чистого белья отдельные. Постирочная оборудована тремя стиральными машинами (выделена машина для стирки специальной одежды с кухни и мед.блока), сушильной машиной, емкостью для грязного белья, раковиной для мытья рук. Гладильная оборудована гладильным прессом, гладильной доской, стеллажами для хранения чистого белья. Трехкратный запас постельного белья и двукратный запас на матрацников имеется.

Отделка основных помещений:

Наименование помещения	Отделка стен	Покрытие пола	Покрытие потолка
Групповые, спальни	Окраска влагостойкой водно-дисперсной краской	Паркет	Побелка
Туалетные	Глазурованная керамическая плитка на высоту 1,7м, выше - побелка	Плитка	Побелка
Буфетные	Глазурованная керамическая плитка на высоту 1,7м, выше - побелка	Плитка	Побелка
Приёмные	Окраска влагостойкой водно-дисперсной краской	Линолеум	Побелка
Музыкально-физкультурный зал	Окраска влагостойкой водно-дисперсной краской	Паркет	Побелка
Горячий цех, заготовочный цех	Глазурованная керамическая плитка на высоту 1,8 м	Плитка	Побелка
Прачечная	Глазурованная керамическая плитка на высоту 1,7м, выше - побелка	Плитка	Побелка
Медицинский блок	Глазурованная керамическая плитка на всю высоту	Плитка	Побелка

Не отвечают требованиям к гладкости стены на лестничных маршах, а именно - имеются дефекты окраски. В остальных помещениях стены гладкие, без признаков поражения грибком и имеют отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию.

Приёмные оборудованы индивидуальными шкафами с сушильными устройствами (для детской одежды и обуви), подключёнными к системе горячего водоснабжения. Шкафы промаркированы. В приёмных установлены скамьи для переодевания детей, столы для организации утреннего приёма детей, шкафы для методических пособий.

Игровые оборудованы «растущими» столами, в игровых помещениях групп средняя «Знайки» и подготовительная «Почемучки» установлены 3-х местные столы, регулируемые по высоте. Столы в групповых установлены по количеству детей в группе. Каждый ребенок обеспечен столом и стулом в соответствии с ростом. Столы и стулья промаркированы. Имеются списки с указанием роста детей и закреплением за ними столов. Рабочие поверхности столов имеют матовое покрытие светлого типа. Не отвечают требованиям к возможности влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств (зафиксировано на фотоаппарат) - имеются дефекты покрытия:

- 1) 2 стола в средней группе "Знайки";
- 2) скамейки в раздевалке младшей группы "Барбарики";
- 3) перегородки в туалете в младшей группе "Колокольчики";
- 4) детское кресло в игровой подготовительной группы "Почемучки".

Игрушки подвергаются мытью и дезинфекции.

В 4х группах спален нет, дневной сон организован в игровых на выкатных кроватях и раскладных кроватей с жестким ложем. Для хранения спальных принадлежностей и раскладных кроватей с жестким ложем имеются шкафы с ячейками. Все дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями и постельным бельем. Матрацы пронумерованы, имеется список закрепления. Постельное белье и полотенца имеются в расчете 3 комплекта на ребенка, на матрацники из расчета два комплекта на ребенка.

Туалетные помещения разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне оборудованы умывальники, душевой поддон. В туалетной зоне установлены унитазы.

В умывальной зоне установлено по 3 умывальных раковины для детей (в подготовительной группе «Почемучки» установлено 2 умывальных раковины для детей, 1 раковина для мытья рук взрослых), душевой поддон, закреплены индивидуальные крючки для полотенец для ног. Раковины для мытья рук установлены на высоте от пола до борта прибора - 0,4 м для детей младшего дошкольного возраста, 0,5 м для детей среднего и старшего дошкольного возраста. Для вытирания рук пользуются одноразовыми салфетками. В зоне санитарных узлов установлено по 3 унитаза, оборудованных кабинками, высота ограждения кабины - 1,2 м от пола, не достигающая до уровня пола на 0,15 м. В туалетах установлены тумбы для хозяйственных нужд и для уборочного инвентаря. Не обеспечено хранение уборочного инвентаря (швабры, ведра) в шкафах, а именно: инвентарь хранится вдоль стен.

Для персонала организована отдельная санитарная комната с унитазом и умывальником.

Естественное освещение имеется во всех помещениях для постоянного пребывания детей, остекленная

поверхность окон без дефектов, из цельного стеклопакета. Без естественного освещения буфетные группы, туалет для сотрудников, туалет в мед.блоке, склад пищеблока.

Расстановка столов в игровых всех групп обеспечивает левостороннее естественное освещение для проведения занятий.

Не оборудованы регулируемые солнцезащитными устройствами световые проемы (два из четырех) в групповых группах, что зафиксировано на фотоаппарат.

Искусственное освещение организовано светильниками закрытого типа с люминесцентными лампами, осветительная арматура исправна. В помещениях пищеблока и прачечной светильники имеют пылевлагонепроницаемую арматуру. Все источники освещения в исправном состоянии. Временное хранение отработанных люминесцентных ламп организовано в складе на улице. Для хранения используется металлический герметичный контейнер.

Здание ДООУ оборудовано системой центрального отопления; в качестве нагревательных приборов использованы батареи, огражденные устройствами из материалов, не оказывающих вредного воздействия на человека (дерево или металл). Помещения в течение дня проветриваются – график проветривания имеется в каждой групповой; сквозное проветривание проводится во время отсутствия детей. Контроль температуры осуществляется с помощью бытовых термометров в каждой группе. Вентиляция в групповых помещениях естественная, осуществляется через вентиляционные каналы, оконные и дверные проемы. Вентиляционные решетки очищены. Антимоскитные сетки имеются.

Вытяжная вентиляция с механическим побуждением имеется в помещениях с повышенным тепло-влажновыделением: в прачечной (в постирочном отделении) и на пищеблоке.

Содержание гидроксibenзола, формальдегида, ртути в воздухе помещений не превышает ПДК загрязняющих веществ в атмосферном воздухе, протокол лабораторных испытаний № 3762 от 19.08.2016 г., выполненных аккредитованным ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском и Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский, городе Верхняя Пышма», Аттестат аккредитации испытательной лаборатории (Центра) РОСС RU.0001.510877 срок действия с 10 февраля 2014 г. по 17 мая 2018 г.

Здание полностью благоустроено, системы водоснабжения, отопления централизованные, находятся в рабочем состоянии. Холодная и горячая вода подведена к оборудованию в буфетные, санузлы групп, помещения пищеблока, прачечной, медицинские помещения. Не оборудованы гибким шлангом с душевой насадкой буфетные всех групп, кроме средней группы "Знайки". На пищеблоке моечные и производственные ванны оборудованы душевыми насадками.

Резервным горячим водоснабжением обеспечены буфетные и санузлы всех групп, помещения пищеблока, мед.блока. В качестве источников установлены электрические накопительные водонагреватели.

На системе холодного водоснабжения на пищеблоке установлены фильтры.

Качество питьевой воды из разводящей сети по органолептическим, химическим и микробиологическим показателям соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01; протокол лабораторных испытаний № 22160 от 22.08.2016 г., выполненных аккредитованным ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском и Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский, городе Верхняя Пышма», (аттестат аккредитации испытательной лаборатории (Центра) РОСС RU.0001.510877, срок действия с 10 февраля 2014 г. по 17 мая 2018 г.

Система канализации централизованная. Моечные ванны на пищеблоке и в буфетных группах к канализации присоединены с воздушными разрывами.

Продолжительность ежедневных прогулок составляет 3-4 часа. Прогулки организованы два раза в день в первую половину дня и во вторую половину дня. Продолжительность сна от 2 часа 10 минут в младшей группе (с 12.50 до 15.00) до 2 часов в подготовительной группе (с 13.10 до 15.10 часа).

Продолжительность непрерывной непосредственной образовательной деятельности для детей составляет:

- В младшей группе – 15 минут
- В средней группе - 20 минут
- В старшей группе – 25 минут
- В подготовительной группе – 30 минут

Максимальный объем образовательной нагрузки в первой половине дня:

- В младшей группе – 30 минут
- В средней группе – 40 минут
- В старшей группе – 45 минут
- В подготовительной группе – 1,5 часа

Образовательная деятельность во второй половине дня не организована.

Физическое воспитание организовано в следующих видах деятельности: утренняя гимнастика, занятия физической культурой в спортивном зале, на улице, физкультурные минутки, подвижные игры, спортивные упражнения.

Занятия физической культурой организованы 3 раза в неделю.

Длительность занятий по физическому развитию составляет в младшей группе 15 минут, в средней группе 20 минут, в старшей группе 25 минут, в подготовительной группе 30 минут.

Учреждение функционирует с 07.30 часов до 18.00 часов (10,5 часов пребывания). В детском саду организовано трехразовое питание детей: завтрак, обед, уплотненный полдник. В промежутке между завтраком и обедом (в 10.00

час.) предусмотрен второй завтрак (фрукты или сок). Примерное двухнедельное меню (для организации питания детей 3-7 лет) имеется. В примерном двухнедельном меню указывается прием пищи, наименование блюд и их выход. Меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю. Кисломолочные продукты в меню не включены (кроме дня №8). Примерное меню не содержит информацию в соответствии с приложением № 12 СанПиН 2.4.1.3049-13, а именно: не указывается содержание пищевых веществ в блюдах, энергетическая ценность блюд и приёмов пищи. Не проведена оценка распределения энергетической ценности рациона по отдельным приёмам пищи, так как в представленном меню не указана калорийность блюд и приёмов пищи. Технологические карты представлены, оформлены в соответствии с требованиями санитарных правил. Повторение одних и тех же готовых блюд в один день и в последующие два-три дня не выявлено.

Завтрак состоит из горячего блюда, бутерброда и горячего напитка. Обед включает закуску, первое блюдо, второе блюдо, витаминизированный напиток. Уплотненный полдник включает напиток с булочными или кондитерскими изделиями, творожные, овощные запеканки, вторые блюда, салаты.

При оценке ведомости выполнения норм выдачи продуктов выявлено:

1. Не выполняются рекомендуемые нормы выдачи по следующим продуктам: картофель, молочные продукты, овощи, сок, хлеб ржаной, яйца.
2. Недостоверно заполнена накопительная ведомость, а именно: в меню указывается выдача сока в количестве 100 мл, в накопительной ведомости – 122-152 мл; для приготовления котлеты из мяса курицы массой 80г указан расход филе 205 гр.

Набор помещений пищеблока: заготовочный цех, склад, горячий цех с моечной кухонной посуды. На момент обследования аварии на системах горячего и холодного водоснабжения, системе канализации не зафиксированы; технологическое, холодильное оборудование, вентиляция в рабочем состоянии.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых продуктов.

Столы для обработки продуктов цельнометаллические, разделочные доски цельнодеревянные, промаркированы. Производственные столы и оборудование промаркированы, используются по назначению.

Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой горячей и холодной воды через смесители. Для ополаскивания кухонной посуды используется гибкий шланг с душевой насадкой. Не обеспечены условия для промывки круп и слива гарниров, а именно: в горячем цехе не установлена производственная ванна для промывки круп и слива гарниров, мытьё круп и слив гарниров осуществляется в моечной ванне для кухонной посуды.

В заготовочном и в горячем цехах в местах присоединения производственных и моечных ванн к канализации имеется воздушный разрыв, производственные помещения оборудованы трапами. Хранение чистой кухонной посуды осуществляется на стеллаже выше 0,35 м от пола. Металлический инвентарь (со слов мойщицы посуды) после мытья прокаливается в духовом шкафу.

Раковина для мытья рук в горячем цехе оборудована смесителем, который исключает повторное загрязнение рук после мытья. Оборудование заготовочного цеха не соответствует рекомендуемому СанПиН 2.4.1.3049-13 перечню, а именно: нет раковины для мытья рук.

Влажная уборка на пищеблоке проведена.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность, документы сохраняются до конца реализации. Контроль соблюдения температурного режима в холодильниках ведется. Журнал учета температурного режима заполняется ежедневно. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов ведётся, форма журнала в соответствии с требованиями санитарных правил.

Склад продуктов оборудован психрометром. Не соблюдаются условия хранения, установленные предприятием-изготовителем для всех продуктов, а именно: на момент обследования температура в складе 24°C, а должны быть, согласно условиям хранения, установленные предприятием-изготовителем для кураги - +10 ± 5 °C.

Обработка яиц проводится в заготовочном цехе. Имеется промаркированный инвентарь, в том числе перфорированная емкость для обработки яиц в растворе кальцинированной соды и дезинфицирующих средств, имеются мерные емкости для приготовления раствора кальцинированной соды и рабочего раствора дезинфицирующего средства (Ника-Экста М профи). Обработка яйца проводится заранее, до приготовления блюд. Хранение яиц осуществляется не в таре поставщика, а именно: на момент обследования предварительно вымытые яйца лежат в холодильной камере в ёмкости с маркировкой "чистое яйцо", что зафиксировано на фотоаппарат.

В питании используется йодированная соль. «С» - витаминизация третьих блюд проводится, емкость их нержавеющей стали для приготовления компотов имеется. Журнал «С-витаминизации» заполняется.

Суточные пробы отбираются от каждого приёма пищи, условия хранения проб (температура, время, маркировка) соблюдаются. Бракераж готовых блюд проводится комиссией, журнал бракеража готовых блюд ведётся в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13.

Запрещенные в детском питании продукты не используются, запрещенные блюда не готовятся. Питьевой режим организован кипяченой водой, со слов помощников воспитателя вода храниться не более 3-х часов.

При анализе журнала бракеража готовой продукции установлено, что фактическое меню соответствует примерному.

Столовая посуда изготовлена из фаянса, столовые приборы из нержавеющей стали. Пластмассовая посуда и

посуда с дефектами не используется. Чистые столовые приборы в буфетных хранятся в металлических кассетах. Количество столовой посуды и приборов соответствует количеству детей в группе. Для персонала выделена отдельная посуда. Посуда в буфетной групп хранится на решетчатых полках в шкафах для хранения посуды. Одноразовые перчатки для сервировки и порционирования блюд имеются в каждой группе.

В моечных и буфетных вывешены инструкции о правилах мытья посуды с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Для обработки столов в групповых и на пищеблоке выделены промаркированные емкости для обработки столов, имеется ветошь. Использованная ветошь обрабатывается с применением моющих средств. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собирают в промаркированные емкости для отходов.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность, документы сохраняются до конца реализации. Продовольственное сырье поступает в таре производителя. На момент обследования маркировочные ярлыки имеются на всех продуктах. Контроль за соблюдением температурного режима в холодильниках ведется. Журнал учета температурного режима заполняется ежедневно. Склад оборудован психрометром. Крупы, мука, макаронные изделия хранятся в заводской таре на подтоварниках и на стеллажах. Для хранения хлеба оборудован металлический шкаф с отверстиями, уборочный инвентарь для уборки хлебного шкафа в наличии.

Имеется мясорубка для сырого мяса (в заготовочном цехе) и универсальный привод для готовой продукции в горячем цехе.

При приготовлении готовых блюд используются «щадящие технологии». Технологические карты оформлены в соответствии с санитарными требованиями.

Не обеспечен контроль выполнения технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а именно: не представлены протоколы лабораторных исследований рациона обеда на вложение. Закладка продуктов в блюда произведена в соответствии с технологическими картами, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 22161 от 24.08.2016г. Лабораторные исследования проведены Аккредитованным испытательным центром филиала ФБУЗ " Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский, городе Верхняя Пышма» (Свидетельство об аккредитации экспертной организации от 26.02.2010 г. № 39-АК, утвержденное приказом от 05.07.2011 г. № 31-АК, аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра) № РОСС RU.0001.510877 срок действия с 17.05.2013 г. по 17.05.2018 г.).

На пищеблоке детского сада проводятся мероприятия, предупреждающие контаминацию иерсиниями продуктов и готовых блюд - имеется душевая насадка на производственной ванне для овощей в заготовочном цехе для промывания овощей в проточной водопроводной воде с последующим ошпариванием кипятком и для обработки листовых овощей и зелени. Обработка овощей и зелени, предназначенных для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, производится 10% соевым раствором. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда находились на плите не более 2 часов.

В питании используется йодированная соль. Содержание йода в йодированной соли соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции.", что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 22167 от 24.08.16г. Лабораторные исследования проведены Аккредитованным испытательным центром филиала ФБУЗ " Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский, городе Верхняя Пышма» (Свидетельство об аккредитации экспертной организации от 26.02.2010 г. № 39-АК, утвержденное приказом от 05.07.2011 г. № 31-АК, аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра) № РОСС RU.0001.510877 срок действия с 17.05.2013 г. по 17.05.2018 г.). Содержание нитратов в овощах соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции.", что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 22173 от 24.08.16г. Лабораторные исследования проведены Аккредитованным испытательным центром филиала ФБУЗ " Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский, городе Верхняя Пышма» (Свидетельство об аккредитации экспертной организации от 26.02.2010 г. № 39-АК, утвержденное приказом от 05.07.2011 г. № 31-АК, аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра) № РОСС RU.0001.510877 срок действия с 17.05.2013 г. по 17.05.2018 г.).

«С» - витаминизация третьих блюд проводится. Витаминизация блюд проводится после охлаждения, непосредственно перед реализацией. Данные витаминизации заносятся в журнал витаминизации третьих блюд. Не контролируется витаминизация 3х блюд, а именно: не представлены протоколы лабораторных исследований третьего блюда на содержание витамина С. Не соблюдается инструкция по витаминизации 3х блюд, а именно при норме не менее 50 мг на порцию, содержание* витамина С составило 29,2±2,9 мг, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 22162 от 24.08.16г. Лабораторные исследования проведены Аккредитованным испытательным центром филиала ФБУЗ " Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский, городе Верхняя Пышма" (Свидетельство об аккредитации экспертной организации от 26.02.2010 г. № 39-АК, утвержденное приказом от 05.07.2011 г. № 31-АК, аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра) № РОСС RU.0001.510877 срок действия с 17.05.2013 г. по 17.05.2018 г.). Транспортировка пищевых продуктов осуществляется транспортом поставщиков. Оценить правильность транспортировки не представилось возможности, т.к. на момент обследования приемка продовольственного сырья и пищевых продуктов не осуществлялась.

Перед началом работы проводится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением Пищи, на гнойничковые заболевания и воспалительные заболевания верхних дыхательных путей и кожи рук. Журнал «Здоровья» и «Осмотра на гнойничковые заболевания» заполнен.

У помощников воспитателей имеется фартук и косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и халат для уборки помещений. У сотрудников пищеблока имеется 3 комплекта специальной одежды. Правила личной гигиены сотрудниками соблюдаются.

Влажная уборка помещений проведена. Уборочный инвентарь для обработки спортивного инвентаря выделен и промаркирован. В групповых выделены тазы для мытья столов. Для мытья игрушек имеются специальные емкости. Имеются промаркированные емкости для мытья ручек сливных бачков, ручек дверей. Со слов воспитателей игрушки моют один раз в день. Смена постельного белья производится один раз в неделю, ножной край промаркирован. Грязное белье доставляется в постирочную в одноразовых полиэтиленовых мешках. Воспитатели и помощники воспитателя обеспечиваются спецодеждой (халаты светлых тонов).

Прием детей осуществляется при наличии заключения комиссии. Ежедневный утренний прием детей проводится воспитателями и (или) медицинским работником. Условия утреннего приема детей в детском учреждении соблюдаются.

По показаниям ребенку проводится термометрия. В раздевалках в наличии медицинские термометры и журналы приема.

После перенесенных заболеваний, а также отсутствия более 5-ти дней детей принимают в детский сад при наличии справки с указанием диагноза, длительности заболевания, сведений об отсутствии контакта с инфекционными заболеваниями.

В 2016 году в соответствии с программой производственного контроля проведены лабораторные испытания физических факторов среды (уровней искусственной освещенности, параметров микроклимата в помещениях детского сада), проведены исследования воздуха групповых помещений на содержание гидроксибензола, формальдегида, ртути; исследование почвы. В ежеквартальном режиме проводится контроль качества холодной воды после фильтра (на микробиологические, санитарно-химические и органолептические показатели). Не представлено подтверждение соответствия воды разводящей сети (холодной и горячей) санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.

В ходе обследования установлено: детский сад рассчитан на 6 групп, на день обследования функционируют 4 группы (2 группы закрыты на период отпусков сотрудников и детей). Аварийных ситуаций на коммуникациях не регистрируют. Штат персоналом укомплектован. Карантин на день обследования нет.

Медицинское обслуживание осуществляет МАУ ДМБ №9. На момент обследования детского сада медработник находится в очередном отпуске.

Обследован **медицинский блок**, который в составе имеет прививочный кабинет, кабинет амбулаторного приема, приспособленный изолятор на 1 койку, санузел. Кабинеты оборудованы бактерицидными настенными облучателями открытого типа, раковинами для мытья рук, диспенсерами с жидким мылом «Гигея» и кожным антисептиком «Локасепт». В туалете установлен источник резервного горячего водоснабжения (водонагреватель накопительного типа), здесь же на полу хранится уборочный инвентарь для медблока (фотоматериалы прилагаются). Отделка и оснащение кабинетов соответствует функциональному назначению.

Замечания:

- в медицинском кабинете прививки проводят на немаркированных медицинских столиках (материалы фотосъемки).
- несвоевременно заполняется медицинская документация: документации (журнал осмотра на педикулез, журнал движения МИБПов).
- в журнале учета движения ИЛП вакцин не регистрируют данные по движению коммерческой вакцины (против ВГА и КЭ).
- медицинским работником не обеспечен обязательный ежемесячный осмотр детей на педикулез.
- на момент обследования в группе «Фантазеры» таблетированные хлорсодержащие дезсредства хранятся не в таре изготовителя (материалы фотосъемки).

Замечания по пищеблоку:

- Хранение яиц осуществляется не в таре поставщика, а именно: на момент обследования, предварительно вымытые яйца, лежат в холодильной камере в ёмкости с маркировкой "чистое яйцо", что зафиксировано на фотоаппарат
- Обработка яйца проводится заранее, до приготовления блюд.
- Не обеспечены условия для промывки круп и слива гарниров, а именно: в горячем цехе не установлена производственная ванна для промывки круп и слива гарниров. Не представлено подтверждение обеспечения выполнения технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а именно: не представлены протоколы лабораторных исследований рациона обеда на вложение.
- Не контролируется витаминизация 3х блюд: не представлены протоколы лабораторных исследований третьего блюда на содержание витамина С. Не соблюдается инструкция по витаминизации 3х блюд. При норме не менее 50 мг на порцию, содержание витамина С. составило $29,2 \pm 2,9$ мг, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний №22162 от 24.08.2016 г. Лабораторные исследования проведены Аккредитованным испытательным центром филиала ФБУЗ " Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский, городе Верхняя Пышма" (Свидетельство об аккредитации экспертной организации от 26.02.2010 г. № 39-АК, утвержденное приказом от 05.07.2011 г. № 31-АК, аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра) № РОСС RU.0001.510877 срок действия с 17.05.2013 г. по 17.05.2018 г.).
- Недостоверно заполнена накопительная ведомость, а именно: в меню указывается выдача сока в количестве 100 мл, в накопительной ведомости - 122-152 мл; для приготовления котлеты из мяса кури массой 80гр указан расход филе 205 гр.
- Примерное меню не содержит информацию в соответствии с приложением №12 СанПиН 2.4.1.3049-13, а именно: не

указывается содержание пищевых веществ в блюдах, энергетическая ценность блюд и приёмов пищи.

Замечания по групповым ячейкам:

- покрытие групповых площадок не травяное, внешний вид неблагоустроенный, напоминающее пустырь, на территории площадок большие пни (материалы фотосъемки).
- Не оборудованы гибким шлангом с душевой насадкой буфетные всех групп, кроме средней группы "Знайки".
- Не оборудованы регулируемые солнцезащитными устройствами световые проемы (два из четырёх) в групповых группах, что зафиксировано на фотоаппарат.
- Не отвечают требованиям к гладкости стены на лестничных маршах, а именно - имеются дефекты окраски.
- Не отвечают требованиям к возможности влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств (зафиксировано на фотоаппарат) - имеются дефекты покрытия: 1) 2 стола в средней группе "Знайки"; 2) скамейки в раздевалке младшей группы "Барбарики"; 3) перегородки в туалете в младшей группе "Колокольчики"; 4) детское кресло в игровой подготовительной группы "Почемучки". Не отвечают требованиям к возможности влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств (зафиксировано на фотоаппарат)
- имеются дефекты покрытия: 1) 2 стола в средней группе "Знайки"; 2) скамейки в раздевалке младшей группы "Барбарики"; 3) перегородки в туалете в младшей группе "Колокольчики"; 4) детское кресло в игровой подготовительной группы "Почемучки".

Проведено обследование соответствия прохождения сотрудниками периодических медицинских осмотров, вакцинации, гигиенического обучения требованиям нормативных документов в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении – детский сад №97 (620027, г. Екатеринбург, ул. Азина 18Б).

Представлен список сотрудников МБДОУ детский сад №97. Согласно списку в учреждении 25 сотрудников, к проверке представлено 25 личных медицинских книжек сотрудников 25 сертификатов профилактических прививок.).

Выполнение национального календаря профилактических прививок и календаря прививок по эпидемическим показаниям: Нет данных о вакцинации против гепатита А или серологического обследования на наличие антител к гепатиту А у 6 сотрудников: Шеманин А.Г., Евстифеева Л.Г., Николаева Ю.В., Розова Е.С., Смирнова В.А., Волков М.А.

Нет данных о вакцинации против дифтерии у сотрудника: Устинова И.И.,

Нет данных о вакцинации против гепатита В у сотрудника: Устинова И.И.,

Нет данных о вакцинации против дизентерии Зонне у сотрудника: Шеманин А.Г.

Выявлены нарушения нормативных документов

№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья ФЗ №52	дата выявления и содержание нарушения
1.	2.3.6.1079-01	7.9.	ст.17 п.1	Хранение яиц осуществляется не в таре поставщика, а именно: на момент обследования предварительно вымытые яйца лежат в холодильной камере в ёмкости с маркировкой "чистое яйцо", что зафиксировано на фотоаппарат.
2.		8.19.	ст.17 п.1	Обработка яйца проводится заранее, до приготовления блюд.
3.	2.4.1.3049-13	3.8.	ст.28 п.1	Покрытие групповых площадок не травяное, внешний вид неблагоустроенный, напоминающее пустырь, на территории площадок большие пни (материалы фотосъемки).
4.		5.1.	ст.28 п.1	Не отвечают требованиям к гладкости стены на лестничных маршах, а именно - имеются дефекты окраски.
5.		6.21.	ст.28 п.1	Не обеспечено хранение уборочного инвентаря (швабры, ведра) в шкафах, а именно: инвентарь хранится вдоль стен.
6.		7.3.	ст.28 п.1	Не оборудованы регулируемые солнцезащитными устройствами световые проемы (два из четырёх) в групповых группах, что зафиксировано на фотоаппарат.
7.		9.3.	ст.19 п.1	Не представлено подтверждение соответствия воды разводящей сети (холодной и горячей) санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.
8.		13.14.	ст.17*п.1	Не оборудованы гибким шлангом с душевой насадкой буфетные всех групп, кроме средней группы "Знайки".
9.		14.2.	ст.17 п.1	Не соблюдаются условия хранения пищевых продуктов (кураги), установленные производителем, а именно: не соблюден температурный режим.
10.		14.11.	ст.17 п.1	Не обеспечены условия для промывки круп и слива гарниров, а именно: в горячем цехе не установлена производственная ванна для промывки круп и слива гарниров. Не представлено подтверждение обеспечения выполнения технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а именно: не представлены протоколы лабораторных исследований рациона обеда на вложение.

11.		14.21.	ст.17 п.1	Не контролируется витаминизация 3х блюд, а именно: не представлены протоколы лабораторных исследований третьего блюда на содержание витамина С. Не соблюдается инструкция по витаминизации 3х блюд, а именно при норме не менее 50 мг на порцию, содержание витамина С составило 29,2±2,9 мг, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 22162 от 24.08.2016 г. Лабораторные исследования проведены Аккредитованным испытательным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский, городе Верхняя Пышма" (Свидетельство об аккредитации экспертной организации от 26.02.2010 г. № 39-АК, утвержденное приказом от 05.07.2011 г. № 31-АК, аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра) № РОСС RU.0001.510877 срок действия с 17.05.2013 г. по 17.05.2018 г.).
12.		15.3.	ст.17 п.2	Недостовверно заполнена накопительная ведомость, а именно: в меню указывается выдача сока в количестве 100 мл, в накопительной ведомости - 122-152 мл; для приготовления котлеты из мяса кури массой 80гр указан расход филе 205 гр.
13.		15.5.	ст.17 п.2	Примерное меню не содержит информацию в соответствии с приложением № 12 СанПиН 2.4.1.3049-13, а именно: не указывается содержание пищевых веществ в блюдах, энергетическая ценность блюд и приёмов пищи.
14.		15.7.	ст.17 п.2	Кисломолочные продукты в меню не включены (кроме дня №8).
15.		17.1.	ст.29 п.1	Не отвечают требованиям к возможности влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств (зафиксировано на фотоаппарат) - имеются дефекты покрытия: 1) 2 стола в средней группе "Знайки"; 2) скамейки в раздевалке младшей группы "Барбарики"; 3) перегородки в туалете в младшей группе "Колокольчики"; 4) детское кресло в игровой подготовительной группы "Почемучки".
16.		18.1.	ст.29 п.1	В ходе обследования медицинского кабинета выявлены нарушения при ведении медицинской документации (журнал осмотра на педикулез, журнал движения МИБПов).
17.	3.1/3.2.3146-13 302н	19.1 2.1 2.6. 6.1 18.1 20	Статья 11 ст.29 п.1 Статья 35	Нет данных о вакцинации против гепатита А или серологического обследования на наличие антител к гепатиту А у 6 сотрудников: Шеманин А.Г., Евстифеева Л.Г., Николаева Ю.В., Розова Е.С., Смирнова В.А., Волков М.А. Нет данных о вакцинации против дифтерии у сотрудника: Устинова И.И., Нет данных о вакцинации против гепатита В у сотрудника: Устинова И.И., Нет данных о вакцинации против дизентерии Зонне у сотрудника: Шеманин А.Г.
18.	3.1.1.2341-08	12.2	ст.29 п.1	Нет данных о вакцинации против гепатита В в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок: Устиновой И.И., что не соответствует п. 12.2. СП 3.1.1.2341-08 "Вакцинация населения против гепатита В проводится в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок, календарем профилактических прививок по эпидемическим показаниям и инструкциями по применению медицинских иммунобиологических препаратов".
19.	3.2.3215-14	13.1	ст.29 п.1	Медицинским работником не обеспечен обязательный ежемесячный осмотр детей на педикулез.
20.	3.3.2.3332-16	8.12.3.	ст.29 п.1	В журнале учета движения ИЛП не регистрируются данные по движению коммерческой вакцины (против ВГА и КЭ)
21.	3.3.2342-08	3.28.	ст.24 п.1	В медицинском кабинете прививки проводят на непромаркированных медицинских столиках
22.	3.5.1378-03	2.8.	Статья 14	На момент обследования таблетированные хлорсодержащие дезсредства хранятся на рабочих местах не в таре изготовителя (группа «Фантазеры»).
23.	3.1.2.3114-13 3.1.2.3109-13 3.1.1.2341-08	4.13. 8.1 12.2	ст.29 п.1 Статья 35 ст.29 п.1	Выполнение национального календаря профилактических прививок и календаря прививок по эпидемическим показаниям: Нет данных о вакцинации против гепатита А или

				серологического обследования на наличие антител к гепатиту А у 6 сотрудников: Шеманин А.Г., Евстифеева Л.Г., Николаева Ю.В., Розова Е.С., Смирнова В.А., Волков М.А. Нет данных о вакцинации против дифтерии у сотрудника: Устинова И.И., Нет данных о вакцинации против гепатита В у сотрудника: Устинова И.И., Нет данных о вакцинации против дизентерии Зонне у сотрудника: Шеманин А.Г.
Нарушения требований других пунктов НД не установлено				

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

подпись проверяющего

подпись уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя

Прилагаемые документы

1. Фотоматериалы
2. Предписание об устранении выявленных нарушений
3. Протоколы лабораторных исследований

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

Подписи лиц, проводивших проверку:

главный специалист-эксперт

Трубина Марина Александровна

специалист-эксперт

Морова Ольга Васильевна

должность

подпись

ФИО

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

ЗАВЕДУЮЩИЙ СТРЕЛОВА ФАНИЯ ВИЛОВНА

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

09.09. 2016г.

подпись

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку