|  |
| --- |
| 1) ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки.2) ТР ТС 007/2011 О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков.3) ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.4) ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки.5) ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.6) ТР ТС 025/2012 О безопасности мебельной продукции.7) ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.8) ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции.9) ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"10) ТР ТС 042/2017 «О безопасности оборудования для детских игровых площадок»11) Закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака.12) СанПиН 2.1.3.2630-10 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность13) 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 водоснабжения14) СанПиН 2.1.4.2496-09 Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения15) СанПиН 2.1.6.1032-01 Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест.16) СанПиН 2.1.7.1322-03 Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления.17) СанПиН 2.1.7.2790-10 Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами.18) СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий.19) СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах20) СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов21) СанПиН 2.3.2.1940-05 Организация детского питания.22) СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.23) СанПиН 2.4.1.3049-13 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций.24) СанПиН 2.6.1.2523-09 Нормы радиационной безопасности (НРБ-99/2009)25) СП 2.6.1.2612-10 Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности (ОСПОРБ 99/2010)26) СП 3.1.1.2341-08 Профилактика вирусного гепатита В.27) СП 3.1.1.3108-13 Профилактика острых кишечных инфекций.28) СП 3.1.2.3109-13 Профилактика дифтерии.29) СП 3.1.2.3114-13 Профилактика туберкулеза.30) СП 3.1.2.3117-13 Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций.31) СП 3.1.2952-11 Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита.32) СП 3.1.3.2352-08 Профилактика клещевого вирусного энцефалита.33) СП 3.1.3310-15 Профилактика инфекций, передающихся иксодовыми клещами34) СП 3.1.5.2826 -10 Профилактика ВИЧ-инфекции35) СП 3.1.7.2615-10 Профилактика иерсиниоза36) СП 3.1.7.2616-10 Профилактика сальмонеллеза37) СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней.38) СП 3.2.3110-13 Профилактика энтеробиоза.39) СанПиН 3.2.3215-14 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации.40) СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.41) СанПиН 3.5.2.3472-17 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение42) СП 3.5.3.3223-14 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий.43) 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.44) СанПиН 2.1.7.1287-03 Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы.45) СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. |
| Описательная часть |
| Плановая проверка Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад № 22"624090, Свердловская обл., г. Верхняя Пышма, Кривоусова ул., 20 Б в период c 26.08.2019 по 20.09.2019на основании ежегодного плана проведения плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей на 2019 год, утвержденного приказом руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области от 31.10.2018 г. №01-01-01-01/386 и согласованного прокуратурой Свердловской области (30.11.2018г.), размещенного на сайтах Генеральной прокуратуры (www.genproc.gov.ru), прокуратуры Свердловской области (www.prokurat-so.ru), Управления Роспотребнадзора по Свердловской области (www.66.rospotrebnadzor.ru), по распоряжению № 66-01-01-03-10/23950 от 19.08.2019 г. заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области И.А.Власова с пребыванием на объекте Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад № 22", 624090, Свердловская обл., г. Верхняя Пышма, Кривоусова ул., 20 Б 09.09.2019г. с 09ч00мин по 13ч00мин., 05.09.2019 г. с 12ч00мин по13ч00мин., 06.09.2019 г.с08ч30мин по 09ч45мин.В соответствии с предписанием о назначении обследования № 66-10-12/20-8419-2019 от 21.08.2019г. Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, в городе Березовский, в городе Верхняя Пышма санитарно-эпидемиологическое обследование с испытаниями МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 22", 624090, Свердловская обл., г. Верхняя Пышма, Кривоусова ул., 20 Б Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский и городе Верхняя Пышма».При выходе на объект 09.09.2019г. с 09.00 по 13.00 часов установлено: Детский сад функционирует в режиме 12ти часового пребывания детей. В детском саду предусмотрено одиннадцать групп: группа раннего возраста, две младшие группы, две средние группы, три старшие группы, одна подготовительная группа.Требования к зданию и территории.Здание детского сада состоит из двух корпусов, соединенных переходом и размещено на внутриквартальной территории жилого микрорайона, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов.На момент обследования  09.08.2019 г. при входе на территорию детского сада и на входе в здание висят знаки о запрете курения.Территория дошкольной образовательной организации по периметру ограждена забором и озеленена, имеет наружное электрическое освещение. На территории выделена игровая, хозяйственная зоны и физкультурная площадка. Оборудовано 11 игровых площадок (индивидуальные для каждой группы). Покрытие игровых площадок и физкультурной площадки травяное или с утрамбованным грунтом. Между собой площадки разделены зелеными насаждениями или заборчиками. Физкультурная площадка оборудована бумом, бревном, прыжковой ямой, баскетбольным щитом. Имеется место для просушивания постельных принадлежностей Въезд на территорию один. Источники шума и вибрации отсутствуют. Уборка территории проведена. Нарушена целостность твердого покрытия (бетонных плит) на проездах и дорожках: имеются ямы, покрытие неровное, местами твердое покрытие отсутствует, заросло травой (фотоматериалы прилагаются). На групповых площадках имеются теневые навесы для защиты детей от солнца и осадков. Площадь теневых навесов на одного ребенка соответствует санитарным требованиям (см. таблицу ниже).Для хранения игрушек, используемых на территории игровых площадок, на теневых навесах установлены шкафы. Игровые площадки для детей оборудованы с учетом их росто-возрастных особенностей. Игровое оборудование соответствует возрасту детей и изготовлено из материалов, не оказывающих вредного воздействия.Действие ТР ЕАЭС 042/2017 «О безопасности оборудования для детских игровых площадок» на игровое оборудование установленное на территории детского сада не распространяется, так как оборудование было приобретено до вступления в действие ТР ЕАЭС 042/2017.Песочницы в отсутствие детей закрывают крышками во избежание загрязнения песка.В хозяйственной зоне на площадке с твердым покрытием для сбора твердого бытового мусора установлен контейнер с крышкой. Размеры площадки превышают площадь основания контейнера. Расстояние от контейнерной площадки до здания детского сада составляет 13,1 метров, согласно санитарным правилам в хозяйственной зоне оборудуется площадка для сбора мусора на расстоянии не менее 15 м от здания. Вывоз твердых бытовых отходов проводится по договору оказания услуг № 306540 от 01.01.2019г. с ЕМУП «Спецавтобаза», 620102, г. Екатеринбург, ул. Посадская, 3 (лицензия на осуществление деятельности по сбору, транспортировке, обработке, утилизации, обезвреживанию, размещению отходов I-IV классов опасности 066 №00468 от 23 августа 2016г.).Здания детского сада 2х этажные. На первом этаже первого корпуса расположены: пищеблок, административные помещения, малый музыкальный зал, младшая группа, прачечная. На втором этаже расположены четыре группы.В переходе расположены: медицинский блок, кабинет психолога, кабинет логопеда, спортивный зал.Во втором корпусе на первом этаже находятся: музыкальный зал, группа раннего возраста, младшая группа, склад мягкого инвентаря. На втором этаже расположены четыре группы и кабинет логопеда.Все входы в здания оборудованы тамбурами.В состав групповой ячейки входят: раздевальная (приемная) (для приема детей и хранения верхней одежды), групповая (для проведения игр, занятий и приема пищи), спальня, буфетная (для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды), туалетная (совмещенная с умывальной). В первом корпусе все буфетные расположены в групповых, во втором корпусе в групповой расположена буфетная в группе («Теремок»).Площади групп и участков.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № группы | S группы(кв. м) | S спальной(кв. м) | S участка (кв. м) | S навеса (кв. м) | Кол-во детей в группе | S группы(кв. м) на одного ребенка | Количество детей |  примечание |
| 1. «Лучики» | 35,6 | 32,6 | 134 | 22 |  20 | 1,78 |  20 |  |
| 2. Петушок» | 49,3 | 33,6 | 132 | 15 |  20 | 2,4 |  20 |  |
| 3. Малышок» | 46,5 | 35,7 | 296 | 22 |  20 | 2,3 |  20 |  |
| 4. «Чебурашка» | 51,7 | 46,5 | 285 | 24 |  25 | 2,0 |  25 |  |
| 5. «Колобок» | 53,1 | 49,3 | 290 | 20 |  25 | 2,1 |  25 |  |
| 6. Красная. шапочка | 49,6 | 48,4 | 296 | 20 |  25 | 1,98 |  25 |  |
| 7. « Буратино» | 50,4 | 49,5 | 306 | 20 |  25 | 2,0 |  25 |  |
| 8. Земляничка | 51,9 | 51,6 | 312 | 22 |  25 | 2,0 |  25 |  |
| 9. «Солнышко» | 51,4 | 45,9 | 300 | 22 |  25 | 2,0 |  25 |  |
| 10.Дюймовочка | 51,4 | 45,9 | 285 | 22 |  25 | 2,0 |  25 |  |
| 11 «Теремок» | 51.7 | 46,5 | 285 | 24 |  25 | 2,0 |  25 |  |

Не выполняется норма площади на одного ребенка в группе раннего возраста «Лучики» - площадь составляет 1,78 м2 при норме 2,5 м2 на одного ребенка (количество детей в группе «Лучики» -20, площадь групповой в соответствии с техническим паспортом 35,6м2 ). В раздевальных групповых ячеек не обеспечены условия для просушивания верхней одежды и обуви в раздевальных во всех группах во втором корпусе, в первом корпусе в группе «Петушок» не обеспечены условия для просушивания под 4-мя шкафчиками, в группе «Колобок» под пятью шкафчиками.Конструкция окон предусматривает возможность организации проветривания помещений, остекление окон выполнено из цельного стеклополотна.В соответствии с проектом пищеблок имеет следующий набор помещений: загрузочная, раздевалка, помещение с холодильным оборудованием (четыре среднетемпературных холодильника) для хранения скоропортящихся продуктов, помещение для первичной обработки овощей, овощной цех, мясной цех, холодный цех, моечная кухонной посуды и горячий цех.Технологическое оборудование размещено с учетом обеспечения свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания. Питание детей организуется в помещении групповой. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. У помощников воспитателя имеются фартук и косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды. Для мытья столовой посуды буфетные оборудованы двухгнездными моечными ваннами с подводкой к ним холодной и горячей воды.Постирочная состоит из смежных помещений стиральной и гладильной, прием и выдача грязного и чистого белья осуществляется по графику. Смена белья осуществляется по графику – один раз в неделю. В постирочной установлено три бытовые стиральные машины, сушильная машина, бытовая ванна, раковина для мытья рук. Между постирочной и гладильной имеются сушильные шкафы. В гладильной установлены гладильный пресс, столы, шкафы для хранения чистого белья, раковина для мытья рук, шкаф для хранения уборочного инвентаря. Грязное белье доставляется в постирочную в матерчатых мешках, которые потом стираются.Отделка помещений

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Помещение | Покрытие пола | Отделка потолка | Отделка стен |
| Игровые, спальни, приемные | Линолеум  | Окраска водоэмульсионной краской, устойчивой к влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств. | Водоэмульсионная краска и моющиеся обои, устойчивые к влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств. |
| Туалетные | Керамическая плитка | Окраска водоэмульсионной краской, устойчивой к влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств. | Керамическая глазурованная плитка на высоту 1,5 м., выше окраска водоэмульсионной краской, устойчивой к влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств. |
| Пищеблок | Керамическая плитка | Окраска водоэмульсионной краской, устойчивой к влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств. | Керамическая глазурованная плитка на высоту 1,8 м., выше окраска водоэмульсионной краской, устойчивой к влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств в производственных цехах, в помещении для холодильного оборудования, в складе для кондитерской продукции окраска водоэмульсионной краской, в складе для сухих продуктов керамическая плитка на высоту 1,5 м., выше окраска водоэмульсионной краской. |
| Постирочная | Керамическая плитка | Окраска водоэмульсионной краской, устойчивой к влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств | Керамическая глазурованная плитка на высоту 1,2 м., выше окраска водоэмульсионной краской, устойчивой к влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств в стиральной, окраска масляной краской в гладильной. |
| Музыкальный зал | Линолеум + ковер | Армстронг | Окраска водоэмульсионной краской, устойчивой к влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств |
| Спортивный зал | Специализированное покрытие | Окраска водоэмульсионной краской, устойчивой к влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств | Окраска водоэмульсионной краской, устойчивой к влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств |

Стены помещений гладкие, без признаков поражений грибком и имеют отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию, за исключением следующих помещений:- в складе для хранения овощей, расположенном в подвальном помещении, нарушена целостность штукатурки и окраски стен и потолков, имеются следы промочек и грибка (фотоматериалы прилагаются). -в группе «Колобок» нарушена целостность штукатурки и окраски стены под моечными ваннами буфетной Отделочные материалы безвредные для здоровья человека и имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. В рамках обследования исследован воздух закрытых помещений. В объеме проведенных исследований содержание вредных веществ в воздухе (формальдегид, гидробензол) закрытых помещений составило: гидробензола менее 0,0018 мг/м3 при величине допустимого уровня 0,01 мг/м3, формальдегида менее 0,0018 мг/м3 при величине допустимого уровня 0,01 мг/м3. Протокол лабораторных испытаний №П-9286 от 17.09.2019г.Требования к оборудованию помещений:Оборудование основных помещений соответствует росту и возрасту детей. Стулья и столы установлены одной группы мебели и промаркированы. Подбор мебели для детей проводится с учетом роста детей согласно СанПиН 3049-13, за следующим исключением: в группе «Буратино» для рассаживания детей ростом с 850 до 1000 мм. используются стулья высотой 26 см. при нормируемой высоте в соответствии с санитарными нормами 22 см., для детей ростом с 1000 до 1150 мм. используются стулья высотой 30 см. при нормируемой высоте стула в соответствии с санитарными нормами 26 см. Рабочие поверхности столов имеют матовое покрытие светлого тона. Материалы, используемые для облицовки столов и стульев стойкие к воздействию влаги, моющих и дезинфекционных средств. В образовательноем процессе используются маркерные доски.Нарушена целостность покрытия шкафов в буфетной группы «Малышок» (имеются сколы на декоративном покрытии, отслаивается кромочная лента), что препятствует проведению качественной влажной уборки и дезинфекции (фотоматериалы прилагаются). Дневной сон детей в групповых организован в спальнях на стационарных кроватях. Кровати соответствуют росту детей. Расстановка кроватей обеспечивает свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами. Количество кроватей соответствует количеству детей, находящихся в группах.В детском саду используются игрушки, безвредные для здоровья детей, отвечающие санитарно-эпидемиологическим требованиям, которые могут быть подвергнуты влажной обработке (стирке) и дезинфекции, представлены сертификаты соответствия. Для мытья игрушек выделены промаркированные емкости. Новая мебель в детских сад приобреталась при наличии сертификатов соответствия на требования ТР ТС 025/2012 (№ТС RU C-RU АИ16.В.00727). Издательская книжная и журнальная продукция приобреталась при наличии декларации о соответствии на ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков».(декларация ЕАЭС № Д-RU/ТР05.В.26857.Туалетные помещения делятся на умывальную зону и зону санитарных узлов. Детский сад 1979 года постройки, количество санитарных приборов установлено в соответствии с проектом.В младшей группе «Петушок» установлено три умывальные раковины, одна из которых используется для мытья рук персонала. В группе используются горшки, которые хранятся в подвешенном виде на крючках, установлен унитаз для мытья горшков и душевой поддон. Под потолком расположена канализационная труба частично изъеденная ржавчиной.Во второй младшей группе «Буратино» установлено 4 умывальника, одна из которых используется для мытья рук персонала, три унитаза в кабинах и душевой поддон.В средней группе «Красная шапочка» установлено пять раковин для мытья рук детей и одна раковина для мытья рук персонала, установлено три унитаза в кабинах и дешевой поддон.В старших группах «Колобок», «Чебурашка» установлено по 4 умывальника, одна из которых используется для мытья рук персонала. В кабинах установлено три унитаза, имеется душевой поддон. В ясельной группе «Лучики» установлено четыре раковины для мытья рук детей и одна раковина для мытья рук персонала, три унитаза для детей без кабинок, унитаз для мытья горшков, ванна. Горшки хранятся на крючках.В младшей группе «Малышок» установлено четыре раковины для мытья рук детей и раковина для мытья рук персонала, четыре унитаза в кабинах, душевой поддон.В младшей группе «Теремок» в туалете для девочек установлено две раковины и два унитаза ( в отдельном помещении), для мальчиков две раковины и два унитаза (в отдельном помещении). Отдельно установлена раковина для мытья рук персонала и душевой поддон.В старшей группе «Солнышко» установлено пять раковин для мытья рук детей и одна раковина для мытья рук персонала, три унитаза в кабинах, душевой поддон.В средней группе «Земляничка» и в подготовительной группе «Дюймовочка» установлено три раковины для мытья рук детей, одна раковина для мытья рук взрослых, в отдельных кабинах по два унитаза для мальчиков и девочек, душевой поддон.Все туалетные оборудованы кранами для технических целей.Унитазы оборудованы детскими сидениями, изготовленными из материалов, безвредных для здоровья детей, допускающих их обработку моющими и дезинфекционными средствами (пластмассовыми). В туалетных к умывальным раковинам обеспечена подводка горячей и холодной воды, подача воды осуществляется через смеситель.Умывальники установлены на высоту от пола до борта прибора - 0,4 м для детей раннего возраста и на высоту от пола до борта - 0,5 м для детей среднего и старшего дошкольного возраста. Для вытирания рук используются однократно полотняные салфетки.В туалетных помещениях установлены хозяйственные шкафы для уборочного инвентаря, для моющих и дезинфицирующих средств. Уборочный инвентарь промаркирован, выделен уборочный инвентарь с сигнальной маркировкой для уборки в туалете. У помощника воспитателя для уборки помещений имеется специальный (темный) халат. На момент обследования уборка помещений групповых проведена, столы вымыты. Генеральные уборки групповых проводятся ежемесячно.Требования к освещениюСветовые проемы в групповых, игровых и спальнях оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами (тюль, шторы).Все источники искусственного освещения в исправном состоянии. Неисправные и перегоревшие лампы люминесцентные хранятся в отдельном помещении с ограниченным доступом (в подвале) и утилизируются по Муниципальному контракту №Ф.2019.105614 на выполнение работ по сбору отходов 1 класса опасности от 2019г.Осветительные приборы в помещениях имеют защитную светорассеивающую арматуру. В помещениях пищеблока на светильниках пылевлагонепроницаемая защитная арматура. На момент обследования окна и светильники чистые.Требования к отоплениюЗдание детского сада оборудовано системой центрального отопления. Все отопительные приборы имеют ограждающие устройства, выполненные из материалов, не оказывающих вредного воздействия на человека (деревянные).Проветривание помещений проводится в отсутствие детей через створки окон.Контроль температуры воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляется с помощью бытовых термометров.Требования к водоснабжению и канализацииЗдание детского сада оборудовано централизованной системой холодного и горячего водоснабжения, канализацией. При отсутствии горячей воды на пищеблоке, постирочной, помещениях медицинского назначения, туалетных групповых используются резервные источники горячего водоснабжения - установлены накопительные водонагреватели. На пищеблоке в качестве резервного источника водоснабжения установлен проточный водонагреватель в моечной кухонной посуды, накопительный водонагреватель в мясном цехе с разведением горячей воды на цех первичной обработки овощей. Аварий на системах водоснабжения и канализации на момент обследования не зарегистрировано. В рамках обследования проведено исследование пробы воды из разводящей сети. В объеме проведенных испытаний (запах, привкус, цветность, мутность, железо, водородный показатель, колифаги, ОКБ, ОМЧ, ТКБ) соответствует требованиям п. 3.3., п. 3.4., п. 3.5. 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". Протокол лабораторных испытаний №26716 от 10.09.2019г.Требования к пищеблоку.Пищеблок работает на сырье. Технологическое оборудование пищеблока:  В помещении для холодильного оборудования установлены среднетемпературные холодильники с маркировкой «для куры», холодильник с маркировкой «мясо», холодильник с маркировкой «молочная продукция, холодильник для суточных проб, два производственных стола, деревянный хлебный шкаф без отверстий, подставка под технологическое оборудования, котлоподъемник; Цех первичной обработки овощей оборудован двумя производственными ваннами, картофелечисткой, производственным столом, стеллажом, раковиной для мытья рук с кистевым смесителем.Овощной цех оборудован производственной ванной, производственным столом, овощерезательной машиной, подставкой под технологическое оборудование, полкой под разделочные доски, магнитным держателем для ножей, раковиной для мытья рук.Холодный цех оборудован двумя производственными столами, двумя подставками под технологическое оборудование, среднетемпературным холодильником, бактерицидной лампой, овощерезательной машиной, стеллажом. Мясной цех оборудован мясорубкой, водонагревателем, двумя производственными столами с весами (выделен стол для куры), двумя производственными ваннами, ванной для обработки яйца, раковиной для мытья рук, полкой для разделочных досок, магнитным держателем для ножей; Помещение для кипячения воды оборудовано производственным столом и электрокипятильником. Моечная кухонной посуды оборудована двумя производственными ваннами, оборудованными гибким шлангом с душевой насадкой, стеллажом с высотой нижней полки 0,3 м. от пола, раковиной для мытья рук с кистевым смесителем (фотоматериалы прилагаются). Горячий цех оборудован парконвектоматом, тестомесом, одной шестиконфорочной и одной четырехконфорочной электроплитмами, универсальной кухонной машиной, раковиной для мытья рук, стеллажом, электрокипятильником, пятью производственными столами, одной производственной ванной, полками для разделочный досок, магнитным держателем для ножей.Сухой склад и склад для овощей находятся вне пищеблока - в подвале (оборудованы стеллажами и подтоварниками, ларями). Имеется склад через коридор от пищеблока, оборудованный среднетемпературным холодильником для сыра и масла, низкотемпературной камерой для замороженной продукции (мясо), стеллажами для кондитерской продукции. Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений не предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, а именно холодный цех для приготовления салатов находится напротив мясо-рыбного цеха, склад для хранения замороженного мяса находится через коридор и мясо заносят на пищеблок либо через горячий цех, либо через дверь в помещение, где выдается кипяченая вода для организации питьевого режима. Туалет на пищеблоке отсутствует, сотрудники пищеблока используют туалет для персонала детского сада. Имеется крючок для специальной одежды. Все технологическое и холодильное оборудование исправно. Над источниками тепло и влаговыделения (моечные ванны и электроплита) имеется местная вытяжная вентиляция (зонты), кроме моечных ванн в моечной кухонной посуды (фотоматериалы прилагаются).Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям:- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические;- для разделки сырых и готовых продуктов используются отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород без дефектов;- доски и ножи промаркированы в соответствии с санитарными требованиями;- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. - кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению;Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски хранятся на специальных кассетах, ножи - с использование магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. Чистая кухонная посуда и инвентарь хранится в моечной кухонной посуды, в мясном цехе на высоте 0,3 м., в холодном цехе на полке на высоте 0,12 м., в цехе первичной обработки овощей на высоте 0,35 м. В помещении пищеблока в цехе первичной обработке овощей и в моечной кухонной посуды раковины для мытья рук оборудованы кистевыми смесителями, не исключающим загрязнение рук после мытья, согласно санитарным правилам раковины для мытья рук должны быть обеспечены подводкой горячей и холодной воды и смесителями исключающими загрязнение рук после мытья. (фотоматериалы прилагаются)В месте присоединения каждой производственной ванны, моечной ванны к канализации имеется воздушный разрыв 20 мм от верха приемной воронки. Производственная ванна в цехе первичной обработки овощей не присоединена к системе канализации, слив воды осуществляется непосредственно на пол (фотоматериалы прилагаются). Грязная и чистая ветошь для мытья посуды и столов хранится в специальной промаркированной таре.Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюдца, чашки) изготовлена из фаянса, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается к использованию посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами. Для персонала выделена отдельная столовая посуда. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках. В моечной и буфетных вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств. Для мытья столов после приема пищи в группах выделены промаркированная ветошь и емкости.Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра. Вывозятся по договору на использование пищевых отходов от 10.01.2019г. с чл. Маслюковой Т.А.На момент обследования влажная уборка в помещениях пищеблока проведена. Место для хранения уборочного инвентаря пищеблока оборудовано в зазрузочной, инвентарь промаркирован, используется в зависимости от назначения. В помещениях пищеблока уборка проводится ежедневно: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол. Ежемесячно проводится генеральная уборка.Уборки проводятся с применением моющих и дезинфицирующих средств. При обследовании установлено, что установлено, что на емкости с рабочим раствором дезинфицирующего средства "Жавель син " отсутствует информация о содержании и названии действующего средства (фотоматериалы прилагаются). Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детский сад осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.На момент обследования пищевые продукты с признаками недоброкачественности не обнаружены. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.Склад хранения сухих сыпучих продуктов расположен в подвальном этаже здания, оборудован приборами для измерения температуры и влажности воздуха.Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется в таре производителя. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской упаковке на стеллажах. Картофель в сетках хранится на полу в цехе первичной обработки овощей, что подтверждается фотоматериалами. Все пищевые продукты имеют маркировку, которая содержит информацию о наименовании, составе пищевого продукта, количестве пищевой продукции, дате изготовления, сроке годности, условиях хранения, которые установлены изготовителем. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указаны также условия хранения после вскрытия упаковки. Кроме того, указаны наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции, показатели пищевой ценности пищевого продукта, единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза. На потребительской упаковке соковой продукции «Сады придонья» указано «для питания детей старше 3-х лет». Для питания группы раннего возраста используется сок в упаковке объёмами 0,2 литра, на потребительской упаковке указано «для питания детей старше 12 месяцев».В соответствии с ТР ТС 005/2011 на упаковках пищевых продуктов имеется маркировка, подтверждающая возможность контакта с пищевой продукцией и аббревиатура материала, из которого изготавливается упаковка.В качестве пищевых добавок на пищеблоке используются лимонная кислота (декларация ЕАЭС № RU Д- RU.АЯ14.В.03956 от 05.03.2015 до 05.03.20 на соответствие ТР ТС 029/2012 , ТР ТС 022/2011, ТР ТС 021/2011 ).Мясо со сроком годности более 6 месяцев не используется (на момент обследования в наличии говядина (полуфабрикаты мясные крупнокусковые б/к) дата производства 26.08.2019г., срок годности 6 месяцев, производителя ООО «Евросмарт», Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Чкалова, д.124 кв. 158). На пищеблоке в наличии овощи урожая 2019 года. Для приготовления готовых блюд используется охлажденная кура.Обработка яйца проводится в мясном цехе в специальной ванне, для дезинфекции используется «Део-хлор люкс». Для мытья используется кальцинированная сода, емкость для нормирования соды имеется.Выдача готовой пищи разрешается после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. На момент обследования суточные пробы отобраны в полном объеме. Запрещенные пищевые продукты при приготовлении блюд не используются, запрещенные в детском питании блюда не готовятся.Питьевой режим организован в групповых с использованием кипяченой питьевой воды, срок хранения не более 3-х часов.Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, в том числе на гнойничковые заболевания. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья.Персонал дошкольных образовательных организаций соблюдает правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой (халат, колпак), три комплекта на 1 человека. Хранение специальной одежды и личных вещей раздельное. Работники пищеблока во время работы не носят кольца, серьги. У помощника воспитателя дополнительно имеется: фартук, косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений.Требования к приему детей в образовательное учреждение и к режиму дня.Прием детей, впервые поступающих в дошкольные образовательные организации, осуществляется на основании медицинского заключения.Ежедневный утренний прием детей проводится воспитателями и (или) медицинскими работниками, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей. По показаниям (при наличии катаральных явлений, явлений интоксикации) ребенку проводится термометрия. Выявленные больные дети или дети с подозрением на заболевание в дошкольные образовательные организации не принимаются; заболевших в течение дня детей изолируют от здоровых детей (временно размещают в помещениях медицинского блока) до прихода родителей или их госпитализации в лечебно-профилактическую организацию с информированием родителей.После перенесенного заболевания, а также отсутствия более 5 дней (за исключением выходных и праздничных дней) детей принимают в дошкольные образовательные организации только при наличии справки с указанием диагноза, длительности заболевания, сведений об отсутствии контакта с инфекционными больными.В соответствии с представленным режимом дня продолжительность ежедневных прогулок составляет 3 часа 15 минут – 3 часа 30 минут в зависимости от возраста детей и в теплое время на 30-60 минут больше. Прогулки организованы два раза в день в первую половину дня и во вторую половину дня. Продолжительность дневного сна составляет в подготовительной, старших группах - 2 часа, в средней группе – 2 часа 10 минут, в младшей группе – 2 часа 20 минут, в младшей группе – 2 часа 40 минут, в группе раннего возраста – 2 часа 50 минут. Согласно санитарным правилам общая для детей от 1,5 до 3 лет дневной сон организуют однократно продолжительностью не менее 3 часов. Продолжительность непрерывной непосредственной образовательной деятельности для детей составляет:* В группах для детей раннего возраста - 10 минут
* В младших группах – 10-15 минут
* В средних группах – 20 минут
* В старших группах – 25 минут
* В подготовительной группе – 30 минут

Максимальный объем образовательной нагрузки в первой половине дня:* В младших группах – 30 минут
* В средних группах – 40 минут
* В старших группах – 50 минут, согласно санитарным требованиям максимально допустимый объем образовательной нагрузки в первой половине дня в старшей группе не должна превышать 45 минут
* В подготовительной группе – 1 час

Перерыв между занятиями составляет 10 минут.Занятия во второй половине дня проводятся в группе раннего возраста – 10 минут, в старшей группе – 25 минут, в подготовительной группе – 1 час.Согласно санитарным требованиям продолжительность образовательной деятельности во второй половине дня в подготовительной группе должна составлять не более 30 минут.Длительность занятий по физическому развитию составляет в группе раннего возраста составляет 10 минут, в младшей группе 10-15 минут, в средней группе – 20 минут, в старшей группе – 25 минут, в подготовительной группе – 30 минут. Работа с персональными электронно-вычислительными машинами не проводится.Питание организовано в соответствии с примерным меню, которое ежедневно вывешивается в групповых с указанием наименования блюд и объем порции.Представлено примерное двадцатидневное меню для детей от 3-х до 7-ми лет и для детей с 1,5 лет до 3-х лет. Пребывание детей в детском саду 12-ти часовое, потребление основных пищевых веществ и энергии в детском саду должно составлять не менее 85% от суточной потребности.В соответствии с представленным меню в детском саду организовано четырехразовое питание: завтрак, обед, полдник, ужин. В промежутке между завтраком и обедом выдается сок или кефир. При анализе двухнедельного меню для детей с 3- до 7-ми лет установлено, что при условии выполнения двухнедельного меню, потребление основных веществ и энергии в детском саду будет не менее нормы физиологических потребностей, а именно: белков 63,2 грамма (117% выполнения от суточной нормы), жиров 60,1 грамма (100,3% выполнения от суточной нормы), углеводов 262,0 грамма (100,4% выполнения от суточной нормы), среднее значение в день энергии 1915 ккал (106,4% выполнения от суточной нормы).В представленном примерном меню содержание белков обеспечивает 14,6% от калорийности рациона при нормируемом показателе от 12 до 15%, жиров 29,1% при нормируемом показателе от 30 до 32% и углеводов 55,4% при нормируемом показателе от 55 до 58%. Калорийность между приемами пищи распределена следующим образом: первый и второй завтраки 26,2% (со вторым завтраком рекомендовано 25 - 30%), обед 42,5% (рекомендовано 30-35%), полдник от 10,0% (рекомендовано 10-15%), ужин 28,1% (рекомендовано 22-25%). При анализе двухнедельного меню для детей с 1,5 - до 3-х лет установлено, что при условии выполнения двухнедельного меню, потребление основных веществ и энергии в детском саду будет не менее нормы физиологических потребностей, а именно: белков 53,6 грамма (127,6% выполнения от суточной нормы), жиров 47,9 грамма (101,9% выполнения от суточной нормы), углеводов 215,24 грамма (106% выполнения от суточной нормы), среднее значение в день энергии 1522,16 ккал (108,7% выполнения от суточной нормы).В представленном примерном меню содержание белков обеспечивает 14,3% от калорийности рациона при нормируемом показателе от 12 до 15%, жиров 28,61% при нормируемом показателе от 30 до 32% и углеводов 57,1% при нормируемом показателе от 55 до 58%. Калорийность между приемами пищи распределена следующим образом: первый и второй завтраки 28,8% (со вторым завтраком рекомендовано 25 - 30%), обед 36,4% (рекомендовано 30-35%), полдник от 9,9% (рекомендовано 10-15%), ужин 33,5% (рекомендовано 22-25%).Суммарные объемы блюд в завтрак и обед соответствуют приложению №13 СанПиН 2.4.1.3049-13, а именно: объем завтраков составляет от 545 граммов, обедов от 730 до 800 граммов, полдников 250-350 граммов, ужинов 450-555 граммов.Примерное меню содержит следующую информацию: указан прием пищи, наименование блюд, выход, пищевые вещества и энергетическая ценность. Приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, указан сборник рецептур для детского питания. Используется сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях: методические рекомендации и технические документы Д.В. Гращенков, Л.И. Николаева, Екатеринбург, 2011 г. Повторение одних и тех же блюд и кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня отсутствует. Технологические карты оформлены в соответствии с санитарными требованиями, за следующим исключением в технологической карте №14/8 «Биточки (котлеты) из мяса говядины» в описании технологии не указано время приготовления блюда (фотоматериалы прилагаются). Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания".Завтрак состоит из горячего блюда, бутерброда и горячего напитка, напиток во второй завтрак, обед включает закуску, первое блюдо, второе блюдо, компот. Полдник включает напиток с булочными или кондитерскими изделиями, во второй, четвертый, в седьмой день в полдник сок и фрукты, в девятый день в полдник сок и кефир. Ужин включает рыбные, творожные, овощные блюда, горячий напиток. Суммарные объемы блюд в завтрак и обед соответствуют приложению №13 СанПиН 2.4.1.3049-13, а именно: объем завтраков составляет от 435 до 450 граммов, обедов от 540 до 560 граммов, полдников 200-250 граммов, ужинов 400-500 граммов.Примерным меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, мяса, картофеля, овощей, соков, хлеба, круп, сливочного и растительного масел, сахара, соли. Творог, сметана, сыр включаются два-три раза в неделю. Фрукты или сок используются в питании ежедневно. Яйцо, птица предусмотрены в меню два раза в неделю. Пищевые продукты, которые запрещены в питании детей, согласно приложению 9 СанПиН 3049-13 при приготовлении готовых блюд не используются.  В соответствии с санитарными правилами при условии пребывания детей в учреждении 12 часов потребление продуктовых суточных наборов должно составлять не менее 85%. При анализе накопительной ведомости за 10 дней сентября 2019 года установлено, что потребление продуктов для организации питания в дошкольных образовательных организациях соответствует рекомендуемым нормам (не менее 85% от суточной потребности).При сравнении фактического меню (по журналу бракеража готовой продукции с 02.09.2019г. по 04.09.20198г.) с примерным установлено, что фактический рацион питания не соответствует утвержденному примерному меню, а именно 02.09.2019г. в завтрак в соответствие с меню предусмотрены каша пшенная и кофейный напиток с молоком, фактически выданы горошница и какао с молоком, в обед в соответствии с меню предусмотрены суп-лапша на курином бульоне, биточки из мяса кур, свекла тушеная, кисель, фактически выданы суп-пюре, суфле куриное, компот, гарнир не был выдан, в ужин меню предусмотрен картофель в молоке, фактически выдана свекла тушеная с яблоками; 03.09.2019г. в завтрак предусмотрены каша ячневая, какао с молоком, фактически выданы геркулесовая каша, кофейный напиток с молоком, в обед по меню предусмотрены салат из моркови, свекольник со сметаной, каша рисовая, фактически выданы борщ, пюре, салата не было, в ужин предусмотрено картофельное пюре, фактически выдана морковь тушеная; 04.09.2019г. в завтрак в соответствии с меню предусмотрены каша манная и кофейный напиток, фактически выдана каша пшенная и какао с молоком. Проводится «С» - витаминизация третьих блюд, заполняется журнал витаминизации в соответствии с формой предусмотренной санитарными правилами.Пищевые продукты, которые запрещены в питании детей, согласно приложению 9 СанПиН 3049-13 при приготовлении готовых блюд не используются. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом поставщиков. На момент обследования прием пищевых продуктов и продовольственного сырья не производился.В соответствии с предписанием о назначении обследования № 66-10-12/14-8419-2019 от 21.08.2019г. аккредитованным ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский и городе Верхняя Пышма», Аттестат аккредитации испытательной лаборатории (Центра) РОСС RU.0001.510877 выдан 07 июля 2016 г., дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 12 мая 2016г. проведены лабораторные испытания. Исследованы пробы: две пробы готовой пищи на микробиологические показатели, компот на «С» -витаминизацию, соль поваренная на содержание йода, смывы с объектов окружающей среды на БГКП и на яйца и цисты гельминтов (30 смывов), две пробы рабочего раствора «Део-хлор» на содержание действующего средства, рыбу на содержание фосфатов, овощи на содержание нитратов (одна проба), овощи на яйца и цисты гельминтов, масло на вкус и запах, почву на микробиологические и паразитологические показатели (одна проба), пробу воды разводящей сети на микробиологические, паразитологические, органолептические и химические показатели (одна проба), воздух закрытых помещений (одна проба), В объеме проведенных исследований пробы соответствуют требованиям нормативных документов, протоколы лабораторных испытаний №№ 26719, 26722, 26723 от 16.09.2019г., 26707, 26711-26713 от 16.09.2019г., 26710, 26714, 26715 от 16.09.2019г., 26691, 2699 от 16.09.2019г., 26716 от 10.09.2019г.В соответствии с предписанием о назначении обследования № 66-10-12/14-8419-2019 от 21.08.2019г. исследованы одна проба масла сливочного на жирно-кислотный состав и две пробы овощей на содержание пестицидов аккредитованным ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 620078, Свердловская область, г. Екатеринбург, пер. Отдельный, 3; аттестат аккредитации испытательной лаборатории № POCC RU.0001.510116 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 25.12.2015, АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № РОСС RU.0001.510116, протокол лабораторных испытаний №15141 от 13.09.2019г., 15149,15150 от 17.09.2019г. В объеме проведенных исследований пробы соответствуют требованиям нормативных документов.Представлена программа производственного контроля. При анализе представленной программы производственного контроля, утвержденной руководителем детского сада, установлено, что программа состоит из следующих разделов:1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. В перечень официально изданных санитарных правил программы производственного контроля не включены следующие нормативные документы:

ТР ЕАЭС 042/2017 «О безопасности оборудования для детских игровых площадок»ТР ТС 017/2011 «О безопасности продукции легкой продукции»В перечне указаны правила, утратившие силу: - СП 3.5.3.112-02 Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации- СП 3.3.2.1248-03 Условия транспортировки и хранения медицинских и иммунобиологических препаратов- СанПиН 3.21333-03 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации1. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.
2. Перечень мероприятий, предусматривающих обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг. В перечень мероприятий, предусматривающих обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг не включены мероприятия по организации образовательной деятельности;
3. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
4. Перечень возможных аварийных ситуаций. В перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор не включена авария на системе отопления;

Отсутствуют следующие разделы программы производственного контроля, предусмотренные санитарными правилами.1. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции производственного контроля;
2. Перечень химических, биологических, физических факторов; объектов производственного контроля, в отношении которых организован лабораторный контроль.
3. Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации.

С 01.01.2018г. по текущий период юридическим лицом проводился производственный контроль воды питьевой из разводящей сети, измерения световой среды, измерение параметров микроклимата, измерение радиологических показателей, исследование воздуха закрытых помещений, исследование рабочих растворов дезинфицирующих средств, готовых блюд, смывов с окружающей среды. Производственный контроль проводился по договору с 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 выдан 07 июля 2016 г., дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 12 мая 2016г. Представлены копии протоколов лабораторных испытаний №№2565,2566 от 18.02.2019г. (вода), П-7359 от 19.07.2019г., П-7695 от 19.07.2019г., П-8345 от 20.07.2019г., П-2151 от 19.03.2018г.(воздух закрытых помещений), П-7360 от 19.07.2019г., П-5761 от 22.05.2018г., П-13855 от 27.11.2018г. (параметры микроклимата), П-7361 от 19.07.2019г., П-1048 от 22.02.2019г., П-3413 от 03.04.218г. (измерение световой среды), П-7362 от 19.07.2019г. (шум), П-7363 от 19.072019г., П-7364 от 19.07.2019г. (МЭД, ЭРОА), 2561-2564 от 18.02.2019г. (дез.средства), 19894 от 17.07.2019г., 4312 от 12.03.2018г.(вода питьевая разводящей сети), 30452,30453 от 25.10.2018г.,4303,4306-4311 от 15.03.2018, 11049,11051 от 11.05.2018, 19899-19905 от 19.07.2018, 2552-2554, 2556, 2558-2560 от 22.02.2019, 9818,9819 от 18.04.2019г, 21322-21328 от 22.07.2019 (готовые блюда), П-3658 от 16.04.2019, П-3659 от 16.04.2019г, П-924 от 25.02.2019г, п-923 от 25.02.2019г., П-3657 от 29.04.2019, П-7696 от 19.07.2019г., П-7697 от 19.07.19г.Приказ «О создании рабочей группы по разработке и внедрению на предприятии системы ХАССП» №10 от 09.01.2019 года представлен.Медицинский кабинет расположен на 1 этаже 2-х этажного здания. Выделены помещения: кабинет врача, процедурный кабинет, туалет, комната хранения уборочного инвентаря и дезинфицирующих средств. Структура, планировка и оборудование помещений обеспечивают поточность технологических процессов и исключают возможность перекрещивания потоков с различной степенью эпидемиологической опасности.Внутренняя отделка помещений:Кабинет врача: пол – линолеум, стены – обои под покраску, потолок – покраска. Процедурный кабинет: пол, стены – плитка, потолок – покраска.Туалет: пол, стены – плитка, потолок – покраскаКомната хранения уборочного инвентаря и дезинфицирующих средств: пол – плитка, стены, потолок - покраска. Помещения медицинского кабинета оборудовано водопроводом, канализацией - централизованным. В процедурном кабинете установлена раковина с локтевым смесителям. Для обработки рук персонала установлены дозаторы с антисептиком и жидким мылом, полотенца. В кабинете врача, туалете установлены раковины со смесителем. В качестве резервного источника горячего водоснабжения в процедурном кабинете установлен накопительный водонагреватель объемом 50 литров. Все помещения с постоянным пребыванием персонала имеют естественное освещение (кроме комнаты хранения уборочного инвентаря и дезинфицирующих средств, туалета). Светильники общего освещения (люминесцентные лампы) расположенные на потолке закрыты сплошными рассеивателями. Медицинская мебель обеспечивает свободный доступ для уборки, эксплуатации. Наружная и внутренняя поверхность медицинской мебели в стоматологических кабинетах гладкая и выполнена из материалов, устойчивых к воздействию моющих и дезинфицирующих средств.Хранение моющих и дезинфицирующих средств осуществляется в таре (упаковке) производителя, снабженной этикеткой, в комнате хранения уборочного инвентаря и дезинфицирующих средств (шкаф). Имеются емкости для обработки различных объектов с рабочими растворами дезинфицирующих средств. Емкости снабжены плотно прилегающими крышками, имеют надписи. Для приготовления растворов имеются инструкции (технологическая карта) по применению.Уборочный инвентарь (швабры, ведра, тазы) для проведения текущих и генеральных уборок имеет четкую маркировку, хранится в комнате хранения уборочного инвентаря и дезинфицирующих средств (шкафу). Для уборки туалетов выделен отдельный уборочный инвентарь с маркировкой. Для обеззараживания воздуха в кабинетах установлены бактерицидные лампы ОБН-150. Для хранения рабочей – специализированной одежды в кабинете врача установлен шкаф, верхняя и домашняя одежда персонала хранится в коридоре (шкафу).В медицинском кабинете проводится иммунопрофилактика детей. Для вакцинации выделен следующий набор помещений: кабинет осмотра пациентов (кабинет врача) и процедурный кабинет, прививочная картотека. Имеются средства неотложной и противошоковой терапии, а также экстренной профилактики ВИЧ-инфекции и парентеральных гепатитов. Для обеспечения надлежащего температурного режима хранения ИЛП (от +2 °C до +8 °C) в процедурном кабинете имеется исправное холодильное оборудование с встроенным температурным индикатором.Все манипуляции с вакцинами проводятся на 3-х промаркированных медицинских столиках. На рабочем месте персонала имеется аптечка первой медицинской помощи при травмах. Процедурный кабинет обеспечен холодильником для хранения иммунобиологических лекарственных препаратов. Для контроля температуры имеются 2 термометра, расположенные на верхней и нижней полке холодильника, термоиндикатор. Для транспортирования иммунобиологических лекарственных препаратов используются термоконтейнер (объемом 30 ДМ/3).Сбор и удаление отходов медицинского кабинета осуществляется в соответствии со схемой обращения и инструкцией, утвержденной Главным врачом ГАУЗ СО "Верхнепышминская центральная городская больница имени П.Д.Бородина". Медицинский осмотр в соответствии Приказом Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н в 2019 году пройден. Представлен заключительный акт по результатам медицинского осмотра 2019 года от 21.06.2019г. Для оценки полноты и своевременного прохождения предварительных, периодических медицинских осмотров, вакцинации сотрудников детского сада представлены 49 личных медицинских книжек сотрудников, по списку 50 человека. Не представлена личная медицинская книжка и прививочный сертификат одного сотрудника – Григорьева Е.А.Данные прохождения периодического медицинского осмотра, обследования сотрудников:- Осмотр терапевтом, отоларингологом, стоматологом: обследование проведено в полном объеме у 49 сотрудников (100%). - Обследование дерматовенерологом: обследование проведено у 47 сотрудников (95%), отсутствуют данные своевременного обследования дерматовенеролога у Григорьевой Е.А. (дата последнего обследования 15.05.18г.), Целовальниковой Л.В. (дата последнего обследования 15.05.18г.).- Рентгенография грудной клетки (флюорографическое): обследование проведено в полном объеме у 49 сотрудников (100%). -Обследование на гельминтозы и кишечные протозоозы: обследование проведено в полном объеме у 49 сотрудников (100%). - Гигиеническое обучение и аттестация: обучение проведено у 48 сотрудников (97%), отсутствуют данные гигиенического обучения и аттестации у Ежовой А.Д.Выполнение национального календаря профилактических прививок и календаря прививок по эпидемическим показаниям:Против гепатита В: вакцинированы и ревакцинированы против гепатита В 46 сотрудников (93%), отсутствуют данные вакцинации против гепатита В у Мальгиной Л.В., Закировой Л.Б., Рыбаковой Е.В.Против дифтерии: вакцинированы и ревакцинированы против дифтерии и столбняка 45 сотрудников (91%), отсутствуют данные вакцинации против дифтерии у Рыбаковой Е.В., Целовальниковой Л.В., Закировой Л.Б., Мальгиной Л.В.Против кори: вакцинированы и ревакцинированы против кори 45 сотрудников (91%), отсутствуют данные вакцинации против кори у Мальгиной Л.В., Целовальниковой Л.В., Рыбаковой Е.В., Закировой Л.Б. Против гепатита А: подлежали вакцинации 46 человек, двукратно вакцинированы или имеются антитела к гепатиту А 42 сотрудника (91%), отсутствуют данные вакцинации или о наличии антител к гепатиту А у Ежовой А.Д., Рыбаковой Е.В., Татарян Е.А., Мальгиной Л.В.Дизентерия Зонне: подлежали вакцинации 46 сотрудников, вакцинированы против дизентерии 100%. Против клещевого энцефалита: вакцинирован и ревакцинирован против клещевого энцефалита 41 сотрудник (83%), у 7 сотрудников оформлен отказ от вакцинации. У одного сотрудника оформлен постоянный мед. отвод от вакцинации.Против гриппа: привито в сезон 2018г. - 43 сотрудника (87%), у 5 сотрудников оформлен отказ от вакцинации. У одного сотрудника оформлен постоянный мед. отвод от вакцинации.В августе, сентябре 2018 года обследовано на энтеробиоз и гельминтозы детей в количестве 248 (100%), в 2019 году обследовано в августе, первой половине сентября детей в количестве 146 (62%).Предписанием о назначении обследования №66-10-12/14-8419-2019 от 21.08.2019г. исследования горячей воды, радиологических факторов не предусмотрены и не проводились. |
| Выявлены нарушения нормативных документов |
| № п/п | № нормативного документа | пункт НД | статья ФЗ №52 | дата выявления и содержание нарушения |
| 1. | ТР ТС 021/2011 | ст. 13 п. 4 | ст.15 п.5 | При обследовании 09.09.2019г. с 9.00 по 13.00 часов установлено, что картофель в сетках хранится на полу в цехе первичной обработки овощей, что подтверждается фотоматериалами. Согласно требованиям технического регламента хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, должно осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ. |
| 2. | ТР ТС 021/2011СП 2.3.6.1079-01СанПиН 2.4.1.3049-13  | ст. 14 п. 24.5. 13.4. |  ст.24 п.1 | При обследовании 09.09.2019г. с 9.00 по 13.00 часов установлено, что моечные ванны в моечной кухонной посуды не оборудованы местной вытяжной вентиляцией. |
| 3. | СП 1.1.1058-01 | 3.1. | Статья 11 | При рассмотрении программы производственного контроля установлено, что В перечень официально изданных санитарных правил программы производственного контроля не включены следующие нормативные документы:" ТР ЕАЭС 042/2017 "О безопасности оборудования для детских игровых площадок"" ТР ТС 017/2011 "О безопасности продукции легкой продукции"В перечне указаны правила, утратившие силу: - СП 3.5.3.112-02 Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации- СП 3.3.2.1248-03 Условия транспортировки и хранения медицинских и иммунобиологических препаратов- СанПиН 3.21333-03 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации |
| 4. | СП 1.1.1058-01 | 3.2. | ст.32 п.2 | При рассмотрении программы производственного контроля установлено, что в программе отсутствует перечень должностных лиц, на которых возложены функции производственного контроля; |
| 5. | СП 1.1.1058-01 | 3.3. | ст.32 п.2 | При рассмотрении программы производственного контроля установлено, что в программе отсутствует перечень химических, биологических, физических факторов; объектов производственного контроля, в отношении которых организован лабораторный контроль. |
| 6. | СП 1.1.1058-01 | 3.5. | ст.32 п.2 | При рассмотрении программы производственного контроля установлено, что в программе не указан перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации. |
| 7. | СП 1.1.1058-01 | 3.6. | ст.32 п.2 | При рассмотрении программы производственного контроля установлено, что в программе в перечне мероприятий, предусматривающих обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг не включены мероприятия по организации образовательной деятельности, по организации условий пребывания в учреждении; |
| 8. | СП 1.1.1058-01 | 3.8. | ст.32 п.2 | При рассмотрении программы производственного контроля установлено, что в программе в перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор не включена авария на системе отопления; |
| 9. | СП 2.3.6.1079-01 | 3.3. | ст.19 п.3 | При обследовании 09.09.2019г. с 9.00 по 13.00 часов установлено, что в помещении пищеблока в цехе первичной обработке овощей и в моечной кухонной посуды раковины для мытья рук оборудованы кистевыми смесителями, не исключающим загрязнение рук после мытья, согласно санитарным правилам раковины для мытья рук должны быть обеспечены подводкой горячей и холодной воды и смесителями исключающими загрязнение рук после мытья. (фотоматериалы прилагаются) |
| 10. | СП 2.3.6.1079-01 | 5.1. | ст.17 п.1 | При обследовании 09.09.2019г. с 9.00 по 13.00 часов установлено, что объемно-планировочные и конструкторские решения помещений не предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, а именно холодный цех для приготовления салатов находится напротив мясо-рыбного цеха, что не исключает встречные потоки готовой продукции и сырья или полуфабрикатов, склад для хранения замороженного мяса находится через коридор от пищеблока и мясо заносят на пищеблок либо через горячий цех, либо через дверь в помещение, где выдается кипяченая вода для организации питьевого режима. |
| 11. | СП 2.3.6.1079-01 | 6.18. | ст.17 п.1 | При обследовании 09.09.2019г. с 9.00 по 13.00 часов установлено, что чистая кухонная посуда и инвентарь хранится в моечной кухонной посуды, в мясном цехе на высоте 0,3 м., в холодном цехе на полке на высоте 0,12 м., в цехе первичной обработки овощей на высоте 0,35 м. В соответствии с санитарными правилами чистые кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола. |
| 12. | СП 2.3.6.1079-01СанПиН 2.4.1.3049-13 | 7.26. 14.6. | ст.17 п.1  | При обследовании 09.09.2019г. с 9.00 по 13.00 часов установлено, что на пищеблоке в дверцах шкафа для хлеба отсутствуют отверстия для вентиляции, предусмотренные санитарными правилами (фотоматериалы прилагаются). |
| 13. | СанПиН 2.4.1.3049-13 | 1.9. | ст.28 п.1 | При обследовании 09.09.2019г. с 9.00 по 13.00 часов установлено, что не выполняется норма площади на одного ребенка в группе раннего возраста "Лучики" - площадь составляет 1,78 м2 при норме 2,5 м2 на одного ребенка (количество детей в группе "Лучики" -20, площадь групповой в соответствии с техническим паспортом 35,6м2 ). |
| 14. | СанПиН 2.4.1.3049-13 | 3.18. | ст.28 п.1 | При обследовании 09.09.2019г. с 9.00 по 13.00 часов установлено, что расстояние от контейнерной площадки до здания детского сада составляет 13,1 метров, согласно санитарным правилам в хозяйственной зоне оборудуется площадка для сбора мусора на расстоянии не менее 15 м от здания. |
| 15. | СанПиН 2.4.1.3049-13 | 3.21. | ст.28 п.1 | При обследовании 09.09.2019г. с 9.00 по 13.00 часов установлено, что нарушена целостность твердого покрытия (бетонные плиты) на проездах и дорожках: имеются ямы, покрытие неровное, местами твердое покрытие отсутствует, заросло травой (фотоматериалы прилагаются). |
| 16. | СанПиН 2.4.1.3049-13 | 4.13. | ст.28 п.1 | При обследовании 09.09.2019г. с 9.00 по 13.00 часов установлено, что в раздевальных групповых ячеек не обеспечены условия для просушивания верхней одежды и обуви в раздевальных во всех группах во втором корпусе, в первом корпусе в группе "Петушок" не обеспечены условия для просушивания под 4-мя шкафчиками, в группе "Колобок" под пятью шкафчиками, иных способов просушивания верхней одежды, обуви не предусмотрено. |
| 17. | СанПиН 2.4.1.3049-13 | 5.1. | ст.28 п.1 | При обследовании 09.09.2019г. с 9.00 по 13.00 часов установлено, что в складе для хранения овощей, расположенном в подвальном помещении , нарушена целостность штукатурки и окраски стен и потолков, имеются следы промочек и грибка; -в группе "Колобок" нарушена целостность штукатурки и окраски стены под моечными ваннами буфетной (фотоматериалы прилагаются). |
| 18. | СанПиН 2.4.1.3049-13 | 6.6. | ст.28 п.1 | При обследовании 09.09.2019г. с 9.00 по 13.00 часов установлено, что в группе "Буратино" для рассаживания детей ростом с 850 до 1000 мм. используются стулья высотой 26 см. при нормируемой высоте в соответствии с санитарными нормами 22 см., для детей ростом с 1000 до 1150 мм. используются стулья высотой 30 см. при нормируемой высоте стула в соответствии с санитарными нормами 26 см. |
| 19. | СанПиН 2.4.1.3049-13 | 6.7. | ст.28 п.1 | При обследовании 09.09.2019г. с 9.00 по 13.00 часов установлено, что нарушена целостность покрытия шкафов в буфетной группы "Малышок" (имеются сколы на декоративном покрытии, отслаивается кромочная лента), что препятствует проведению качественной влажной уборки и дезинфекции (фотоматериалы прилагаются). |
| 20. | СанПиН 2.4.1.3049-13 | 9.1. | ст.28 п.1 | При обследовании 09.09.2019г. с 9.00 по 13.00 часов установлено, что поверхности канализационной трубы под потолком в младшей группе "Петушок" частично изъедена ржавчиной, что может привести к ее повреждению и аварийной ситуации (фотоматериалы прилагаются). |
| 21. | СанПиН 2.4.1.3049-13 | 11.7. | ст.28 п.1 | При рассмотрении режима дня установлено, что в группе раннего возраста - 2 часа 50 минут. Согласно санитарным правилам общая для детей от 1,5 до 3 лет дневной сон организуют однократно продолжительностью не менее 3 часов. |
| 22. | СанПиН 2.4.1.3049-13 | 11.11. | ст.28 п.1 | При рассмотрении расписания учебных занятий установлено, что продолжительность непрерывной непосредственной образовательной деятельности для детей составляет в старших группах - 50 минут, согласно санитарным требованиям максимально допустимый объем образовательной нагрузки в первой половине дня в старшей группе не должна превышать 45 минут  |
| 23. | СанПиН 2.4.1.3049-13 | 13.9. | ст.17 п.1 | При обследовании 09.09.2019г. с 9.00 по 13.00 часов установлено, что производственная ванна в цехе первичной обработки овощей не присоединена к системе канализации, слив воды осуществляется непосредственно на пол (фотоматериалы прилагаются). |
| 24. | СанПиН 2.4.1.3049-13 | 15.5. | ст.17 п.2 | Технологические карты оформлены в соответствии с санитарными требованиями, за следующим исключением в технологической карте №14/8 "Биточки (котлеты) из мяса говядины" в описании технологии не указано время приготовления блюда (фотоматериалы прилагаются). При сравнении фактического меню (по журналу бракеража готовой продукции с 02.09.2019г. по 04.09.20198г.) с примерным установлено, что фактический рацион питания не соответствует утвержденному примерному меню, а именно 02.09.2019г. в завтрак в соответствие с меню предусмотрены каша пшенная и кофейный напиток с молоком, фактически выданы горошница и какао с молоком, в обед в соответствии с меню предусмотрены суп-лапша на курином бульоне, биточки из мяса кур, свекла тушеная, кисель, фактически выданы суп-пюре, суфле куриное, компот, гарнир не был выдан, в ужин меню предусмотрен картофель в молоке, фактически выдана свекла тушеная с яблоками; 03.09.2019г. в завтрак предусмотрены каша ячневая, какао с молоком, фактически выданы геркулесовая каша, кофейный напиток с молоком, в обед по меню предусмотрены салат из моркови, свекольник со сметаной, каша рисовая, фактически выданы борщ, пюре, салата не было, в ужин предусмотрено картофельное пюре, фактически выдана морковь тушеная; 04.09.2019г. в завтрак в соответствии с меню предусмотрены каша манная и кофейный напиток, фактически выдана каша пшенная и какао с молоком. |
| 25. | СанПиН 2.4.1.3049-13 | 15.6. | ст.17 п.2 | При рассмотрении примерного двухнедельного меню установлено, что Полдник включает во второй, четвертый, в седьмой день в полдник сок и фрукты, в девятый день в полдник сок и кефир. В соответствии с санитарными правилами полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. |
| 26. | СП 3.1.1.2341-08 | 12.2 | ст.29 п.1 | Нарушаются требования к вакцинации сотрудников в рамках национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпид. показаниям, а именно: отсутствуют данные вакцинации против гепатита В у Мальгиной Л.В., Закировой Л.Б., Рыбаковой Е.В. |
| 27. | СП 3.1.2.3109-13 | 8.1 | Статья 35 | Нарушаются требования к вакцинации сотрудников в рамках национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпид. показаниям, а именно: отсутствуют данные вакцинации против дифтерии у Рыбаковой Е.В., Целовальниковой Л.В., Закировой Л.Б., Мальгиной Л.В. |
| 28. | СП 3.1.2952-11 | 6.2 |  | Нарушаются требования к вакцинации сотрудников в рамках национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпид. показаниям, а именно: отсутствуют данные вакцинации против кори у Мальгиной Л.В., Целовальниковой Л.В., Рыбаковой Е.В., Закировой Л.Б. |
| 29. | СП 3.1/3.2.3146-13Приказ Минздравсоцразвития РФ 302н | 7.1112033прил.2 | ст.34 п.1ст.34 п.2ст.34 п.3 | Нарушаются требования к прохождению предварительных и периодических медицинских осмотров сотрудниками, а именно: отсутствуют данные своевременного обследования дерматовенеролога у Григорьевой Е.А. (дата последнего обследования 15.05.18г.), Целовальниковой Л.В. (дата последнего обследования 15.05.18г.). |
| 30. | СП 3.1/3.2.3146-13 | 8.2 | ст.36 п.1ст.36 п.2 | Отсутствуют данные гигиенического обучения и аттестации у одного сотрудника - Ежова А.Д. |
| 31. | СП 3.1/3.2.3146-13 | 18.3 | ст.29 п.1Статья 35 | Нарушаются требования к вакцинации сотрудников в рамках национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпид. показаниям, а именно: отсутствуют данные вакцинации или о наличии антител к гепатиту А у Ежовой А.Д., Рыбаковой Е.В., Татарян Е.А., Мальгиной Л.В. |
| Выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (заполняется только при проведении плановой проверки). |
| № п/п | № нормативного документа | пункт НД | статья закона | дата выявления и содержание нарушения |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Ф.И.О., должности лиц, допустивших выявленные нарушения: |
|  |
|  |
| 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 |
| 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 ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя |
| Прилагаемые документы | [[1]](#footnote-1) |
| 1) предписание об устранении санитарно-эпидемиологических требований №66-10-12/14- -2019 г. от 20.09.2019 г., |
| предписание об устранении санитарно-эпидемиологических требований №66-10-12/14- -2019 г. от 20.09.2019 г., предписание требований технического регулирования №66-10-12/14- -2019 г. от 20.09.2019 г., |
| 2) фотоматериалы  |
| 3) протоколы лабораторных испытаний протоколы лабораторных испытаний №№ 26719, 26722, 26723 от 16.09.2019г., 26707, 26711-26713 от 16.09.2019г., 26710, 26714, 26715 от 16.09.2019г., 26691, 2699 от 16.09.2019г., 26716 от 10.09.2019г. 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 выдан 07 июля 2016 г., дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 12 мая 2016г.; ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», 620078, Свердловская область, г. Екатеринбург, пер. Отдельный, 3; аттестат аккредитации испытательной лаборатории № POCC RU.0001.510116 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 25.12.2015, АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № РОСС RU.0001.510116, протокол лабораторных испытаний №15141 от 13.09.2019г., 15149,15150 от 17.09.2019г |
| 4) акт обследования филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском и Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский, городе Верхняя Пышма №66-20-010/12-3814-2019 от 18.09.2019 г. |
|  |
|  |
|  |
|  |
| акты отбора проб (образцов) продукции, протоколы (заключения) проведенных исследований (испытаний), санитарно-эпидемиологических экспертиз, объяснения должностных лиц, на которых возлагается ответственность за выявленные нарушения, другие документы или их копии, связанные с результатами проверки |
| Подписи лиц, проводивших проверку: |
| специалист-эксперт |  | Кунгурцева Анна Анатольевна |
| специалист-эксперт |  | Михайлова Любовь Михайловна |
| специалист-эксперт |  | Масина Евгения Галимзяновна |
|  |  |  |
| должность | подпись | ФИО |
| С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а): |
| заведующая Царева Татьяна Николаевна |
| ФИО, должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г. |  | подпись |
| Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: |  |
|  | подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку |

1. 1 - данный раздел Акта может быть изложен на дополнительных листах, каждый из которых подписывается должностным лицом (руководителем проверяющей группы), проводившим проверку [↑](#footnote-ref-1)