

Отметка о размещении сведений об профилактическом визите в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий

Учетный № **86230041000104829124** Дата «**25**» января 2023 года

Ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий:

QR-код, обеспечивающий переход на страницу в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», содержащую запись единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий о профилактическом мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в рамках которого составлен соответствующий документ



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

**УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО ХАНТЫ-МАНСИЙСКОМУ
АВТОНОМНОМУ ОКРУГУ - ЮГРЕ**

Территориальный отдел в г. Лангепасе и г. Покачи

ул. Ленина, 34, г. Лангепас, индекс 628672,

Ханты-Мансийский автономный округ – ЮГРА, Тюменская область

телефон: 8 (34669) 20076 факс: 8 (34669) 20076 e-mail: Langepas@86.rospotrebnadzor.ru

ОКПО 76830253, ОГРН 1058600003681, ИНН/КПП 8601024794/860101001

(указывается наименование территориального отдела)

« 30 » ноября 2023 г., 17 час. 00 мин.

(дата и время составления акта)

г. Лангепас, ул. Ленина, д. 34

(место составления акта)

Акт
профилактического визита

1. Профилактический визит проведен в соответствии с пунктом 11(4) постановления Правительства РФ от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля».

2. Профилактический визит проведен в отношении: **Лангепасское городское муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 4 «Солнышко», ОГРН: 1208600006889, ИНН: 8607013950, ОКПО 44712575, адрес места нахождения (юридический адрес): 628672, АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ, ХАНТЫ-МАНСИЙСКИЙ АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ - ЮГРА, ГОРОД, ЛАНГЕПАС, УЛИЦА, СОЛНЕЧНАЯ, ДОМ 4Б; адрес места осуществления деятельности (фактический адрес): 628672, АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ, ХАНТЫ-МАНСИЙСКИЙ АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ - ЮГРА, ГОРОД, ЛАНГЕПАС, УЛИЦА, СОЛНЕЧНАЯ, ДОМ 4Б, категория риска- чрезвычайно высокий**

(наименование контролируемого лица, ИНН, ОГРН, объект контроля, категория риска)

3. Профилактический визит проведен по адресу (местоположению):

628672, АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ, ХАНТЫ-МАНСИЙСКИЙ АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ - ЮГРА, ГОРОД,
ЛАНГЕПАС, УЛИЦА, СОЛНЕЧНАЯ, ДОМ 4Б

(указывается адрес (местоположение), место осуществления контролируемым лицом деятельности или место нахождения иных объектов контроля, в отношении которых был проведен профилактический визит)

4. Профилактический визит проведен в следующие сроки:

с « 20 » ноября 2023 г. 09 ч 55 мин.

по « 20 » ноября 2023 г. 12 ч 50 мин

с « 30 » ноября 2023 г. 09 ч 00 мин.

по « 30 » ноября 2023 г. 17 ч 00 мин

(указываются дата и время фактического проведения профилактического визита).

Срок проведения профилактического визита приостанавливался в связи с необходимостью проведения экспертизы/испытания (нужное подчеркнуть) на основании: **Мотивированное представление должностного лица о приостановлении срока проведения профилактического визита от 25.01.2023г. № 86230041000104829124**

С «21» ноября 2023 г.

По «29» ноября 2023 г.

(указывается основание для приостановления срока проведения профилактического визита, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения профилактического визита)

Срок проведения профилактического визита был продлен в связи с необходимостью проведения инструментального обследования (_____), исследования (_____):

не продлевался

С «__» _____ 20__ г. ч _____ мин

По «__» _____ 20__ г. ч _____ мин

(указывается вид инструментального обследования, дата и время начала, а также дата и время окончания срока продления профилактического визита)

5. Профилактический визит проведен:

заместителем начальника территориального отдела Тихоновой Жанной Юрьевной, главным специалистом-экспертом Чебровой Полиной Андреевной

(указываются фамилия, имя отчество (при наличии), должность лица, проводившего профилактический визит)

К проведению профилактического визита были привлечены:

1) специалисты: нет

(указываются фамилии, имена отчества (при наличии), должности специалистов).

2) эксперты (экспертные организации):

ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО - Югре в г.Лангепасе и в г.Покачи»; Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.510429, выдан Федеральной службой по аккредитации. Аттестат аккредитации органа инспекции RA.RU.710084 выдан Федеральной службой по аккредитации.

(указываются фамилия, имя отчество (при наличии), должность экспертов, или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельств об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации).

7. При проведении профилактического визита присутствовали представители контролируемого лица:
заведующий ЛГ МАДОУ «Д/с № 4 «Солнышко» Кудлаева Юлия Валерьевна

(ФИО, должность)

8. При проведении профилактического визита контролируемое лицо проинформировано:

Информация	Да/нет
Об обязательных требованиях, предъявляемых к его деятельности либо к принадлежащим ему объектам контроля	да
О соответствии объектов контроля критериям риска	да
Об основаниях и о рекомендуемых способах снижения категории риска	да
О видах, содержании и об интенсивности контрольных (надзорных) мероприятий, проводимых в отношении объекта контроля исходя из его отнесения к соответствующей категории риска	да
Иная информация (указать)	
Осуществлено консультирование контролируемого лица	да

9. При проведении профилактического визита были совершены следующие действия:

1) осмотр

(указывается фактически совершенное действие: 1) осмотр, 2) отбор проб (образцов), 3) испытание, 4) инструментальные исследования, 5) экспертиза, 6) истребование документов)

в следующие сроки:

С «20» ноября 2023г. 09ч 55 мин.

По «20» ноября 2023г. 12ч 50 мин.

(указывается по каждому фактически совершенному действию)

2) инструментальные исследования

в следующие сроки:

С «20» ноября 2023г. 12ч 00 мин.

По «20» ноября 2023г. 13ч 00 мин.

(указывается по каждому фактически совершенному действию)

3) отбор проб (образцов)

в следующие сроки:

С « 20 » ноября 2023г. 11ч 00 мин.

По « 20 » ноября 2023г. 11ч 50 мин.

(указывается по каждому фактически совершенному действию)

4) истребование документов

в следующие сроки:

С « 20 » ноября 2023г.

По « 20 » ноября 2023г.

(указывается по каждому фактически совершенному действию)

5) испытание

в следующие сроки:

С « 20 » ноября 2023г. 13ч 10 мин

По « 24 » ноября 2023г. 18ч 00 мин

(указывается по каждому фактически совершенному действию)

б) санитарно-эпидемиологическое обследование

в следующие сроки:

С « 20 » ноября 2023г. 09ч 55 мин.

По « 20 » ноября 2023г. 12ч 50 мин.

(указывается по каждому фактически совершенному действию)

10. При проведении профилактического визита рассмотрены истребованные документы:

- 1) Программа производственного контроля (порядок внутреннего контроля) с результатами проведенных лабораторно-инструментальных исследований за 2022г., истекший период 2023г.
- 2) Документы, подтверждающие обслуживание и ремонт системы вентиляции; техническое обслуживание холодильного и технологического оборудования.
- 3) Заключительный акт по результатам медицинского осмотра за 2022г., 2023г.
- 4) Список работников с указанием должности. Личные медицинские книжки сотрудников согласно штатного расписания с отметками о пройденных периодическом профилактическом медицинском осмотре, профессиональной гигиенической подготовке, проведенных профилактических прививках.
- 5) Журналы учета работы бактерицидных ламп (УФО-установок) в помещениях с пребыванием детей.
- 6) Журнал проведения генеральных уборок;
- 7) Копии режимов дня и сетки непосредственно образовательной деятельности групп на 2023-2024 учебно-воспитательный год.
- 8) Проектная вместимость учреждения, фактическая вместимость, количество групп, списочный состав детей по группам с указанием площади игровых, площади спальной групп, в соответствии с техпаспортом здания.
- 9) Документация по организации питания:
 - Копия перспективного меню, ежедневного меню-требования по возрастам, фактического меню за последние 2 недели.
 - технологические карты приготовления блюд;
 - Копия приказа о создании бракеражной комиссии;
 - Документация, ведение которой осуществляется на пищеблоке: журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, ведомость контроля за рационом питания, журнал здоровья, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнал учета температурного режима технологического и холодильного оборудования.
 - журнал проведения генеральных уборок;
- 10) Товарно-сопроводительные документы, подтверждающие прослеживаемость, происхождение, качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на пищеблок, детских игр и игрушек, издательской книжной продукции, школьно-письменных принадлежностей (предназначенных для детей), мебели.

(указывается рассмотренные документы, представленные контролируемым лицом)

11. При проведении профилактического визита было установлено:

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

Территория учреждения ограждена забором металлическим, имеется полоса зеленых насаждений. На территорию имеются входы для посетителей и персонала, въезд на хоздвор. Территория земельного участка имеет наружное электрическое освещение. На участке выделена зона застройки, зона игровой территории,

хозяйственная зона. Зона игровой территории включает групповые площадки, оборудована общая физкультурная площадка. На территории групповых площадок установлены теневые навесы в соответствии с количеством групп. Групповые площадки оборудованы малыми архитектурными формами.

Хозяйственная зона имеет самостоятельный въезд с улицы. Оборудована площадка с твердым покрытием для сбора и временного хранения мусора, огороженная с трех сторон, на площадке с твердым покрытием установлены металлические контейнеры для сбора и временного хранения мусора с крышками.

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

Учреждение занимает 2-х этажное отдельно стоящее здание капитального исполнения (типовое здание детского сада).

Организовано и функционирует 9 групп для детей - 1 группа для детей раннего возраста до 3-х лет, 8 групп для детей дошкольного возраста. Площадь помещений игровых в группе раннего возраста не менее 2,5 кв.м на одного ребенка в дошкольных группах не менее 2,0 кв.м на одного ребенка. Площадь в спальнях на одного ребенка дошкольного возраста (от 3 до 7 лет) - не менее 2,0 м², раннего возраста (до 3-х лет) не менее 1,8 м².

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

Все основные помещения ДООУ имеют естественное одно-двухстороннее боковое освещение. В туалетных и умывальных, буфетных групп, складском помещении, овощном цехе, участке для мытья кухонной посуды и инвентаря освещение только искусственное.

Светопроемы части помещений оборудованы солнцезащитными устройствами – жалюзи, тканевые шторы с длиной не ниже уровня подоконника, за исключением игровых групп №№1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 12 (В помещениях игровых групп №№1, 2, 4, 6, 7 окна полностью не оборудованы регулирующими солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника; в игровых группах № 5, 8 по одному окну, в игровой группы №3 2 окна не оборудованы регулирующими солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника). В спальнях групп №3, 8, 9 жалюзи не выполняют функцию солнцезащитного устройства, так как они не исправны (имеют дефекты, нарушена целостность - отсутствуют полотна).

Искусственное освещение представлено светодиодными или люминесцентными лампами. Все светильники обеспечены защитными плафонами. В групповых помещениях оконные проемы с пластиковыми стеклопакетами, конструкция окон обеспечивает возможность проведения проветривания помещений в любое время года.

Открываемые части окон обеспечены сетками для предупреждения залета насекомых. В помещениях используются лампы в светильниках одинакового светового излучения.

Светильники оборудованы защитной арматурой, расположены на потолке. Все светильники общего освещения оснащены светорассеивающими конструкциями. Осветительные приборы содержатся в чистоте.

Режим проветривания обеспечен во всех помещениях. Для быстрого обеззараживания воздуха в групповых, спортивном зале, музыкальном зале, в горячем цехе пищеблока установлены настенные бактерицидные облучатели, также холодный цех оборудован бактерицидным облучателем, который установлен в рабочей зоне над производственным столом. Используются рециркуляторы закрытого типа). Журналы учета работ бактерицидных облучателей ведутся.

Здание оборудовано центральным отоплением от городских сетей. В качестве нагревательных приборов используются радиаторы, оборудованные регуляторами. Предусмотрено отопление полов в группах первого этажа.

Вентиляция механическая приточно-вытяжная имеется в помещениях прачечной, пищеблока, помещении ванны бассейна. В помещениях пребывания детей вентиляция вытяжная естественная через воздухопроводы, также, через оконные проемы. В помещениях пищеблока от теплоизлучающего оборудования имеется локальная вытяжная вентиляция, расположенная в зоне максимального загрязнения.

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

Здание подключено к центральным системам холодного питьевого, горячего водоснабжения, канализации. Подводка холодной и горячей воды к умывальным и моечным раковинам и ваннам осуществляется через краны-смесители.

Здание включает: групповые ячейки; музыкальный зал, спортивный зал, кабинет логопедический, медицинский блок, прачечная, пищеблок; административные помещения, туалет для персонала и др.

Отделка помещений представлена материалами, которые допускают их влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, без дефектов и повреждений.

В состав групповой ячейки входят: раздевальная, групповая (игровая), спальня, туалетная, умывальная, буфетная.

Питание детей организовано в помещениях групповых.

Раздевальные групповых ячеек оборудованы индивидуальными шкафами для верхней одежды детей, шкафами для верхней одежды персонала. Шкафы закреплены, оборудованы индивидуальными ячейками-

полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Каждый шкаф промаркирован. Количество шкафов согласно списочного количества детей в группах. В каждой раздевалке созданы условия для просушивания верхней одежды и обуви воспитанников.

Групповые помещения оборудованы столами и стульями по числу детей в группах, шкафами для хранения игрушек и обучающих материалов. Покрытие столов и стульев не имеет дефектов и повреждений, выполнено из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств. Мягконабивные и пенолатексные ворсовые игрушки для игр детей не используются. Для мытья игрушек выделены специальные промаркированные емкости.

Воспитанники обеспечены мебелью с учетом ее соответствия их росту и возрасту, маркировка мебели проведена с учетом ее размеров.

Спальни оборудованы для организации сна стационарными кроватями и выкатными 2-х уровневыми с жестким ложем. Во всех группах соблюдаются требования к расстановке мебели в спальнях. Количество кроватей соответствует списочному количеству детей в группах. Размер кроватей соответствует росту и возрасту детей. Кровати промаркированы, имеется список детей в соответствии с маркировкой кроватей. Дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями. Смену постельного белья и полотенца проводят один раз в неделю по графику и по мере загрязнения. Постельное белье промаркировано в ножном конце (простыни и пододеяльники). В прачечную использованное белье доставляется в специальных мешках (обработка мешков проводится в прачечной). Из прачечной чистое белье доставляют в тканевых мешках. Расстановка кроватей обеспечивает свободный проход детей между ними.

В дошкольной организации постельные принадлежности (матрацы, подушки) не подвергаются химической чистке или дезинфекционной обработке один раз в год, документы, подтверждающие проведение химической чистки или дезинфекционной обработки, не представлены.

Туалетные помещения разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне размещены детские умывальные раковины, полотенцесушители и душевой поддон, в зоне санитарных узлов размещены унитазы. Душевые сетки с гибким шлангом (установлены держатели для гибкого шланга). В туалетных установлено по 2-4 детских унитаза, в умывальных по 3-4 детских раковины. Унитазы отделены друг от друга перегородками. Все детские унитазы обеспечены сиденьями, имеется туалетная бумага, для мытья унитазов имеются квачи. Выделены емкости для замачивания квачей и для хранения квачей.

В группах для детей раннего возраста (группа № 2) используются детские горшки. Хранение горшков осуществляется в специально выделенном шкафу, имеется емкость для замачивания горшков. Туалетная группы раннего возраста оборудована сливом для обработки горшков.

Емкости для мусора выделены. Умывальные раковины обеспечены туалетным мылом. Графики проведения санитарных дней, генеральных уборок имеются в каждой групповой ячейке. В умывальной зоне установлены стойки с индивидуальными ячейками для детских полотенец (полотенца промаркированы, смена полотенец 1 раз в неделю по графику и по мере загрязнения), уборочный инвентарь выделен, хранение осуществляется в туалетных в шкафах, уборочный инвентарь для туалетов хранится обособленно, имеет сигнальную маркировку.

Весь уборочный инвентарь промаркирован, используется согласно маркировки. Ветошь выделена, промаркирована, выделены емкости для замачивания ветоши. Имеется запас моющих, дезинфицирующих средств, дезинфицирующие растворы (с указанием наименования, даты разведения, концентрация раствора). Емкости для хранения растворов выделены, промаркированы. Для приготовления дезрастворов имеются мерные емкости. Для уборки ковровых покрытий используются пылесосы.

Буфетные групповых выделены в отдельные помещения. Оборудованы 2-х гнездными ваннами (ванны оборудованы гибкими шлангами с душевой насадкой для ополаскивания посуды), шкафами для хранения столовой и буфетной посуды, сушилками для столовой посуды, кассетницами для хранения столовых приборов. Для хранения использованной и чистой ветоши выделены промаркированные емкости, ветоши достаточно. Буфетная посуда для получения пищи промаркирована (используется посуда из нержавеющей стали, эмалированная посуда, пластмассовая посуда, разрешенная для контакта с пищевыми продуктами). Столовая посуда выделена согласно списочного количества детей, столовые приборы из нержавеющей стали. Деформированная посуда, со сколами, трещинами, отбитыми краями не используется. Емкости для пищевых отходов выделены, промаркированы. Инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средств, мытью посуды вывешены. Спецдежда для получения и раздачи пищи, для мытья посуды выделена, промаркирована. Хранится обособленно. Выделены емкости с крышками для замачивания посуды. Питьевой режим обеспечен кипяченой водой.

Для питьевой воды в каждой группе имеется чайник. Используется кипяченая питьевая вода согласно графика, смена воды проводится каждые 3 часа.

Прачечная состоит из двух смежных помещений, сообщающихся между собой (постирочная, гладильная). Входы для сдачи грязного белья и получения чистого белья отдельные.

В постирочную имеется вход для приема грязного белья. Для замачивания белья установлена бытовая ванна, емкости с крышками. Гладильная оборудована гладильным прессом, столом для глажки белья, установлены шкафы для хранения чистого белья, спецдежды.

Медицинский блок расположен на первом этаже, в его состав входят кабинет медицинский, процедурная, хлораторная.

Пищевый блок расположен на первом этаже, предусмотрен для работы на сырье, фактически работает на сырье. В состав пищеблока входят загрузочная, 2 складских помещения, участок первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, мясо-рыбный цех, холодный цех, горячий цех с окном раздачи, участок проходной для мытья и хранения кухонной посуды и инвентаря, туалет персонала, комната персонала с душевой, имеется отдельный вход для персонала с участка; в загрузочной установлена морозильная камера для хранения мяса, субпродуктов, рыбы замороженных, масла сливочного (хранение осуществляется на разных полках), ШХ для хранения фруктов, на подтоварниках осуществляется хранение молока ДСХ в тетрапакетах, сока.

В складских помещениях пищевые продукты хранятся на стеллажах и подтоварниках с гигиеническим покрытием;

Условия и сроки хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов соблюдаются. На все продовольственное сырье и пищевые продукты представлены сопроводительные документы, удостоверяющие их качество и безопасность. Запрещенных к использованию в детском питании продуктов не выявлено. Складские помещения оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование оборудовано контрольными термометрами.

Хранение уборочного инвентаря осуществляется в шкафу, уборочный инвентарь для туалета имеет сигнальную окраску и хранится отдельно.

Для хранения личной одежды и спецодежды в комнате персонала установлены шкафы. На каждого работающего имеется не менее 3-х комплектов спецодежды. Хранение упорядочено, раздельное; стирка спецодежды осуществляется в прачечной учреждения.

Завоз продуктов осуществляется по заявкам автотранспортом поставщиков.

Моющие, чистящие, дезсредства имеются в достаточном количестве. Емкость для пищевых отходов выделена, промаркирована. Инструкции по режиму мытья посуды, использованию дезсредств, по обработке яйца вывешены. Мерные емкости для обработки яйца выделены, промаркированы. Обработка яйца проводится в мясном цехе.

Для хранения суточных проб установлен бытовой холодильник (хранение суточных проб осуществляется в течение 48 часов, температурный режим хранения не выше +6С. Суточные пробы приготовленной пищевой продукции, в т.ч. холодных закусок, гарниров, напитков, отбираются в количестве не менее 100 г., отбор суточных проб проводится в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся). Выдача готовой пищи проводится после проведенного бракеража.

Оборудование все в рабочем состоянии. Разделочный инвентарь выделен, промаркирован, используется по назначению. Хранение осуществляется на ребре. Разделочные доски изготовлены из материалов, допустимых к контакту с пищевыми продуктами, без сколов, трещин. Разделочные ножи хранятся на магнитных лентах. Цех для приготовления холодных блюд оборудован прибором для обеззараживания воздуха. Помещения пищеблока оснащены цельнометаллическими столами. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. В производственных помещениях, моечных, санузле установлены раковины для мытья рук персонала.

Количество оборудования в мясо-рыбном цехе не обеспечивает поточность технологического процесса – для обработки продовольственного сырья мяса и рыбы сырой установлен только один производственный стол, общий для данного сырья.

На пищеблоке ведется документация:

- журнал проведения витаминизации 3-х блюд.
- журнал здоровья сотрудников (ведется ежедневно, осмотр проводит медработник учреждения).
- журнал контроля температурного режима холодильного оборудования.
- бракеражный журнал готовой продукции.
- бракеражный журнал поступающего сырья и пищевых продуктов.
- журнал учета температурного режима холодильных установок.

На пищеблоке ЛГ МАДОУ «Д/с № 4 «Солнышко» не организован и не проводится производственный контроль, основанный на принципах HACCP, система HACCP не внедрена.

Примерное и фактическое циклическое меню на летне-осенний сезон.

Питание детей организовано по 10-дневному перспективному меню. Меню составлено для детей с 12-часовым пребыванием в учреждении. Меню составлено на возраст детей до 3 лет и с 3 до 7 лет. Организовано четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник). В меню запрещенных к использованию блюд не включено. В каждом блюде проведен подсчет пищевой и энергетической ценности. Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Массы порций блюд по приемам пищи соответствуют требованиям.

Распределение в процентном отношении от суточной потребности в энергии по приемам пищи

Циклическое меню для воспитанников 1,5-3 лет:

день	завтрак 20%	2 завтрак 5%	обед 35%	уплотненный пол-
------	-------------	--------------	----------	------------------

	(от итоговой за день)	(от итоговой за день)	(от итоговой за день)	дник 30% (от итоговой за день)
1	20	5	35	30
2	20	5	35	30
3	19	5	35	31
4	20	5	35	29
5	20	5	35	30
средний %	20	5	35	30
6	21	5	35	29
7	21	5	35	30
8	20	5	35	30
9	20	5	34	31
10	20	5	36	29
средний %	20	5	35	30

Средний процент пищевой ценности за первую и вторую неделю соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Отступление от норм калорийности по отдельным приёмам пищи в пределах $\pm 5\%$.

Циклическое меню для воспитанников 3-7 лет:

день	завтрак 20% (от итоговой за день)	2 завтрак 5% (от итоговой за день)	обед 35% (от итоговой за день)	уплотненный полдник 30% (от итоговой за день)
1	20	5	35	30
2	20	5	35	30
3	19	5	35	31
4	20	5	36	29
5	19	5	36	30
средний %	20	5	35	30
6	21	5	34	30
7	21	5	34	30
8	20	5	35	30
9	20	5	36	29
10	19	5	36	30
средний %	20	5	35	30

Средний процент пищевой ценности за первую и вторую неделю соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Отступление от норм калорийности по отдельным приёмам пищи в пределах $\pm 5\%$.

Представленное меню удовлетворяет потребности детей в основных пищевых веществах и энергии, установленных в прил. №10, табл. 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному циклическому меню.

Режим дня:

- Режим прогулок составлен с соблюдением принципа групповой изоляции.
- Начало занятий начинается не ранее 8:00.
- Окончание занятий не позднее 17:00.
- Продолжительность занятий для детей от 1,5 до 3 лет – 10 мин., от 3 до 4 лет – 15 мин., от 4 до 5 лет – 20 мин., от 5 до 6 лет – 25 мин., от 6 до 7 лет – 30 мин.
- Продолжительность дневной суммарной образовательной нагрузки не более: для детей от 1,5 до 3 лет – 20 мин., от 3 до 4 лет – 30 мин., от 4 до 5 лет – 40 мин., от 5 до 6 лет – 50 мин. (или 75 мин. при организации 1 занятия после дневного сна), от 6 до 7 лет – 90 мин.
- Продолжительность перерывов между занятиями не менее 10 мин.
- Продолжительность дневного сна для детей 1-3 года не менее 3 часов, 4-7 лет не менее 2,5 часов.
- Продолжительность прогулок для детей до 7 лет не менее 3 часов в день.
- Суммарный объем двигательной активности не менее 1 часа в день.
- Продолжительность утренней зарядки не менее 10 мин.

Медицинский осмотр пройден всеми работниками учреждения. Представлены личные медицинские книжки на всех работающих. У работников имеются отметки о профилактических прививках согласно национального календаря прививок, за исключением лиц с противопоказаниями (имеются отметки о вакцинации против дифтерии, гепатита В, кори, краснухи (в соответствии с возрастом), против сезонного гриппа, против новой коронавирусной инфекции. Гигиеническое обучение и аттестация работниками пройдены.

Помещения пребывания детей оборудованы рециркуляторами воздуха.

На входе в здание, в туалетах имеются антисептики кожные для обработки рук.

Запас одноразовых медицинских масок имеется, имеется необходимый запас дезинфицирующих средств, антисептиков кожных для обработки рук.

График проведения генеральных уборок имеется (еженедельно), ведется журнал контроля за проведением генеральных уборок.

Программа производственного контроля разработана, представлена.

В программе производственного контроля в перечне объектов производственного контроля, веществ и факторов, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний отсутствуют следующие объекты:

- сырье, продукты и объекты окружающей среды, которые могут быть контаминированы возбудителями сальмонеллезов,

- сырье, которое может быть контаминировано возбудителями ОКП.

Производственный контроль за используемым сырьем, которое может быть контаминировано возбудителями ОКП, сальмонеллезов, не проводится.

Не проводится обследование технического состояния системы естественной вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности), документы, подтверждающие его проведение не представлены. Не осуществляются инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха при обследовании технического состояния вентиляции (механической, естественной), документы, подтверждающие инструментальные измерения не представлены.

В плане профилактического визита проведен отбор для лабораторных исследований: готовой продукции на микробиологические показатели (2 пробы), на калорийность (1 прием пищи-обед), на качество термической обработки (1 проба), на содержание витамина С (1 проба), пищевых продуктов на микробиологические показатели - яйцо, рыба замороженная (по 1 пробе), на санитарно-паразитологические показатели - рыба замороженная (2 пробы), инструментальные замеры искусственной освещенности (10 точек), отбор смывов на БГКП (10 единиц), на сальмонеллез (5 единиц).

В ходе профилактического визита выявлены нарушения обязательных требований:

1. В помещениях игровых групп №№1, 2, 4, 6, 7 окна полностью не оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника; в игровых групп № 5, 8 по одному окну, в игровой группы №3 2 окна не оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника). В спальнях групп №3, 8, 9 жалюзи не выполняют функцию солнцезащитного устройства, так как они не исправны (имеют дефекты, нарушена целостность - отсутствуют полотна (что является нарушением ст.ст. 11, 28 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения; п.п. 1.2., 2.4.13. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»).

2. В дошкольной организации постельные принадлежности (матрацы, подушки) не подвергаются химической чистке или дезинфекционной обработке один раз в год, документы, подтверждающие проведение химической чистки или дезинфекционной обработки, не представлены (что является нарушением ст.ст. 11, 28 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения; п.п. 1.2., 2.11.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»).

3. На пищеблоке ЛГ МАДОУ «Д/с № 4 «Солнышко» не организован производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, система ХАССП не внедрена (что является нарушением ст.ст. 11, 17, 28 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения; п.б. ст. 7., ст. 36 Федерального Закона от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; гл. 3, ст. 10, п. 2. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», п. 11 СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней").

4. В программе производственного контроля в перечне объектов производственного контроля, веществ и факторов, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний отсутствуют следующие объекты:

- сырье, продукты и объекты окружающей среды, которые могут быть контаминированы возбудителями сальмонеллезов,

- сырьё которое может быть контаминировано возбудителями ОКП,

производственный контроль за используемым сырьем, которое может быть контаминировано возбудителями ОКП, сальмонеллезов, не проводится (что является нарушением ст. 11, 17, 32 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; ст. 22 Федерального Закона от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых

продуктов»; п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; п. 11, п. 1897, п. 1998 СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней").

5. Не проводится обследование технического состояния системы естественной вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности), документы, подтверждающие его проведение не представлены. Не осуществляются инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха при обследовании технического состояния вентиляции (механической, естественной), документы, подтверждающие инструментальные измерения не представлены (что является нарушением ст.ст. 11, 28 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п.п. 1.2., 2.7.4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»).

6. Количество оборудования в мясо-рыбном цехе не обеспечивает поточность технологического процесса – для обработки продовольственного сырья мяса и рыбы сырой установлен только один производственный стол, общий для данного сырья (что является нарушением ст.ст. 11, 17, 28 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п.п. 1.2., 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п. 3.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», раздел VI, таблица 6.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).

(указываются выводы, по результатам осмотра, рассмотрения документов, проведенных исследований, испытаний, экспертиз: 1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований; 2) вывод о выявленных нарушениях обязательных требований; 3) сведения о факте устранения нарушений обязательных требований до окончания профилактического мероприятия)

12. К настоящему акту прилагаются:

- требование о представлении документов при проведении профилактического визита от 21.08.2023г.
- мотивированное представление должностного лица о приостановлении срока проведения профилактического визита от 25.01.2023г. № **86230041000104829124**.
- уведомление о приостановлении срока проведения профилактического визита от 20.11.2023г. № 2926
- протокол осмотра от 20.11.2023г.
- лист консультирования б/н от 20.11.2023г.
- протокол отбора смывов № 2 от 20.11.2023г.
- протокол отбора проб продовольственного сырья, пищевых продуктов № 1 от 20.11.2023г.
- Акт санитарно-эпидемиологического обследования ЛП.23.А.00201.11.23 от 30.10.2023г. органа инспекции филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре в г.Лангепасе и в г.Покачи»
- протокол испытаний №5647-23, 5648-23 от 21.11.2023г., №№5642-23, 5646-23 от 22.11.2023г., №5643-23 от 24.11.2023г., №№5644-23, 5645-23, 5649-23, 5650-23 от 27.11.2023г., №№16466/23, 16467/23 от 29.11.2023г., № 247-о-23 от 29.11.2023г.
- экспертное заключение органа инспекции филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре в г.Лангепасе и в г.Покачи» №ЛП.23.У.01755.11.23 от 30.11.2023г.
- предписание об устранении выявленных нарушений обязательных требований № 28 от 30.11.2023г.
(указывается (протокол осмотра, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального исследования, протокол испытания, экспертные заключения, их реквизиты, а также иные документы, являющиеся доказательствами выявленных нарушений, предписание об устранении выявленных нарушений)

Заместитель начальника ТО _____

Ж.Ю.Тихонова

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их представителей с актом (дата и время ознакомления).

Заведующий ЛГ МАДОУ «Д/с № 4 «Солнышко» Кудлаева Юлия Валерьевна

(указывается информация о контролируемом лице)

Время « 17 » ч. « 00 » мин.

« 30 » _____ ноября _____ 20 23 г.

✓

(подпись)

Кудлаева Ю.В.

(расшифровка подписи)