

Дата и учетный номер сведений о выездной проверке в ЕРКНМ 14.01.2022
23220041000100661114

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, контрольном (надзорном) мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в рамках которого составлен соответствующий документ

Отметка о согласовании или несогласовании (дата и реквизиты) проведения выездной проверки с органами прокуратуры*

от "31" января 2022 г., 11 час. 00 мин.
(дата и время составления акта)

пгт. Мостовской
(место составления акта)

Акт выездной плановой проверки

(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением
№ 7р-ВП-22-2022 от 14.01.2022 № 23220041000100661114

(указывается ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении выездной проверки, учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий).

2. Выездная проверка проведена в рамках: осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора (004)

(наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым реестром видов федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора), муниципального контроля)

3. Выездная проверка проведена:

- 1) Бедашова Марина Михайловна, старший специалист 1 разряда территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Лабинском, Курганинском и Мостовском районах (инспектор)

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспектора (инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов), уполномоченного (уполномоченных) на проведение выездной проверки. При замене инспектора (инспекторов) после принятия решения о проведении выездной проверки, такой инспектор (инспекторы) указывается (указываются), если его (их) замена была проведена после начала выездной проверки)

4. К проведению выездной проверки были привлечены:
специалисты:

- 1) Фисенко Людмила Васильевна- заведующая санитарно-гигиенической лабораторией;
- 2) Черткова Татьяна Васильевна- заведующая бактериологической лабораторией;
- 3) Халтурина Марианна Львовна - руководитель испытательной лабораторией;
- 3) Майборода Михаил Петрович- химик- эксперт санитарно-гигиенической лаборатории;
- 4) Курганова Елена Григорьевна- помощник санитарного врача по общей гигиене эксперты (экспертные организации):
- 5) Петухова Мария Владимировна- главный врач;

6) Маньшина Любовь Викторовна – врач по общей гигиене сан.эпид отдела

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии) должности экспертов, с указанием сведений о статусе эксперта в реестре экспертов контрольного (надзорного) органа или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации)

5. Выездная проверка проведена в отношении:

Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детский сад комбинированного вида № 3 «Колокольчик» поселка Мостовского муниципального образования Мостовский район, ИНН 2342009546, Краснодарский край, Мостовский район, поселок Мостовской, ул. Калинина,18.

(указывается объект контроля, в отношении которого проведена выездная проверка).

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению):

Краснодарский край, Мостовский район, поселок Мостовской, ул. Калинина,18.

(указываются адреса (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или места нахождения иных объектов контроля, в отношении которых была проведена выездная проверка)

7. Контролируемые лица:

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад комбинированного вида № 3 «Колокольчик» поселка Мостовского муниципального образования Мостовский район, ИНН 2342009546, Краснодарский край, Мостовский район, поселок Мостовской, ул. Калинина,18.

(указываются фамилия, имя, отчество (при наличии) гражданина или наименование организации, их индивидуальные номера налогоплательщика, адрес организации (ее филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), ответственных за соответствие обязательным требованиям объекта контроля, в отношении которого проведена выездная проверка)

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с "19" января 2022г., 10 час. 00 мин.

по "31" января 2022г., 11 час. 00 мин.

(указываются дата и время фактического начала выездной проверки, а также дата и время фактического окончания выездной проверки, при необходимости указывается часовой пояс)

проведение выездной проверки приостанавливалось в связи с тем, что срок проведения испытаний превышает срок проведения контрольного (надзорного) мероприятия

Проведение выездной плановой проверки не приостанавливалось.

19.01.2022 г. в рамках проведения плановой выездной проверки Лабинским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» по поручению был произведен отбор

п/п	Наименование объекта исследования	Точка отбора	С окрашение	Кол ичес-тво пла н
	Вода питьевая на санитарно-химические показатели	Пищеблок, группа	В ПСХ	2.00
	Вода питьевая на микробиологические показатели	Пищеблок, группа	В ПМБ	2.00
	Микроклимат	Пищеблок, группа	М КЛ	7.00
	Освещенность	Пищеблок, группа	О СВ	7.00
	Коэффициент пульсации	Пищеблок, группа	К П	7.00
	Готовое блюдо на микробиологические показатели	Пищеблок	Г БМБ	2.00
	Пищевая продукция на микробиологические показатели Рыба	пищеблок	П ПМБ	1.00

	ЕАЭС 040/2016			
	Пищевая продукция на паразитологические показатели (овощи) ТР ТС 021/2011	пищеблок	ППЗ	П 1.00
0	Готовое блюдо на санитарно-химические показатели	Пищеблок, вторые блюда, гарниры	БСХ	Г 1.00
1	Пищевая продукция на санитарно-химические показатели Рыба ТР ЕАЭС 040/2016	Пищеблок	ПСХ	П 1.00
2	Готовое блюдо на калорийность	Пищеблок, блюдо обеда	ЛР	К 3.00
3	Смывы на санитарно-показательные группы м/о (БГКП)	Рабочие поверхности производственного оборудования, разделочного инвентаря, руки и спец одежда персонала пищеблока	МБГКП	С 20.0 0
4	Смывы на паразитологические показатели	Рабочие поверхности производственного оборудования, разделочного инвентаря, руки и спец одежда персонала пищеблока	МПЗ	С 20.0 0

Рыба ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции",

ППМБ - КМАФАНМ, БГКП, S. aureus, V. Parahaemolyticus, ПЭБ, листерии

ППСХ: гистамин (тунец, скумбрия, лосось, сельдь), токсические элементы (свинец, кадмий, ртуть, мышьяк)

Овощи ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»

ППСХ - токсические элементы (свинец, кадмий, ртуть, мышьяк), пестициды (ГХЦГ (α,β,γ-изомеры), ДДТ и его метаболиты), нитраты

ППМБ - иерсинии, яйца гельминтов

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

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил:

7 часов 30 минут (часы, минуты)

(указывается срок (рабочие дни, часы, минуты), в пределах которого осуществлялось непосредственное взаимодействие с контролируемым лицом по инициативе контролируемого лица)

9. При проведении выездной проверки совершены следующие контрольные (надзорные) действия:

1) Осмотр

(указывается первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: 1) осмотр; 2) досмотр; 3) опрос; 4) получение письменных объяснений; 5) истребование документов; 6) отбор проб (образцов); 7) инструментальное обследование; 8) испытание; 9) экспертиза; 10) эксперимент).

в следующие сроки:

с "19" января 2022 г., 10 час. 30 мин.

по "19" января 2022 г., 14 час. 00 мин.

по месту Краснодарский край, Мостовский район, поселок Мостовской, ул. Калинина, 18.

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

по результатам которого составлен:

Протокол осмотра от 19.01.2022 г.

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

2) Получение письменных объяснений

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям)

в следующие сроки:

с "19" января 2022 г., 14 час. 30 мин.

по результатам которого составлен:

Письменные объяснения.

3) Истребование документов

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям)

в следующие сроки:

с "19" января 2022 г., 14 час. 45 мин.

по "19" января 2022 г., 15 час. 00 мин.

по месту Краснодарский край, Мостовский район, поселок Мостовской, ул. Калинина, 18 по результатам которого получены:

Получены документы, указанные в решении:

- списочный состав работников, с указанием ФИО, должности;
- личные медицинские книжки работников с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе;
- программа производственного контроля, протоколы исследований, выполненных в рамках выполнения программы производственного контроля за 2020 год и 2021 год;
- медицинская документация;
- договоры в копиях:
- на отпуск воды и прием стоков, теплоснабжение на размещаемые в существующих зданиях и действующие объекты;
- на вывоз твердых бытовых отходов и документы, подтверждающие его выполнение;
- на проведение противоэпидемических (профилактических) дезинсекционных и дератизационных работ, акты выполненных работ;
- на поставку продукции с указанием способа доставки продукции;
- на утилизацию ртутьсодержащих отходов;
- сопроводительные документы на поступающую пищевую продукцию, подтверждающие их качество и безопасность (товарная накладная, сертификат или декларация о соответствии);
- производственные журналы: Гигиенический журнал (сотрудники);
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Меню приготовляемых блюд, утвержденное руководителем организации, разработанное на период не менее двух недель;
- Ежедневное меню, с указанием массы порции и калорийности порции;
- Ведомость контроля за рационом питания;
- Наличие на предприятии документов подтверждающих разработку, внедрение и поддержание процедур, основанных на принципах ХАССП:
 - 1- политика и/или документально оформленные заявления, намерения руководства по обеспечению безопасности пищевой продукции;
 - 2- организационная структура предприятия;
 - 3- разработанные и документально оформленные процедуры Системы менеджмента, основанные на принципах ХАССП, в том числе программа производственного контроля;
 - 4- нормативные документы, регламентирующие безопасность продукции;
 - 5- протоколы лабораторных исследований;
 - 6- ассортиментный перечень выпускаемой продукции с указанием документа, в соответствии с которым она проводится;
 - 7- технологические инструкции, ТТК, описание продукции, наименование продукции, показатели качества и безопасности, используемое сырье, упаковка, маркировка, условия хранения и сроки годности, ограничение по применению, способы использования;
 - 8- инструкции по обращению с аллергенами, генно-модифицированными организмами (ГМО), применению пищевых добавок и др. документы;

- 9- блок- схема технологических процессов;
- 10- схема расположения производственных помещений с расположением оборудования;
- 11- схемы маршрутов движения потоков;
- 12- инструкция по управлению перекрестными загрязнениями и др. документы;
- 13- результаты осмотра (обследования объекта);
- 14- план ХАССП (рабочие листы ХАССП) и др. документы;
- 15- журнал входного контроля или листы приемки с обязательной оценкой условий транспортировки и доставки сырья;
- 16- НД на сырье, ингредиенты, упаковочные материалы;
- 17- документы, подтверждающие безопасность сырья, упаковочных и вспомогательных материалов;
- 18- инструкция или документированная процедура по входному контролю сырья, ингредиентов, упаковочных материалов;
- 19- порядок действий (инструкция или документированная процедура) при поступлении несоответствующей продукции;
- 20- оценка поставщиков и др. документы;
- 21- утвержденные перечни испытательного оборудования и средств измерения;
- 22- график проверки и аттестации оборудования и средств измерения, свидетельство о поверке;
- 23- договоры на техническое обслуживание;
- 24- инструкция «Требования к измерительным и контрольным приборам»;
- 25- график планово-предупредительных ремонтов, инструкция по порядку профилактического и технического обслуживания;
- 26- технические паспорта, документы, подтверждающие разрешение использования оборудования для контакта с пищевыми продуктами;
- 27- журнал осмотра технического состояния оборудования;
- 28- инструкция по соблюдению требований к измерительным и контрольным приборам и др. документы;
- 29- журнал контроля температуры и влажности перевозимых пищевых продуктов; хранения пищевых продуктов;
- 30- документы, подтверждающие соответствие и поддержание санитарно-технического состояния помещений и факторов производственной среды и факторов трудового процесса (инструкции, договора, акты сдачи-приемки выполненных работ, протоколы лабораторных испытаний и измерений, журналы, сертификаты на отделочные материалы и т.д.) и др. документы;
- 31- личные медицинские книжки персонала с отметками и прохождении мед. обследований, исследований, гигиенического обучения и аттестации;
- 32- планы по обучению персонала;
- 33- инструкция по доступу на предприятие сторонних посетителей;
- 34- договор на медицинское обследование работников и др. документы;
- 35- сопроводительные документы на произведенную продукцию;
- 36- наличие товарно-сопроводительной документации, позволяющей установить изготовителя и последующих собственников пищевой продукции и место ее происхождения, наличие маркировки, обозначение партии сырья и готовой продукции;
- 37- документы, регламентирующие отзыв, изъятие и утилизацию несоответствующей нормативной документации продукции и др.;
- 38- перечень опасных факторов (химические, биологические, физические, аллергены, ГМО, наноматериалы) в соответствии с ассортиментом выпускаемой продукции;
- 39- алгоритм выбора и перечень критических контрольных точек, «Дерево принятия решений»;
- 40- анализ опасности в зависимости от вероятности проявления и тяжести последствий;
- 41- описание продукции (наименование продукции (показатели качества и безопасности, используемое сырье, упаковка, маркировка, условия хранения и сроки годности, ограничение по применению, способы использования);

- 42- записи по контролю параметров ККТ или технологические журналы;
 - 43- описание мероприятий по управлению опасными факторами;
 - 44- результаты внутренних проверок и выполнения плана корректирующих мероприятий;
 - 45- документы по работе с жалобами и претензиями потребителей;
 - 46- документы по обмену информацией с заинтересованными сторонами в организации и за ее пределами.
- инструкции к применяемым в работе дезинфекционным средствам;
 - договора:
 - на вывоз медицинских отходов;
 - на отпуск воды и прием стоков, теплоснабжение на размещаемые в существующих зданиях и действующие объекты (оригиналы, заверенные копии);
 - на вывоз твердых бытовых отходов и документы, подтверждающие его выполнение (оригиналы, заверенные копии);
 - на проведение противэпидемических (профилактических) дезинсекционных и дератизационных работ, акты выполненных работ;
 - на утилизацию ртутьсодержащих отходов.

4) Отбор проб (образцов)

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям)

в следующие сроки:

с "19" декабря 2022 г., 10 час. 30 мин.

по "19" декабря 2022 г., 11 час. 30 мин.

по месту

Краснодарский край, Мостовский район, поселок Мостовской, ул. Калинина, 18, по результатам которого составлен:

Акты отбора проб от 19.01.2022 продуктов и продовольственного сырья, проб воды, смывов,

5) Инструментальное обследование

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям)

в следующие сроки:

с "19" января 2022 г., в течение дня,

- Краснодарский край, Мостовский район, поселок Мостовской, ул. Калинина, 18

по результатам которого составлен:

от 19.01.2022 № 01884-01890 Г.5; от 19.01.2022 № 01891-01897. Г.5;

6) Испытания

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям)

в следующие сроки:

с "21" января 2022 г.

по "26" января 2022 г.

по месту

- Краснодарский край, Мостовский район, поселок Мостовской, ул. Калинина, 18

по результатам которого составлен:

Протоколы испытаний от 26.01.2022 № 01791.Г.1./80.1; от 25.01.2022 № 01788.Г.1./79.1-3; от 20.01.2022 № 01797-01836; от 26.01.2022 № 01795.Г.1.2./80.5; от 26.01.2022 № 01794.Г.1.3/80.4; от 26.01.2022 № 01792.Г.2./80.2; от 26.01.2022 № 01735.Г.2./80.3; от 21.01.2022 № 01796.Г.1.2./154.2; от 21.01.2022 № 5.Г.1.2./154.1;

7) Экспертиза

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям)

в следующие сроки:

с "26" января 2022 г., 12 час. 00 мин.

по "26" января 2022 г., 15 час. 30 мин.

по месту

Краснодарский край, Мостовский район, поселок Мостовской, ул. Калинина, 18

по результатам которого составлен:

Экспертное заключение от 26.01.2022г. № 69/17

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения:

- списочный состав работников, с указанием ФИО, должности;
- личные медицинские книжки работников с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе;
- программа производственного контроля, протоколы исследований, выполненных в рамках выполнения программы производственного контроля за 2020 год и 2021 год;
- медицинская документация;
- договоры в копиях:
- на отпуск воды и прием стоков, теплоснабжение на размещаемые в существующих зданиях и действующие объекты;
- на вывоз твердых бытовых отходов и документы, подтверждающие его выполнение;
- на проведение противозидемических (профилактических) дезинсекционных и дератизационных работ, акты выполненных работ;
- на поставку продукции с указанием способа доставки продукции;
- на утилизацию ртутьсодержащих отходов;
- сопроводительные документы на поступающую пищевую продукцию, подтверждающие их качество и безопасность (товарная накладная, сертификат или декларация о соответствии);
- производственные журналы: Гигиенический журнал (сотрудники);
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Меню приготовляемых блюд, утвержденное руководителем организации, разработанное на период не менее двух недель;
- Ежедневное меню, с указанием массы порции и калорийности порции;
- Ведомость контроля за рационом питания;
- Наличие на предприятии документов подтверждающих разработку, внедрение и поддержание процедур, основанных на принципах ХАССП:
 - 1- политика и/или документально оформленные заявления, намерения руководства по обеспечению безопасности пищевой продукции;
 - 2- организационная структура предприятия;
 - 3- разработанные и документально оформленные процедуры Системы менеджмента, основанные на принципах ХАССП, в том числе программа производственного контроля;
 - 4- нормативные документы, регламентирующие безопасность продукции;
 - 5- протоколы лабораторных исследований;
 - 6- ассортиментный перечень выпускаемой продукции с указанием документа, в соответствии с которым она проводится;
 - 7- технологические инструкции, ТТК, описание продукции, наименование продукции, показатели качества и безопасности, используемое сырье, упаковка, маркировка, условия хранения и сроки годности, ограничение по применению, способы использования;
 - 8- инструкции по обращению с аллергенами, генно-модифицированными организмами (ГМО), применению пищевых добавок и др. документы;
 - 9- блок-схема технологических процессов;
 - 10- схема расположения производственных помещений с расположением оборудования;
 - 11- схемы маршрутов движения потоков;

- 12- инструкция по управлению перекрестными загрязнениями и др. документы;
- 13- результаты осмотра (обследования объекта);
- 14- план ХАССП (рабочие листы ХАССП) и др. документы;
- 15- журнал входного контроля или листы приемки с обязательной оценкой условий транспортировки и доставки сырья;
- 16- НД на сырье, ингредиенты, упаковочные материалы;
- 17- документы, подтверждающие безопасность сырья, упаковочных и вспомогательных материалов;
- 18- инструкция или документированная процедура по входному контролю сырья, ингредиентов, упаковочных материалов;
- 19- порядок действий (инструкция или документированная процедура) при поступлении несоответствующей продукции;
- 20- оценка поставщиков и др. документы;
- 21- утвержденные перечни испытательного оборудования и средств измерения;
- 22- график проверки и аттестации оборудования и средств измерения, свидетельство о поверке;
- 23- договоры на техническое обслуживание;
- 24- инструкция «Требования к измерительным и контрольным приборам»;
- 25- график планово-предупредительных ремонтов, инструкция по порядку профилактического и технического обслуживания;
- 26- технические паспорта, документы, подтверждающие разрешение использования оборудования для контакта с пищевыми продуктами;
- 27- журнал осмотра технического состояния оборудования;
- 28- инструкция по соблюдению требований к измерительным и контрольным приборам и др. документы;
- 29- журнал контроля температуры и влажности перевозимых пищевых продуктов; хранения пищевых продуктов;
- 30- документы, подтверждающие соответствие и поддержание санитарно-технического состояния помещений и факторов производственной среды и факторов трудового процесса (инструкции, договора, акты сдачи-приемки выполненных работ, протоколы лабораторных испытаний и измерений, журналы, сертификаты на отделочные материалы и т.д.) и др. документы;
- 31- личные медицинские книжки персонала с отметками и прохождении мед. обследований, исследований, гигиенического обучения и аттестации;
- 32- планы по обучению персонала;
- 33- инструкция по доступу на предприятие сторонних посетителей;
- 34- договор на медицинское обследование работников и др. документы;
- 35- сопроводительные документы на произведенную продукцию;
- 36- наличие товарно-сопроводительной документации, позволяющей установить изготовителя и последующих собственников пищевой продукции и место ее происхождения, наличие маркировки, обозначение партии сырья и готовой продукции;
- 37- документы, регламентирующие отзыв, изъятие и утилизацию несоответствующей нормативной документации продукции и др.;
- 38- перечень опасных факторов (химические, биологические, физические, аллергены, ГМО, наноматериалы) в соответствии с ассортиментом выпускаемой продукции;
- 39- алгоритм выбора и перечень критических контрольных точек, «Дерево принятия решений»;
- 40- анализ опасности в зависимости от вероятности проявления и тяжести последствий;
- 41- описание продукции (наименование продукции (показатели качества и безопасности, используемое сырье, упаковка, маркировка, условия хранения и сроки годности, ограничение по применению, способы использования);
- 42- записи по контролю параметров ККТ или технологические журналы;

43- описание мероприятий по управлению опасными факторами;
44- результаты внутренних проверок и выполнения плана корректирующих мероприятий;
45- документы по работе с жалобами и претензиями потребителей;
46- документы по обмену информацией с заинтересованными сторонами в организации и за ее пределами.

- инструкции к применяемым в работе дезинфекционным средствам;
- договора:
- на вывоз медицинских отходов;
- на отпуск воды и прием стоков, теплоснабжение на размещаемые в существующих зданиях и действующие объекты (оригиналы, заверенные копии);
- на вывоз твердых бытовых отходов и документы, подтверждающие его выполнение (оригиналы, заверенные копии);
- на проведение противоэпидемических (профилактических) дезинсекционных и дератизационных работ, акты выполненных работ;
- на утилизацию ртутьсодержащих отходов.

(указываются рассмотренные при проведении выездной проверки документы и сведения, в том числе: 1) находившиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа); 2) представленные контролируемым лицом; 3) полученные посредством межведомственного взаимодействия; 4) иные (указать источник).

11. По результатам выездной проверки установлено: Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад комбинированного вида № 3 «Колокольчик» поселка Мостовской муниципальной образования Мостовский район по адресу: Мостовский район, поселок городского типа Мостовской, улица Калинина, 18 расположен в 5 кирпичных зданиях одноэтажной и 2-х этажной постройки (основное здание).

Земельный участок МАДОУ детский сад комбинированного вида № 3 «Колокольчик» поселка Мостовского обособлен, огражден забором, озеленен, освещен, зонирован. На участке оборудованы изолированные игровые площадки для групп детского сада с теньевыми навесами. Игровое оборудование на игровых площадках: домики, беседки, лесенки, горки, качели. Имеющееся игровое оборудование на игровых площадках в исправном состоянии. Условия для хранения игрушек, используемых для игры на улице, на теньевом навесе предусмотрены.

На момент проверки уборка территории от снега проведена. В хозяйственной зоне на бетонированной площадке установлены 2 контейнера для сбора твердых бытовых отходов и емкость с крышкой для сбора пищевых отходов. Мусор вывозится своевременно. Представлен договор на вывоз ТБО с МУП «Мостводоканал» Мостовского городского поселения № 9449 от 30.12.2021г.

Здания МАДОУ детский сад комбинированного вида № 3 «Колокольчик» поселка Мостовского обеспечены централизованным водоснабжением. Водоснабжение от поселкового водопровода. Договор холодного водоснабжения и водоотведения № 8040 от 01.03.2019г. заключен с МУП «Мостводоканал».

Канализация – централизованная. Внутренние канализационные сети в МАДОУ детский сад комбинированного вида № 3 «Колокольчик» поселка Мостовского в рабочем состоянии, функционируют. Договор на вывоз жидких бытовых отходов № 9448 от 30.12.2021г. заключен с МУП «Мостводоканал».

В планировочной структуре здания детского сада соблюдается принцип групповой изоляции. В дошкольном образовательном учреждении функционируют 8 групповых ячеек, имеются залы для занятий музыкой и для занятий физкультурой. Спортивный инвентарь ежедневно обрабатывается. Проветривание спортивного и музыкального залов проводится согласно графика.

Групповые ячейки 2-х групп не имеют полного набора помещений, помещение спальни и игровой совмещены в старшей группе № 2 «Капитошки», в ОНР подготовительной группе «Фантазеры». Групповые ячейки 6 групп имеют следующий набор помещений: раздевальная, групповая, спальня, буфетная, туалетная комната совмещенная с умывальной. Раздевальные групп оборудованы шкафами для верхней одежды и обуви детей. В МАДОУ детский сад

комбинированного вида № 3 «Колокольчик» поселка Мостовского все групповые ячейки укомплектованы мебелью: индивидуальными шкафчиками для верхней одежды и обуви детей, кроватями, стульчиками, столами. В 1-ой младшей и во 2-ой младшей группах детская мебель, кушетки в приемной имеют рваную поверхность, что не допускает проведения влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств. В здании Литер Г в 4 группах поверхность столешниц в буфетных имеет дефекты, требует замены (нарушение п. 2.4.9. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28).

В МАДОУ детский сад № 3 допускается использование детских кроватей 4-х уровневых (нарушение п. 2.4.8. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28).

Постельного белья достаточно, в детском саду имеется по 3 комплекта на 1-го ребенка. Хранится чистое белье на прачечной в комнате для хранения чистого белья, на выделенных полках для каждой группы. Смена белья проводится своевременно. Постельное белье меняется один раз в неделю. Полотенца раз в неделю и по мере загрязнения. Белье на детских кроватях чистое, маркировка постельного белья проведена, требования маркировки соблюдается. Мешки для получения чистого белья и сбора грязного белья имеются в каждой группе.

Во всех туалетных комнатах раковины для мытья рук детей, персонала обеспечены подводкой горячей и холодной воды. На момент проверки в четырех группах МАДОУ № 3 водопроводные краны над раковинами имеют дефекты (ржавые), требуют замены (нарушение п. 2.4.11. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28). Для соблюдения личной гигиены детьми и персоналом каждая раковина обеспечена мылом. Раковины для персонала обеспечены кожными антисептиками и мылом «Альсепт». Туалетные кабины в группах не оснащены мусорными ведрами (нарушение п. 2.4.11. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28).

В группах детского сада оборудованы душевые поддоны. В группе ОНР 1 и ОНР 2 требуется замена душевых поддонов: имеют дефекты, ржавые (нарушение п. 2.4.11. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28).

На момент проверки требования обработки санитарно-технического оборудования соблюдаются. На применяемое дезинфицирующее средство «Ока- таб» инструкции имеются. Представлены. Для мытья игрушек в группах выделены промаркированные тазы. Правила мытья игрушек соблюдаются, игрушки моются в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, хранение тазов для мытья игрушек в группах упорядочено. Подбор детской мебели (стулья) проведен с учетом роста детей.

Вентиляция в МАДОУ детский сад комбинированного вида № 3 «Колокольчик» поселка Мостовского естественная, проветривание проводится через окна, засетчивание проведено во всех помещениях. Естественное освещение осуществляется через светопроемы окон, достаточное.

Освещение в детском саду искусственное и естественное. В помещениях допускающих эксплуатацию без естественного освещения допускается не своевременная замена перегоревших ламп накаливания и люминесцентных ламп (нарушение п. 2.8.9. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и

обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28). Хранение перегоревших ламп осуществляется в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

Питание детей организовано в помещениях групповых. В буфетных установлены по 2 моечные ванны с подводкой горячей и холодной проточной воды. Моечные ванны в буфетных оборудованы гибким шлангом с душевой насадкой для ополаскивания посуды. Питьевой режим организован в соответствии с требованиями санитарных требований. Используется кипяченая вода в чайниках, количество чашек для питьевого режима соответствует количеству детей в группе, срок хранения кипяченой воды не более 3-х часов.

Стирка постельного белья, полотенец, санитарной одежды осуществляется в постирочной, принадлежащей МАДОУ детский сад комбинированного вида № 3 «Колокольчик» поселка Мостовского, расположенной в отдельно стоящем здании. Прачечная имеет необходимый набор помещений, расположенных с учетом поточности технологических процессов. График работы постирочной имеется. Для глажки белья и его хранения условия созданы, установлены шкафы для хранения чистого белья. Постирочная обеспечена холодной и горячей проточной водой.

На момент проверки влажная уборка в МАДОУ детский сад комбинированного вида № 3 «Колокольчик» поселка Мостовского проведена качественно. Санитарное состояние групповых удовлетворительное. **В помещении 2-ой младшей группы в раздевальной на полу линолеум имеет повреждения и дефекты. Требуется замены (нарушение п. 2.5.2. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28).**

Уборочного инвентаря достаточно, маркирован в зависимости от назначения помещений и видов работ. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов имеет маркировку красным цветом и хранится отдельно от другого инвентаря.

Медицинский блок отвечает санитарно-гигиеническим требованиям по оснащению медикаментами и оборудованием, по набору помещений. Все помещения медицинского блока обеспечены холодной и горячей проточной водой. В медицинском кабинете имеется холодильник для суточных проб. Ежедневный утренний прием детей осуществляется воспитателями и медицинским работником. **Журнал утреннего приема детей 1-ой младшей группе «Крепыши» ведется с нарушением требований санитарных правил. На момент проверки зафиксировано формальное ведение журнала: по состоянию на 11-30 19.01.2022г. журнал уже заполнен на вечер 19.01 и на 20.01.2022, (п. 3.1.8. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28).**

Журнал здоровья сотрудников, заполняется персоналом с росписью об отсутствии инфекционного заболевания, либо подозрения на него. Журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания, ведется по форме. **Нарушаются требования к ведению «Журнала бракеража готовой продукции». В бракеражной комиссии состоит один человек, медицинская сестра (нарушение приложение, 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32).** Нарушаются требования к ведению «Журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции». Графа «дата и час фактической реализации» заполняется с нарушением требований. Не выводятся остатки от количества поступившей продукции, что не позволяет проконтролировать срок реализации продукта (нарушение приложение, 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32).

Пищеблок МАДОУ детский сад комбинированного вида № 3 «Колокольчик» поселка

Мостовского работает на сырье, имеет необходимый набор помещений, канализован, обеспечен холодной и горячей проточной водой. Пищеблок оборудован достаточным количеством моечных ванн для мытья продовольственного сырья. Для мытья кухонной посуды, кухонного инвентаря установлены моечные ванны, ванны промаркированы. На пищеблоке в моечной для мытья кухонной посуды инструкция о правилах мытья кухонной посуды с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств имеется. Гибкий шланг для ополаскивания кухонной посуды имеется. Ветоши для мытья кухонной посуды, разделочных столов достаточно, хранение и обработка ее упорядочены. Для мытья рук работникам пищеблока условия созданы, раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей проточной воды, мыло имеется.

Разделочные столы на пищеблоке маркированы, размещены в производственных цехах.

На момент проверки уборка в помещении пищеблока проведена качественно. Уборочный инвентарь для уборки помещений пищеблока выделен в достаточном количестве (по цехам), промаркирован, правила хранения уборочного инвентаря для пищеблока не нарушаются. Емкости для пищевых отходов выделены, промаркированы. Требования к хранению и утилизации пищевых отходов выполняются. Очистка емкости для сбора пищевых отходов на пищеблоке проводится своевременно при заполнении емкости не более чем на 2/3 объема. Санитарной одеждой работники пищеблока обеспечены в достаточном количестве, хранение санитарной одежды упорядочено, халаты хранятся отдельно от личных вещей. Приготовление пищи осуществляется на 2-х электроплитах, по 4 конфорки каждая, 2-х бытовых газовых плитах, электросковороде, пароконвектомате. Жарочный шкаф имеется, в рабочем состоянии.

Овощной цех оборудован картофелечисткой, овощерезкой, двумя раковинами для мытья овощей. Для хранения овощей имеется отдельное складское помещение. Хранение овощей и фруктов в соответствии с требованиями санитарных правил. На момент проверки на все имеющиеся овощи представлены товаросопроводительные документы. Тара для хранения овощей чистая. Складское помещение для хранения продуктов оборудовано бытовым холодильником для хранения квашеных овощей. Температурный режим хранения соблюдается, Журнал учета температуры в холодильнике ведется.

Для хранения скоропортящихся продуктов имеется достаточное количество холодильного оборудования. Контроль за температурным режимом хранения скоропортящихся продуктов в холодильниках проводится (журнал ведется). Все камеры холодильников обеспечены термометрами. Температурный режим на момент проверки соблюдается. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Нарушаются требования направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов. Не во всех технологических картах горячих жидких блюд и иных горячих блюд, напитков, реализуемых потребителю не указана температура (нарушение п. 5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32).

Продукты поступают на пищеблок с документами, подтверждающими их качество и безопасность, на момент проверки представлены в полном объеме. Контроль за качеством поступающих скоропортящихся продуктов проводится. Суточная проба оставляется в полном объеме. Правила хранения и отбора суточной пробы соблюдаются. Посуда с пробами маркирована с указанием приема пищи и датой отбора, суточная проба хранится в отдельном холодильнике. С- витаминизация готовых блюд проводится регулярно. Журнал проведения С- витаминизации ведется по установленной форме. На момент проверки 2 кладовые для хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья содержатся в чистоте, хранение сыпучих продуктов упорядочено. Складские помещения оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Контроль за температурой при хранении продуктов в помещении кладовых проводится, отметка в журнале регистрации температуры в помещениях кладовых имеется. Хранение хлеба упорядочено: хлеб хранится в шкафу с вентиляционными

отверстиями.

Работающих в МБДОУ детский сад комбинированного вида № 3 «Колокольчик» поселка Мостовского - 44 человека. Воспитатели и помощники воспитателя детского сада обеспечены спецодеждой достаточном количестве.

В личных медицинских книжках сотрудников детского сада имеются данные медицинского осмотра в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, данные о профилактических прививках. Вакцинация против коронавирусной инфекции у 97,7 % сотрудников. Из 44, привито 43 человека, один человек имеет медицинский отвод. Сотрудники детского сада обеспечены средствами индивидуальной защиты.

Договор на оказание услуг по дератизации и дезинсекции заключен с ООО Фирма «Дезинфекция» № 209/33 от 30.12.2021.

В период проведения контрольно-надзорных мероприятий проведены лабораторно-инструментальные исследования.

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки:

1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований, о соблюдении (реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, о соблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, об исполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки:

Нарушения не выявлены

- ст. 1-4, 11-36, 41-42, 55,57 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- Федеральный закон 23.02.2013 № 15-ФЗ "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма, последствий потребления табака или потребления никотинсодержащей продукции»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ "Об иммунопрофилактике инфекционных болезней";
- Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ "О техническом регулировании";
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 007/2011 "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков", утв. решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 797;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 09/2011 "О безопасности парфюмерно-косметической продукции", утв. решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 799;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №881;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №882;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 "Технический регламент на масложировую продукцию", утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №883;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции», утв. решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 №32;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.10.2013 № 67;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции", утв. решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 №68;
- СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19), утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2020 № 15;
- СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 20.06.2020 № 16;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.12.2020 № 40;
- СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий,

сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 24.12.2020 №44;

- СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 3;

- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2;

- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 4;

- "Правила обращения с отходами производства и потребления в части осветительных устройств, электрических ламп, ненадлежащие сбор, накопление, использование, обеззараживание, транспортирование и размещение которых может повлечь причинение вреда жизни, здоровью граждан, вреда животным, растениям и окружающей среде", утв. постановлением Правительства РФ от 28.12.2020 № 2314;

- "Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)", утв. Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 №299; со всеми изменениями на 02.01.2022.

2) вывод о выявлении нарушений обязательных требований (с указанием обязательного требования, нормативного правового акта и его структурной единицы, которым установлено нарушенное обязательное требование, сведений, являющихся доказательствами нарушения обязательного требования), о несоблюдении (нереализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, с указанием реквизитов разрешительных документов, о несоблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, о неисполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки:

В 1-ой младшей и во 2-ой младшей группах детская мебель, кушетки в приемной имеют рваную поверхность, что не допускает проведения влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств. В здании Литер Г в 4 группах поверхность столешниц в буфетных имеет дефекты, требует замены (**нарушение п. 2.4.9. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"**, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28) – *ответственное юридическое лицо, заведующий*

В МАДОУ детский сад № 3 допускается использование детских кроватей 4-х уровневых (**нарушение п. 2.4.8. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"**, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28) *ответственное юридическое лицо, заведующий*

На момент проверки в четырех группах МАДОУ № 3 водопроводные краны над раковинами имеют дефекты (ржавые), требуют замены (**нарушение п. 2.4.11. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"**, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28) *ответственное юридическое лицо, заведующий*

Туалетные кабины в группах не оснащены мусорными ведрами (**нарушение п. 2.4.11. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"**, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28) *ответственное юридическое лицо, заведующий*

В группе ОНР 1 и ОНР 2 требуется замена душевых поддонов: имеют дефекты, ржавые (**нарушение п. 2.4.11. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"**, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28) *ответственное юридическое лицо, заведующий*

юридическое лицо, заведующий

В помещениях допускающих эксплуатацию без естественного освещения допускается не своевременная замена перегоревших ламп накаливания и люминесцентных ламп (**нарушение п. 2.8.9. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"**, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28) *ответственный юридическое лицо, заведующий*

В помещении 2-ой младшей группы в раздевальной на полу линолеум имеет повреждения и дефекты. Требуется замены (**нарушение п. 2.5.2. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"**, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28) *ответственный юридическое лицо, заведующий*

Журнал утреннего приема детей 1-ой младшей группе «Крепыши» ведется с нарушением требований санитарных правил. На момент проверки зафиксировано формальное ведение журнала: по состоянию на 11-30 19.01.2022г. журнал уже заполнен на вечер 19.01 и на 20.01.2022, (**п. 3.1.8. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"**, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28) *ответственный юридическое лицо, заведующий*

Нарушаются требования к ведению «Журнала бракеража готовой продукции». В бракеражной комиссии состоит один человек, медицинская сестра (**нарушение приложение, 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"**, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32). Нарушаются требования к ведению «Журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции». Графа «дата и час фактической реализации» заполняется с нарушением требований. Не выводятся остатки от количества поступившей продукции, что не позволяет проконтролировать срок реализации продукта (**нарушение приложение, 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"**, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32) *ответственный юридическое лицо, заведующий*

3) сведения о факте устранения нарушений, указанных в пункте 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия):

Нарушаются требования направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов. Не во всех технологических картах горячих жидких блюд и иных горячих блюд, напитков, реализуемых потребителю не указана температура (**нарушение п. 5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"**, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32) *ответственный юридическое лицо, заведующий*

12. К настоящему акту прилагаются:

Протокол осмотра от 19.01.2022

Письменные объяснения от 19.01.2022

Требование о предоставлении документов от 19.01.2022

Протокол измерений параметров микроклимата от 19.01.2022 № 01884-01890 Г.5; протокол параметров искусственного освещения от 19.01.2022 № 01891-01897. Г.5;

Протоколы испытаний пищевых продуктов от 26.01.2022 № 01791.Г.1./80.1; протоколы испытаний кулинарных изделий от 25.01.2022 № 01788.Г.1./79.1-3; протокол испытаний смывов от 20.01.2022 № 01797-01836; протокол испытаний пищевых продуктов от 26.01.2022 № 01795.Г.1.2./80.5; протокол испытаний пищевых продуктов от 26.01.2022 № 01794.Г.1.3/80.4; протокол испытаний пищевых продуктов от 26.01.2022 № 01792.Г.2./80.2; протокол испытаний пищевых продуктов от 26.01.2022 № 01735.Г.2./80.3; протокол испытаний воды питьевой от 21.01.2022 № 01796.Г.1.2./154.2; протокол испытаний воды питьевой от 21.01.2022 №5.Г.1.2./154.1;

Экспертное заключение от 26.01.2022 № 69/27

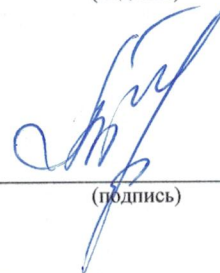
(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), заполненные проверочные листы (в случае их применения), а также документы и иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований)

(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов), проводившего выездную проверку)

Старший специалист 1 разряда территориального
отдела Управления Роспотребнадзора по
Краснодарскому Краю в Лабинском, Курганинском
и Мостовском районах Бедашова М.М.

(должность, фамилия, инициалы инспектора, проводившего выездную
проверку)

(подпись)



(подпись)

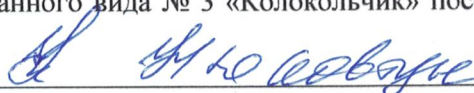
Старший специалист 1 разряда территориального отдела Управления Роспотребнадзора по
Краснодарскому краю в Лабинском, Курганинском и Мостовском районах Бедашова М.М.
8-861-69-7-21-87

(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должность инспектора, непосредственно подготовившего акт выездной проверки, контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

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

Заведующий МАДОУ детский сад комбинированного вида № 3 «Колокольчик» поселка Мостовского муниципального образования Мостовский район

Ковтун Н.Ю. 31 января 2022 года 11-00



Отметка о направлении акта в электронном виде (адрес электронной почты), в том числе через личный кабинет на специализированном электронном портале

В случае несогласия с настоящим решением Вы можете обжаловать его в течение 30 календарных дней со дня получения информации о принятии обжалуемого решения (статья 40 Федерального закона "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации") с использованием единого портала государственных и муниципальных услуг (функций), перейдя по ссылке <https://knd.gosuslugi.ru/> или с помощью



QR-кода: