

Сведения о проведенных контрольных мероприятиях и их результатах

Дата формирования	26.04.2023
Полное наименование учреждения	МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 57 ГОРОДА СТАВРОПОЛЯ
Код учреждения	073Б4171
ИНН	2634105504
КПП	263401001
Период формирования	2023
Сформировано	Учреждением - МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 57 ГОРОДА СТАВРОПОЛЯ ИНН 2634105504 КПП 263401001

Наименование органа, осуществляющего проведение контрольного мероприятия	План (тема) контрольного мероприятия	Период проведения контрольного мероприятия	Выявленные нарушения	Мероприятия, проведенные по результатам контрольного мероприятия
Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ставропольскому краю	Профилактический визит в рамках Федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора).	11.04.2023 - 11.04.2023	Нарушений обязательных требований не выявлено	

Закреть Печать

**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 Ставропольскому краю**

Протокол осмотра
при проведении профилактического визита

«11» 04 2023 г.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 57
города Ставрополя ИНН 2634105504 ОГРН 1192651015920
(место составления)

Мною, Зоря Я. В - главным специалистом-экспертом отдела санитарного надзора
Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю, Сметанниковой И.Г. - ведущим
специалистом-экспертом отдела санитарного надзора Управления Роспотребнадзора по
Ставропольскому краю

(должность, фамилия и инициалы лица, проводившего осмотр)

на основании абзаца 2 пункта 11(4) постановления Правительства Российской
Федерации от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществлении
государственного контроля (надзора), муниципального контроля»

произведен осмотр территории, зданий, мест общественного пользования, групповых
ячеек, прачечной, пищеблока Муниципальное бюджетное дошкольное

образовательное учреждение Детский сад № 57 города Ставрополя

(наименование территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных
предметов)

находящихся по адресу: 355035, Ставропольский край, г. Ставрополь, ул. Серова, дом
470/7

(указывается адрес нахождения территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции
(товаров) и иных предметов)

Осмотр проведен «11» 04 2023 г.

Осмотр произведен с участием контролируемого лица (его представителя):

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 57
города Ставрополя ИНН 2634105504 ОГРН 1192651015920

355035, Ставропольский край, г. Ставрополь, ул. Серова, дом 470/7

(наименование, организационно-правовая форма юридического лица, его регистрационный номер (код ОКПО,
ИНН), юридический и фактический адреса, полномочия представителя)

и (или) с применением видеозаписи:

Видеозапись
(указываются сведения о технических средствах, используемых для проведения видеозаписи, дата, время и место, а
также условия проведения видеозаписи)

11.04.2023 с 11.00 по 17.00

МБДОУ д/с №57 г. Ставрополя осуществляет образовательную деятельность в сфере
дошкольного образования и дополнительного образования детей и взрослых на основании
лицензии, выданной Министерством образования и молодежной политики
Ставропольского края, регистрационный номер 6283 от 28.02.2022. Санитарно-
эпидемиологическое заключение № 26.01.04.000.М.000053.01.20 от 320.01.2020г.

Воспитание детей проводится по двум видам образовательных программ:- дошкольное
образование;- дополнительное образование детей и взрослых.

Для реализации основной общеобразовательной программы дошкольного образования имеется следующий набор помещений: музыкальный зал, совмещенный с физкультурным залом, логопедический кабинет, сопутствующие помещения (медицинский блок, пищеблок) и служебно-бытовые помещения для персонала.

Двухэтажное здание детского сада построено в 10.12.2019 году, проектной вместимостью 160 места.

На момент проверки в учреждении функционирует 8 групп. Списочный состав – 319 чел. Фактическая посещаемость на 11.04.2023г. составила 65,3% (196 чел.).

Режим работы – 12-ти часовое пребывание детей (режим «полного дня») с 7-00 до 19-00 час.

На территории детского сада размещены спортивная площадка, 8 групповых прогулочных площадки, 2 отдельностоящих здания - двухэтажное административное и КПП. Территория детского сада по периметру ограждена забором и полосой зеленых насаждений.

Холодное и горячее водоснабжение централизованные, отопление центральное. Холодная и горячая вода подведены во все группы, прачечную, пищеблок, санитарные узлы. Краны-смесители на момент проверки находятся в рабочем состоянии. Канализация централизованная, смотровые колодцы на момент проверки чистые, забоев не отмечено, люки плотно закрыты.

С 2019г ремонт здания не проводился. Ежегодно к началу учебного года проводится текущий ремонт помещений, ревизия отопительной системы, канализационной системы и системы водоснабжения.

На земельном участке размещены прогулочные площадки с теньевыми навесами. Игровые павильоны, малые игровые формы на момент проверки находятся в удовлетворительном состоянии. На каждой площадке имеются песочницы с крышками. Смена песка проводится в полном объеме перед началом летнего сезона. Территория озеленена, благоустроена. Ограждение участка выполнено металлическим забором, целостность которого на момент проверки не нарушена. На территории детского сада оборудована площадка для сбора мусора с твердым покрытием, на которой установлен контейнер со съемной крышкой.

Вывоз мусора проводится 2 раза в неделю (вторник, пятница) по договору с ООО «Эко-Сити» № 02-01-02747 от 22.02.2023, акты выполненных работ представлены. По периметру здание оборудовано наружным электрическим освещением и видеонаблюдением.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (или – поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции. Пищевые продукты хранятся в соответствии с требованиями к условиям хранения и срокам годности, установленными изготовителями в соответствии с нормативно-технической документацией.

Результаты контроля поступающих продуктов регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, в соответствии с установленным образцом.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом – заведующим хозяйством, по совместительству - кладовщиком.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений соответствует предъявляемым требованиям. На момент проведения контрольно-надзорных мероприятий объемно-планировочные решения помещений пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции.

В состав пищеблока входят: горячий цех с условным делением на зону для обработки сырых продуктов, моечная, яичный цех, складское помещение для хранения сыпучих продуктов, помещение с холодильным оборудованием, подсобные помещения (комната персонала пищеблока, туалет, душевая, помещения для хранения хозяйственного инвентаря и моющих средств).

Мытье кухонной посуды осуществляется в отдельном помещении, где установлены 2-х секционные моечные ванны и вытяжной зонд.

Поверхности стен всех помещений допускают проведение влажной уборки. Канализационные трапы на момент проверки находятся в рабочем состоянии. Вытяжная вентиляция с механическим побуждением на момент проверки в рабочем состоянии.

Имеются складские помещения, предназначенные для хранения консервированных продуктов, молочной продукции и однодневного запаса овощей. Сроки и условия хранения сырья и скоропортящихся продуктов соблюдаются. Для хранения продуктов используются бытовые холодильники.

Контроль температурного режима осуществляется встроенными и бытовыми термометрами ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.

Для обработки и приготовления пищи установлено технологическое оборудование с учетом поточности технологических процессов. Оборудование на момент проверки находится в рабочем состоянии.

Для обработки и приготовления пищи установлено технологическое оборудование: весы напольные-2, весы настольные-2, пароконвектомат-1, печь конвекционная-1, котел пищеварочный электрический-2, электрическая плита 3-х конфорочная (с духовым шкафом)-2, электросковорода-1, универсальная кухмашинка-1, электромиксер-2, электромясорубка-3, машина картофелеочистительная-1, машина овощерезательная-1, водоумягчитель-1, шкаф холодильный-3, хололильник-2, электроводонагреватель-1.

Технологическое и холодильное оборудование на момент проверки находится в рабочем состоянии. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов исключена.

Для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные помещения, разделочные столы, ножи и доски.

Моечная ванна для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечена подводкой холодной и горячей воды через смесители.

Для обработки сырья оборудованы моечные ванны.

Для разделки сырой и готовой продукции имеются разделочные доски и ножи в необходимом количестве. Мелкий деревянный инвентарь, разделочные доски тщательно моются и обрабатываются кипятком. Ветошь обрабатывается путем кипячения.

Посуда для обработки и варки яиц выделена, промаркирована, для обработки яйца выделено специальное отдельное помещение – яичный цех, оборудованное бактерицидной лампой. Обработка яиц проводится раствором «Оптимакс» в соответствии с инструкцией по его применению.

При опросе персонал владеет правилами обработки сырой и готовой продукции, технологией приготовления блюд.

На пищеблоке работает 4 человека: 2 повара 5 разряда, 1 кладовщик, 1 кухрабочий. Личные медицинские книжки проверены, замечаний не выявлено. Все работники пищеблока ежедневно осматриваются медицинской сестрой на наличие порезов, ссадин, гнойничковых заболеваний и опрашиваются на наличие катаральных явлений. В журнале здоровья ежедневно делается соответствующая отметка. Для каждого работника пищеблока предусмотрено по 3 комплекта санитарной одежды.

Продукция доставляется в учреждение транспортом поставщика с накладными и

документами, подтверждающими их качество и безопасность. Основными поставщиками готовых продуктов и сырья являются: ИП Карбанов О.В. (овощи, фрукты); ИП Пеньков И.А. (бакалея); ИП Чернов И.И. (мясо, рыба, яйцо); ИП Гидирим О.О. (мясо говядины); ООО «Радуга вкуса» (молочная продукция); ООО «Матвейка» (молочные продукты); АО «МКС» (молочные продукты); ИП Абраменко В.В. (хлеб и хлебобулочные изделия);

Нарушений товарного соседства при хранении продукции на момент проверки не выявлено. Овощи завозят на 2-3 дня (со слов кладовщика). Складское помещение для хранения сухих сыпучих продуктов оборудовано прибором для измерения температуры и влажности воздуха. Складское помещение для хранения овощей оборудовано прибором для измерения температуры и влажности воздуха. Молоко и кисломолочная продукция хранятся в той же таре, в которой они поступили (ящики), в потребительской упаковке. Масло сливочное хранится на полках специально выделенного холодильника, пакетировано по 200гр., завернуто в упаковочную фольгу производителя. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами не менее 20 см. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °С +/- 2 °С. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют соответствующую маркировку и используется по назначению.

Производственный контроль основан на принципах ХАССП. При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечено выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. Представлены технологические карты на всю продукцию, изготавливаемую на пищеблоке в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем и рассчитанным на 2 недели (10 дней), с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей 1,5-3 и 3-7 лет и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей. Выдача готовой пищи осуществляется после проведения контроля бракеражной комиссией в составе четырех человек. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Масса порционных блюд на момент проверки соответствует выходу блюда, указанному в меню. Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют рекомендуемым величинам.

Случаи нарушения технологии приготовления пищи, а также неготовности блюд при анализе Журнала не зарегистрированы. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не отмечено.

После приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6 °С в специально выделенном холодильнике.

Вытяжная вентиляция с механическим побуждением на момент проверки находится в рабочем состоянии.

Мелкий деревянный инвентарь, разделочные доски моются и обрабатываются кипятком. Металлический инвентарь прокаливается в духовом шкафу. Имеются специальные кухонные полки для его хранения.

Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и

производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

Пищевые отходы собираются в выделенную для этих целей промаркированную емкость с крышкой, которая в конце дня очищается и обрабатывается 0,06% р-ром Жавель Абсолют над трапом. Текущая уборка (визуально) проводится качественно, влажным способом. Ветошь после использования стирается моющими средствами, просушивается и хранится в промаркированной таре. Ежемесячно проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Договор на проведение дезинсекционных/дератизационных работ заключен с ИП Казанцев М.В. № 23/25 от 10.01.2023; представлены акты выполненных работ. Договор на проведение акарицидных работ заключен с ИП Казанцев М.В. № 25А-2 от 01.03.2023; представлены акты выполненных работ. На момент проверки видимых следов присутствия грызунов и насекомых в помещениях учреждения и в помещениях пищеблока не обнаружено.

Медицинское обслуживание учащихся осуществляется медицинскими работниками ГБУЗ СК «Городская детская клиническая поликлиника №2» г. Ставрополя, расположенной по адресу: г. Ставрополь ул. Маршала Жукова, д. 50, на основании договора №57 от 09.01.2023г, лицензии на осуществление медицинской деятельности от 15.06.2020 г. № ЛО-26-01-005413, врачом-педиатром Щербининой Л.Н. на 0,5 ставки и медицинской сестрой Чмеревой Е.А. на 1,0 ставки.

Профилактические прививки проводятся медицинской сестрой, которая получила очередной допуск по организации вакцинопрофилактики и технике проведения иммунизации, выданный ГБУЗ СК «Городская детская клиническая поликлиника №2», а также справка-допуск о прохождении обучения по технике введения БЦЖ и проведению туберкулинодиагностики в ГБУЗ СК «Краевой клинический противотуберкулезный диспансер».

Медицинский блок расположен на 1-м этаже, состоит из трех помещений: кабинета врачебного приема процедурного - прививочного кабинета, санузла. Кабинет оборудован холодным и горячим централизованным водоснабжением. Кабинет врачебного приема и процедурно-прививочный кабинет оборудован кушетками для осмотра, рабочими столами, стеллажами для хранения медицинской документации и картотеки, ростомером, весами, двумя манипуляционными столиками для проведения прививок и оказания неотложной помощи, двумя бытовыми холодильниками для хранения иммунобиологических препаратов и шкафом для хранения медикаментов. Для осмотра обратившихся за медицинской помощью обучающихся, имеется достаточное количество одноразовых шпателей.

Условия для соблюдения дезинфекционного режима имеются. На момент проверки, имеется дезинфицирующее средство «Янелис». Условия хранения соответствуют установленным требованиям. Для приготовления дезинфицирующих растворов имеются необходимая мерная посуда и емкости. Медицинские работники владеют необходимыми знаниями для приготовления дезинфицирующих растворов. Маркировка растворов проводится. Для проведения дезинфекции используется 2-3% раствор для обеззараживания одноразового инструментария, обеззараживания игл, ватных шариков, шприцев в соответствии с инструкцией по применению. Запас дезинфицирующих средств достаточный. Текущая дезинфекция поверхностей мебели и помещений проводится антисептическими салфетками «Фориспот» в соответствии с методическими указаниями по применению. Генеральная уборка проводится 1 раз в неделю по графику. Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально выделенном месте.

При оказании медицинских услуг применяется только одноразовый медицинский инструментарий. Перед утилизацией обрабатывается в 2% растворе «Форимикс-Лайт» с экспозицией 15 минут. Иглы от одноразовых шприцов дезинфицируются, собираются и хранятся в твердой, непрокальваемой упаковке.

Для мытья рук медицинского персонала имеется антибактериальное жидкое мыло

«Умилон», кожный антисептик «Форисепт-Софт», разовые бумажные полотенца.

Для сбора медицинских отходов имеются специальные маркированные емкости для отходов класса «А» и класса «Б», одноразовые пакеты. Медицинские отходы класса «Б» после дезинфекции собираются в специальный многоразовый контейнер и вывозятся обслуживаемой детское учреждение ГБУЗ СК «Городская детская клиническая поликлиника № 2» г. Ставрополя.

В соответствии с требованиями Руководства 3.5.1904-04 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях»: имеется в наличии три бактерицидные лампы, для санации воздуха и поверхностей, кратковременный режим облучения перед началом каждой смены по 15 минут через каждые 2 часа в течение рабочего дня. Средствами индивидуальной защиты обеспечены. Подсчет времени работы облучателя проводится, регистрируется в журнале установленного образца. Технические паспорта имеются.

Медицинский персонал обеспечен достаточным количеством средств индивидуальной защиты: халатами, перчатками, масками, очками. Имеется укомплектованная аптечка на случай биологических аварий. Ведется журнал биологических аварий. Случаев биологических аварий не зарегистрировано.

Для транспортировки МИБП из поликлиники имеется термоконтейнер и необходимый комплект термоэлементов. Вакцины доставляются из поликлиники в день проведения профилактических прививок прививочной медицинской сестрой. Для хранения МИБП имеется два бытовых холодильника «Pozis», в рабочем состоянии. План экстренных мероприятий на случай отключения электроэнергии имеется. Тетрадь учета работы холодильника ведется по форме. Для контроля температурного режима имеются табло датчиков, значения, которых +3С и +4С соответственно. На момент проверки в холодильнике находятся: 2 ампулы вакцины АКДС, 6 ампул Вактривир, 3 ампулы АДСМ, 2 ампулы Полимикс.

Медицинскими работниками составляется перспективный, ежемесячный планы иммунизации детей. При возникновении медицинских отводов проводится корректировка планов.

В ДОУ обеспечивается информирование родителей о преимуществах иммунизации в плановом порядке и по эпидемическим показаниям, о возможных поствакцинальных реакциях и осложнениях, в случае отказа от профилактических прививок - о последствиях отказа.

О проведении профилактических прививок родители детей, подлежащих иммунизации, оповещаются заранее, прививки проводятся только с письменного согласия родителей.

Отказ от проведения прививок оформляется записью в медицинской документации и подписывается родителями и медицинскими работниками, переоформляется ежегодно после беседы с родителями.

Перед проведением профилактических прививок проводятся медицинские осмотры, о чем имеются соответствующие записи в медицинских картах.

Сведения о выполненной профилактической прививке вносятся в соответствующие учетные медицинские документы.

Списочный состав детей на момент проверки – 196.

В детском саду работает 44 человека

При проведении осмотра применялась фотосъемка и (или) аудиозапись:

Да

(указываются сведения о технических средствах, используемых для проведения фотосъемки, аудиозаписи, дата, время и место, а также условия проведения фотосъемки, аудиозаписи, если фотосъемка, аудиозапись не применялись об этом делается запись)

Замечания, заявления, объяснения, ходатайства, поступившие во время производства осмотра _____

Контролируемое лицо
(его представитель)

[Подпись]
(подпись)

Карацкис Т.Г.
(инициалы и фамилия)

Участвовавшие
(присутствовавшие) лица

[Подпись]
(подпись)

Смешанкина С.Г.
(инициалы и фамилия)

Веруцкий Михаил
(должность лица, составившего протокол)
Александров
Игорь

[Подпись]
(подпись)

Смешанкина С.Г.
(инициалы и фамилия)

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

Учетный № 26230041000105596815

Дата «31» 03 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 Ставропольскому краю

«24» апреля 2023г., 17 час. 00 мин.

г. Ставрополь, пер. Фадеева, 4

(дата и время составления акта)

(место составления акта)

Акт профилактического визита № 28

- 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».
- Профилактический визит проведен в отношении: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 57 города Ставрополя ИНН 2634105504 ОГРН 1192651015920, чрезвычайно высокий риск (наименование контролируемого лица, ИНН, ОГРН, объект контроля, категория риска)
- Профилактический визит проведен по адресу (местоположению): 355035, Ставропольский край, г. Ставрополь, ул. Серова, дом 470/7 (указывается адрес (местоположение), место осуществления контролируемым лицом деятельности или место нахождения иных объектов контроля, в отношении которых был проведен профилактический визит)
- Профилактический визит проведен в следующие сроки: с 11-00 час. «11» апреля 2023г. по 17-00 час. «11» апреля 2023г. (указываются дата и время фактического проведения профилактического визита).

Срок проведения профилактического визита приостанавливался в связи с необходимостью проведения экспертизы/испытания (нужное подчеркнуть) на основании: поручения (предписания) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» в Ставропольском крае от 31.03.2023г. № 34-пит с «11» апреля 2023г. по «24» апреля 2023г.

(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 не продлевался

с «__» _____ г.

по «__» _____ г.

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

5. Профилактический визит проведен:

Ведущим специалистом-экспертом отдела санитарного надзора Сметанниковой Ириной Геннадиевной

Главным специалистом-экспертом отдела санитарного надзора Зоря Яной Владиславовной

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

6. К проведению профилактического визита были привлечены:

1) специалисты:

Лебедева Л.А., помощник санитарного врача отдела обеспечения лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае»

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

2) эксперты (экспертные организации): ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае», уникальный номер записи об аккредитации в РАЦ RA RU.710062 от 08.06.2015г., выдан Федеральной службой по аккредитации

ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае», уникальный номер записи об аккредитации в РАЦ RA.RU.510434 от 30.10.2015г., 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: и.о. заведующего МБДОУ Детский сад № 57 города Ставрополя Хачатрян Т.Г.

(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 в следующие сроки: с «11» апреля 2023г. по «11» апреля 2023г.

(указывается по каждому фактически совершенному действию)

2) отбор проб в следующие сроки: с «11» апреля 2023г. по «11» апреля 2023г.

3) испытание

в следующие сроки: с «11» апреля 2023г. по «24» апреля 2023г.

4) инструментальное исследование в следующие сроки: с «11» апреля 2023г. по «11» апреля 2023г

5) экспертиза в следующие сроки: с «11» апреля 2023г. по «24» апреля 2023г

6) истребование документов в следующие сроки: с «11» апреля 2023г. по «24» апреля 2023г

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

10. При проведении профилактического визита рассмотрены истребованные документы: информация о количестве помещений, их назначении и площадях по этажам учреждения; информация об обеспеченности помещений пищеблока учреждения (в том числе с указанием количества цехов (помещений), их назначений и сведения об имеющемся технологическом оборудовании по цехам), договор с лечебным учреждением на медицинское обслуживание; отчет об охвате питания за учебный год; договора на выполнение дезинфекционных, дезинсекционных, дератизационных и акарицидных работ и акты выполненных работ (оценка эффективности выполненных работ); договора на вывоз ТКО, утилизацию люминесцентных ламп с актами выполненных работ; список сотрудников учреждения с указанием должностей (включая совместителей); сведения о вакцинации сотрудников и воспитанников с указанием наименований прививок и сроков их проведения; личные медицинские книжки сотрудников учреждения, включая совместителей; список поставщиков продуктов питания и продовольственного сырья, с указанием вида поставляемой продукции; приказ о запрете курения на территории и в помещениях учреждения; приказ о создании бракеражной комиссии; примерное 10-ти дневное (или 2-х недельное) меню; режим работы учреждения, в т.ч. график (механизм) прихода (ухода) детей и сотрудников; режим дня групп; количество детей по группам с указанием возрастов и названий групп; сведения о количестве мягкого инвентаря по каждому наименованию (подушки, наволочки, матрасы, наматрасники, одеяла, покрывала, пододеяльники, простынь, полотенца).

(указывается рассмотренные документы, представленные контролируемым лицом)

11. При проведении профилактического визита было установлено:

Нарушений обязательных требований не выявлено

(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: протокол осмотра б/н от 11.04.2023г, требование о предоставлении документов от 11.04.2023г б/н; уведомление о приостановлении срока проведения профилактического визита № 97 от 11.04.2023г; уведомление о проведении профилактического визита от 31.03.2023г № 97; протокол отбора проб воздуха закрытых помещений б/н от 11.04.2023г б/н, протокол отбора проб продовольственного сырья, пищевых продуктов б/н от 11.04.2023г б/н, протокол отбора дезинфицирующих средств, растворов б/н от 11.04.2023г б/н, протокол отбора смывов с объектов окружающей среды и материалов на стерильность б/н от 11.04.2023г б/н, протокол отбора проб воды б/н от 11.04.2023г б/н; экспертное заключение по оценке результатов лабораторных исследований ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае» от 21.04.2023г № 177 Л, протоколы испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае» от 19.04.2023г № 5254-5257, 5259, 5260-5266, 5284, протокол испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае» от

18.04.2023г № 80-В, протокол измерения микроклимата помещений ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае» 11.04.2023г № 446/23-физ

(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)

Веруизин С.С. Специалист - эксперт
И.И.

(должность, фамилия, инициалы инспектора)

Заря А.В. Специалист - эксперт

(должность, фамилия, инициалы инспектора)

[Подпись]
(подпись)

[Подпись]
(подпись)

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

(дата, время)

14.04.23

(подпись)

[Подпись]

(должность)

Резуб И.И.

(ФИО)

Заведующий