

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 Свердловской области
Территориальный отдел
в Чкаловском районе города Екатеринбурга, в городе Полевской и в Сысертском районе
адрес: 620130, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. 8-е Марта, дом 177 А
тел. (343)210-94-37, E-mail: mail_15@66.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565, ИНН/КПП 6670083677/667001001

место составления акта
620130, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. 8-е Марта, дом 177 А

АКТ ПРОВЕРКИ

Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области
в Чкаловском районе города Екатеринбурга, в городе Полевской и в Сысертском районе
юридического лица

07.11.2016 г. 10 час.00мин.

На основании распоряжения № 01-01-01-03-15/22523 от 07.10.2016 г.
заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области
Д.Н.Козловских

была проведена внеплановая выездная проверка в отношении:
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 11
620144, Свердловская обл., г. Екатеринбург, Сурикова ул., 53-б

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

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

Детский сад № 11 620144, Свердловская обл., г. Екатеринбург, Сурикова ул., 53-б

Дата и время проведения выездной проверки: с 10.10.2016 по 07.11.2016

№	Дата выхода на объект проверки (число, месяц, год)	Время нахождения на объекте (с ____ ч. ____ мин. по ____ ч. ____ мин.)	Продолжительность проверки (кол-во часов, проведенных на объекте)	Наименование, адрес объекта проверки
1.	02.11.2016 г.	с 10 ч. 30 мин. по 11 ч. 30 мин.	1 ч.	Детский сад № 11, 620144, Свердловская обл., г. Екатеринбург, Сурикова ул., 53-б

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней, 1 час

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Чкаловском районе города Екатеринбурга, в г. Полевской и в Сысертском районе

наименование органа государственного контроля (надзора)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен:

заведующий Бессонова Ольга Евгеньевна (копия распоряжения направлена 07.10.2016 г. на электронный адрес МАДОУ детский сад № 11 mbdou11@mail.ru)

02.11.2016 г. бумажный вариант распоряжения вручен и.о. заведующего Сметаниной Ольге Сергеевне (распоряжение о предоставлении отпуска работнику № 488 л/с ч от 20.09.2016 г.)

Лицо(а), проводившие проверку

Потапова Оксана Витальевна

Специалист - эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Чкаловском районе города Екатеринбурга, в городе Полевской и в Сысертском районе

При проведении проверки присутствовали:

И.о. заведующего Сметанина Ольга Сергеевна

Заместитель заведующего по АХЧ Емельянова Марина Сергеевна

При проведении проверки осуществлялась _____ не осуществлялась

фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись

О проведении

реквизиты используемой техники наименование, серия, номер

уведомлена (а)

фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись

подпись

В ходе проверки установлено:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 11
2.	адрес	620144, Свердловская обл., г. Екатеринбург, Сурикова ул., 53-б
3.	дата регистрации	23.12.2010

4.	ИНН	6674368962
5.	ОКПО	90057914
6.	ОГРН	1106674022289
7.	организационно-правовая форма	Бюджетные учреждения
8.	вид собственности	Муниципальная собственность
9.	наличие ППК	есть
10.	ОКВЭД	80.10.1
11.	группировка предпринимательства	бюджетные организации
12.	руководитель: ФИО, должность	Бессонова Ольга Евгеньевна, заведующий
13.	телефон, факс, e-mail	389-17-34 33), 8-904-54-33-953, mbdou11@mail.ru

2. Данные учета объектов и выявленные нарушения

Данные по объекту							
1.	наименование	Детский сад № 11					
2.	адрес	620144, Свердловская область, г. Екатеринбург, Сурикова ул., 53-б					
3.	ОКВЭД	80.10.1 Дошкольное образование (предшествующее начальному общему образованию)					
4.	ведомственная классификация	дошкольные учреждения (80.10.1)					
5.	классификация предприятия розничной торговли						
6.	наличие ППК	есть					
7.	наличие ИИИ	нет					
8.	руководитель: ФИО, должность	Бессонова Ольга Евгеньевна, заведующий					
9.	телефон, факс, e-mail	389-17-34 (33), 8-904-54-33-953, mbdou11@mail.ru					
10.	контактная информация						
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
	всего	19	0	86	0	0	0
	женщины	15					
	подростки 15-17 лет						
Предмет проверки							
№ п/п	наименование НД	пункты НД					
1.	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.	ст. 10 п. 3, ст. 11 п. 3, ст. 17 п. 9					
2.	ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки.	ст. 4 ч.4.1. п.1					
3.	СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	1.5, 2.1., 2.4., 2.5., 2.7., 3.1., 3.3., 3.5., 3.6., 3.7., 3.8.					
4.	СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.	8.19.					
5.	СанПиН 2.4.1.3049-13 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций.	1.6., 5.1., 7.1., 8.4., 13.13., 13.14., 13.17., 15.3., 15.5., 15.7., 19.2.					
6.	СП 3.1/3.2.1379-03 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней.	18.1.					
7.	СанПиН 3.5.2.1376-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации, проведению дезинсекционных мероприятий	5.1., 6.1.					

	против синантропных членистоногих	
8.	СП 3.5.3.3223-14 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий.	2.5., 3.17.

Описательная часть

02.11.2016 г. в 10.30 проведена плановая выездная проверка в отношении Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 11 (далее МАДОУ детский сад № 11), расположенного на территории Чкаловского района г. Екатеринбурга по адресу: 620076, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул.Сурикова, 53-б.

Проверка проведена на основании Распоряжения заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области Д.Н.Козловских № 01-01-01-03-15/22523 от 04.10.2016 г. о проведении внеплановой выездной проверки юридического лица на основании истечения срока исполнения предписания об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 25/2016-231 от 09.03.2016 г.

Предписание об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 25/2016-231 от 09.03.2016 г. вручено законному представителю МАДОУ детский сад № 11, заведующему Бессоновой О.Е. (09.03.2016 г.), что подтверждается подписью заведующего.

При проведении проверки был осуществлён визуальный осмотр помещений дошкольной организации и рассмотрены документы, имеющиеся в распоряжении административного органа:

1. Информационное письмо № 145 от 06.05.2016 г. (вх. № 4937 от 06.05.2016 г.) от заведующего МАДОУ детский сад № 11 Бессоновой О.Е. о выполнении предписания об устранении об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 25/2016-231 от 09.03.2016 г.

2. Информационное письмо № 143 от 06.05.2016 г. (вх. № 4935 от 06.05.2016 г.) от заведующего МАДОУ детский сад № 11 Бессоновой О.Е. о выполнении предписания об устранении об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 25/2016-231 от 09.03.2016 г.

3. Информационное письмо № 163 от 06.09.2016 г. (вх. № 9600 от 06.09.2016 г.) от заведующего МАДОУ детский сад № 11 Бессоновой О.Е. о выполнении предписания об устранении об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 25/2016-231 от 09.03.2016 г.

Предписание об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 25/2016-231 от 09.03.2016 г. предписывало выполнение следующих мероприятий.

1. Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) в МАДОУ детский сад № 11 разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах HACCP: в представленной программе производственного контроля с применением принципов HACCP, утвержденной приказом заведующего МАДОУ детский сад № 11 О.Е.Бессоновой № 56-2 от 11.01.2016г. отсутствует фактический ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей. В представленной программе указать технологические карты на изготавливаемые в МАДОУ детский сад № 11 блюда. В представленной программе производственного контроля с применением принципов HACCP, утвержденной приказом заведующего МАДОУ детский сад № 11 О.Е.Бессоновой № 56-2 от 11.01.2016г. указать план-схему пищеблока МАДОУ детский сад № 11 с указанием поточности движения пищевой продукции в процессе изготовления блюд, технологических операций и размещения технологического (производственного) оборудования. Срок исполнения до 10.05.2016 г.

2. Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) в МАДОУ детский сад № 11 разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах HACCP: в представленной программе производственного контроля с применением принципов HACCP, утвержденной приказом заведующего МАДОУ детский сад № 11 О.Е.Бессоновой № 56-2 от 11.01.2016г. определить критические контрольные точки для изготавливаемых в МАДОУ детский сад № 11 блюд, фактически в программе имеется пример дерева принятия решения о критической контрольной точке (приложение 28) и форма рабочего листа HACCP на овощные салаты (приложение № 29). Срок исполнения до 10.05.2016 г.

3. Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) в МАДОУ детский сад № 11 разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах HACCP: в представленной программе производственного контроля с применением принципов HACCP, утвержденной приказом заведующего МАДОУ детский сад № 11 О.Е.Бессоновой № 56-2 от 11.01.2016г. указать сведения о перечне средств измерения (термометры, гигрометры, психометры и др.), графики поверки и технического обслуживания. Срок исполнения до 10.05.2016 г.

4. Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) в МАДОУ детский сад № 11 разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах HACCP: в представленной программе производственного контроля с применением принципов HACCP, утвержденной приказом заведующего МАДОУ детский сад № 11 О.Е.Бессоновой № 56-2 от 11.01.2016г. указать сведения о перечне (фактическом наборе) технологического оборудования и инвентаря, данных о проведении контроля за функционированием технологического оборудования. Срок исполнения до 10.05.2016 г.

5. Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) в МАДОУ детский сад № 11 разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах HACCP: представленная программа производственного контроля с применением принципов HACCP, утвержденной приказом заведующего МАДОУ детский сад № 11 О.Е.Бессоновой № 56-2 от 11.01.2016г. разработать с указанием фактических сведений по пищеблоку МАДОУ детский сад № 11 (перечень технологического оборудования, ассортиментный перечень пищевых продуктов, технологические карты и т.п.). Срок исполнения до 10.05.2016 г.

6. Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) в МАДОУ детский сад № 11 разработаны, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП, в представленной программе производственного контроля с применением принципов ХАССП, утвержденной приказом заведующего МАДОУ детский сад № 11 О.Е.Бессоновой № 56-2 от 11.01.2016г. (стр. 33) разработать с указанием конкретных условий перевозки (транспортирования) пищевой продукции, поставляемой в МАДОУ детский сад № 11. Срок исполнения до 10.05.2016 г.

7. Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) в МАДОУ детский сад № 11 разработаны, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП: в представленной программе производственного контроля с применением принципов ХАССП, утвержденной приказом заведующего МАДОУ детский сад № 11 О.Е.Бессоновой № 56-2 от 11.01.2016г. указать сведения о периодичности и проведении уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря (не указаны конкретные схемы мытья и дезинфекции с указанием моющих и дезинфицирующих средств, их концентрациях, не указана периодичность дезинфекции, дезинсекции и дератизации. Срок исполнения до 10.05.2016 г.

8. Соблюдать требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления): в представленной программе производственного контроля с применением принципов ХАССП, утвержденной приказом заведующего МАДОУ детский сад № 11 О.Е.Бессоновой № 56-2 от 11.01.2016г. указать перечень опасных факторов (биологических, физических, химических и др.), которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям технического регламента. Срок исполнения до 10.05.2016 г.

9. Соблюдать требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления): в представленной программе производственного контроля с применением принципов ХАССП, утвержденной приказом заведующего МАДОУ детский сад № 11 О.Е.Бессоновой № 56-2 от 11.01.2016г. указать перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления), для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы. Срок исполнения до 10.05.2016 г.

10. Соблюдать требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления): в представленной программе производственного контроля с применением принципов ХАССП, утвержденной приказом заведующего МАДОУ детский сад № 11 О.Е.Бессоновой № 56-2 от 11.01.2016г. указать предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках и не установлен порядок действий в случае отклонения от установленных предельных значений. Срок исполнения до 10.05.2016 г.

11. Соблюдать требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления): в представленной программе производственного контроля с применением принципов ХАССП, утвержденной приказом заведующего МАДОУ детский сад № 11 О.Е.Бессоновой № 56-2 от 11.01.2016г. определить порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления). Срок исполнения до 10.05.2016 г.

12. Соблюдать требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления): в представленной программе производственного контроля с применением принципов ХАССП, утвержденной приказом заведующего МАДОУ детский сад № 11 О.Е.Бессоновой № 56-2 от 11.01.2016г. определить периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям технического регламента. Срок исполнения до 10.05.2016 г.

13. Соблюдать требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления): в представленной программе производственного контроля с применением принципов ХАССП, утвержденной приказом заведующего МАДОУ детский сад № 11 О.Е.Бессоновой № 56-2 от 11.01.2016г. определить периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции. Срок исполнения до 10.05.2016 г.

14. Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) поддерживать следующие процедуры: выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, а именно: нарушаются требования к проведению дезинфекционных мероприятий на пищеблоке: использовать дезинфицирующее средство Део-хлор, рабочий раствор 0,015% с показателем массовая доля активного хлора 0,013-0,017%. Срок исполнения до 10.05.2016 г.

15. Соблюдать требования технического регламента таможенного союза к хранению овощей, а именно: на момент проверки на овощах (свекла, картофель, лук, капуста) маркировочные ярлыки с указанием срока годности каждого вида продукции, сопровождать информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции. Срок исполнения до 10.05.2016 г.

16. Юридическому лицу МАДОУ детский сад № 11 в соответствии с осуществляемой им деятельностью в полном объеме осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил: не организовано проведение лабораторных испытаний в рамках производственного контроля за параметрами микроклимата 2 раза в год в холодный и теплый периоды года в помещениях учреждения (испытания проводились в декабре 2012г, мае 2014г., ноябре 2015г.); с 2012г. не проводился производственный лабораторный контроль за параметрами микроклимата на пищеблоке, в прачечной, в раздевалных; не проводился контроль за уровнем освещенности в прачечной, на пищеблоке; не проводился контроль за концентрацией вредных веществ воздуха в помещениях учреждения, контроль за уровнем вибрации в

прачечной; с 2014г. не проводился контроль за качеством проведения дезинфекционных мероприятий посредством проведения исследований рабочих растворов дезинфицирующих средств; с 2014г. не проводился лабораторный контроль за С-витаминизацией 3-их блюд, исследования рациона на содержание белков, жиров, углеводов, энергетическую ценность рациона питания детей; не проводится 1 раз в 6 месяцев лабораторный контроль смывов с объектов окружающей среды на пищеблоке на сальмонеллы. Согласно п.1.5 СП 1.1.1058-01 юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны выполнять требования санитарного законодательства, в том числе осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг. Срок исполнения до 10.05.2016 г.

17. Соблюдать требования к программе производственного контроля: утвержденная заведующим МАДОУ детский сад № 11 Бесоновой О.Е. 01.09.2015г. исключить из программы нормативные документы, утратившие силу на 01.09.2015г. (в программе включить нормативные документы по контролю за горячим водоснабжением, атмосферным воздухом, обращению с отходами, дезинфекции, дезинсекции, прохождению медицинских осмотров и др., по профилактике инфекционных и паразитарных болезней, дератизации и др.). Срок исполнения до 10.05.2016 г.

18. Соблюдать требования к программе производственного контроля: утвержденная заведующим МАДОУ детский сад № 11 Бесоновой О.Е. 01.09.2015г. в программу производственного контроля включить перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний). Срок исполнения до 10.05.2016 г.

19. Соблюдать требования к программе производственного контроля: утвержденная заведующим МАДОУ детский сад № 11 Бесоновой О.Е. 01.09.2015г. в программу производственного контроля включить перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, лицензированию. Срок исполнения до 10.05.2016 г.

20. Соблюдать требования к программе производственного контроля: утвержденная заведующим МАДОУ детский сад № 11 Бесоновой О.Е. 01.09.2015г. программа производственного контроля в части мероприятий по производственному контролю актуализировать (в разделе по контролю за прачечной указаны мероприятия на пищеблоке, контроль за обработкой игрушек возложен на зам зав по ВиМР, содержит мероприятия по организации производственного лабораторного контроля, за которые отвечает медработник, и др.). Срок исполнения до 10.05.2016 г.

21. Соблюдать требования к программе производственного контроля: утвержденная заведующим МАДОУ детский сад № 11 Бесоновой О.Е. 01.09.2015г. в программу производственного контроля включить полный перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля (указать журнал учета аварийных ситуаций, журнал вводного инструктажа по охране труда, журнал бракеража и др.). Срок исполнения до 10.05.2016 г.

22. Соблюдать требования к программе производственного контроля: утвержденная заведующим МАДОУ детский сад № 11 Бесоновой О.Е. 01.09.2015г. в программу производственного контроля в части перечня возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, актуализировать в части приостановления деятельности учреждения возникновении случаев инфекционных заболеваний, поступления некачественных пищевых продуктов и др.). Срок исполнения до 10.05.2016 г.

23. В пищеблоке детского сада соблюдать требования санитарного законодательства к хранению необработанного яйца, и именно: хранение не осуществлять в производственном цехе. Срок исполнения до 10.05.2016 г.

24. Юридическому лицу МАДОУ детский сад № 11 не допускать отступление от ранее выданного санитарно-эпидемиологического заключения и функционирование образовательного учреждения в нарушение требований санитарных правил и нормативов. Срок исполнения до 01.09.2016г.

25. Соблюдать требования к внутренней отделке помещений, а именно: устранить дефекты внутренней отделки в раздевальной групп №5, №1 стен помещений, в раздевальной группы №3 устранить целостность внутренней отделки на стене и потолке, в групповой группы №6 устранить целостность внутренней отделки на потолке, в раздевальной группы №7 устранить целостность внутренней отделки на потолке. Срок исполнения до 01.09.2016г.

26. В помещениях детского сада соблюдать требования санитарного законодательства к воздушно тепловому режиму, а именно: довести показатель относительная влажность воздуха до нормируемых значений от 40-60% группа № 2(младшая) (игровая), группа № 3 (младшая) (игровая), группа № 4 (средняя) (игровая), группа № 5 (игровая), группа № 6 (игровая). Срок исполнения до 01.09.2016г.

27. Соблюдать требования санитарного законодательства к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде, а именно: в буфетной группы №1 не использовать тарелки со сколами. Срок исполнения до 01.09.2016г.

28. Соблюдать требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде, а именно: в буфетные группы №3 приобрести мерную емкость для дозирования моющего средства. Соблюдать требования санитарного законодательства к хранению столовых приборов в буфетные группы № 7, а именно: хранение чистых столовых приборов осуществляется в вертикальном положении в касетницах ручками вверх. Срок исполнения до 01.09.2016г.

29. Соблюдать требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста, а именно: питание детей организовать с учетом рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в

дошкольных образовательных организациях. Срок исполнения до 10.05.2016г.

30. Соблюдать требования санитарного законодательства к составлению меню для организации питания детей разного возраста, а именно: в примерном меню указать сведения о содержании витамина С. Соблюдать требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста: в представленном примерном меню не допускать повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 дня. Срок исполнения до 10.05.2016г.

31. Соблюдать требования санитарного законодательства к составлению меню для организации питания детей разного возраста, а именно: в представленном примерном меню предусмотреть ежедневное использование в питании детей фруктов (фрукты отсутствуют в 1, 4, 6, 10 дни). Срок исполнения до 10.05.2016г.

32. Соблюдать требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, а именно: представить данные о прохождении скрининга на выявление антител к вирусу гепатита А, а также о вакцинации против вируса Гепатита А у младшего воспитателя Агугалиевой Р.С., 49 лет. Срок исполнения до 10.05.2016г.

33. Соблюдать требования к проведению дезинсекционных мероприятий в учреждении: организация, привлекаемая к проведению дезинсекционных мероприятий в МБДОУ детский должна быть аккредитована в соответствии с законодательством Российской Федерации об аккредитации в национальной системе аккредитации на проведение работ по санитарно-эпидемиологическому обследованию и оценке эффективности дезинсекционных мероприятий. Срок исполнения до 10.05.2016г.

34. Соблюдать требования к проведению дезинсекционных мероприятий в учреждении: организация, привлекаемая к проведению дезинсекционных мероприятий в МБДОУ детский должна иметь лицензию на медицинскую деятельность на проведение работ по дезинфектологии. и услуги, включающие разработку, испытание, производство, хранение, транспортирование, реализацию, применение и утилизацию средств, оборудования, материалов для дезинфекции, стерилизации, дезинсекции, дератизации, а также контроль за эффективностью и безопасностью этих работ и услуг, являются дезинфекционной деятельностью. Срок исполнения до 10.05.2016г.

35. Соблюдать требования к проведению дератизационных мероприятий в учреждении: организация, привлекаемая к проведению дератизационных мероприятий в МБДОУ детский должна иметь лицензию на проведение работ по дезинфектологии. Срок исполнения до 10.05.2016г.

36. Соблюдать требования к проведению дератизационных мероприятий в учреждении: специализированная организация привлекаемая к проведению дератизационных мероприятий в должна быть аккредитована в соответствии с законодательством Российской Федерации об аккредитации в национальной системе аккредитации на проведение работ по санитарно-эпидемиологическому обследованию и оценке эффективности дезинсекционных мероприятий. Срок исполнения до 10.05.2016г.

- В ходе проведения проверки установлено:

1. п.1. предписания об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 25/2016-231 от 09.03.2016 г. выполнен: для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) в МАДОУ детский сад № 11 разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП: в представленной программе производственного контроля с применением принципов ХАССП, утвержденной приказом заведующего МАДОУ детский сад № 11 О.Е.Бессоновой № 56-2 от 11.01.2016г. отсутствует фактический ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей. В представленной программе указать технологические карты на изготавливаемые в МАДОУ детский сад № 11 блюда. В представленной программе производственного контроля с применением принципов ХАССП, утвержденной приказом заведующего МАДОУ детский сад № 11 О.Е.Бессоновой № 56-2 от 11.01.2016г. указать план-схему пищеблока МАДОУ детский сад № 11 с указанием точности движения пищевой продукции в процессе изготовления блюд, технологических операций и размещения технологического (производственного) оборудования.

2. п.2 предписания об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 25/2016-231 от 09.03.2016 г. выполнен: для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) в МАДОУ детский сад № 11 разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП: в представленной программе производственного контроля с применением принципов ХАССП, утвержденной приказом заведующего МАДОУ детский сад № 11 О.Е.Бессоновой № 56-2 от 11.01.2016г. определить критические контрольные точки для изготавливаемых в МАДОУ детский сад № 11 блюд, фактически в программе имеется пример дерева принятия решения о критической контрольной точке (приложение 28) и форма рабочего листа ХАССП на овощные салаты (приложение № 29).

3. п.3 предписания об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 25/2016-231 от 09.03.2016 г. выполнен: для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) в МАДОУ детский сад № 11 разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП: в представленной программе производственного контроля с применением принципов ХАССП, утвержденной приказом заведующего МАДОУ детский сад № 11 О.Е.Бессоновой № 56-2 от 11.01.2016г. указать сведения о перечне средств измерения (термометры, гигрометры, психометры и др.), графики поверки и технического обслуживания.

4. п.4 предписания об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 25/2016-231 от 09.03.2016 г. выполнен: для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) в МАДОУ детский сад № 11 разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП: в представленной программе производственного контроля с применением принципов ХАССП, утвержденной приказом заведующего МАДОУ детский сад № 11 О.Е.Бессоновой № 56-2 от 11.01.2016г. указать

сведения о перечне (фактическом наборе) технологического оборудования и инвентаря, данных о проведении контроля за функционированием технологического оборудования.

5. п.5 предписания об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 25/2016-231 от 09.03.2016 г. выполнен: для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) в МАДОУ детский сад № 11 разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах HACCP: представленная программа производственного контроля с применением принципов HACCP, утвержденной приказом заведующего МАДОУ детский сад № 11 О.Е.Бессоновой № 56-2 от 11.01.2016г. разработать с указанием фактических сведений по пищеблоку МАДОУ детский сад № 11 (перечень технологического оборудования, ассортиментный перечень пищевых продуктов, технологические карты и т.п.).

6. п.6 предписания об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 25/2016-231 от 09.03.2016 г. выполнен: для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) в МАДОУ детский сад № 11 разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах HACCP: в представленной программе производственного контроля с применением принципов HACCP, утвержденной приказом заведующего МАДОУ детский сад № 11 О.Е.Бессоновой № 56-2 от 11.01.2016г. (стр. 33) разработать с указанием конкретных условий перевозки (транспортирования) пищевой продукции, поставляемой в МАДОУ детский сад № 11.

7. п.7 предписания об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 25/2016-231 от 09.03.2016 г. выполнен: для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) в МАДОУ детский сад № 11 разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах HACCP: в представленной программе производственного контроля с применением принципов HACCP, утвержденной приказом заведующего МАДОУ детский сад № 11 О.Е.Бессоновой № 56-2 от 11.01.2016г. указать сведения о периодичности и проведении уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря (не указаны конкретные схемы мытья и дезинфекции с указанием моющих и дезинфицирующих средств, их концентрациях, не указана периодичность дезинфекции, дезинсекции и дератизации).

8. п.8 предписания об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 25/2016-231 от 09.03.2016 г. выполнен: соблюдать требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления): в представленной программе производственного контроля с применением принципов HACCP, утвержденной приказом заведующего МАДОУ детский сад № 11 О.Е.Бессоновой № 56-2 от 11.01.2016г. указать перечень опасных факторов (биологических, физических, химических и др.), которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям технического регламента. Срок исполнения до 10.05.2016 г.

9. п.9 предписания об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 25/2016-231 от 09.03.2016 г. выполнен: соблюдать требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления): в представленной программе производственного контроля с применением принципов HACCP, утвержденной приказом заведующего МАДОУ детский сад № 11 О.Е.Бессоновой № 56-2 от 11.01.2016г. указать перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления), для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы.

10. п.10 предписания об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 25/2016-231 от 09.03.2016 г. выполнен: соблюдать требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления): в представленной программе производственного контроля с применением принципов HACCP, утвержденной приказом заведующего МАДОУ детский сад № 11 О.Е.Бессоновой № 56-2 от 11.01.2016г. указать предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках и не установлен порядок действий в случае отклонения от установленных предельных значений.

11. п.11 предписания об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 25/2016-231 от 09.03.2016 г. выполнен: соблюдать требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления): в представленной программе производственного контроля с применением принципов HACCP, утвержденной приказом заведующего МАДОУ детский сад № 11 О.Е.Бессоновой № 56-2 от 11.01.2016г. определить порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления).

12. п.12 предписания об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 25/2016-231 от 09.03.2016 г. выполнен: соблюдать требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления): в представленной программе производственного контроля с применением принципов HACCP, утвержденной приказом заведующего МАДОУ детский сад № 11 О.Е.Бессоновой № 56-2 от 11.01.2016г. определить периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям технического регламента.

13. п.13 предписания об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 25/2016-231 от 09.03.2016 г. выполнен: соблюдать требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления): в представленной программе производственного контроля с применением принципов HACCP, утвержденной приказом заведующего МАДОУ детский сад № 11 О.Е.Бессоновой № 56-2 от 11.01.2016г. определить периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

14. п.14 предписания об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 25/2016-231 от 09.03.2016 г. выполнен: для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее

производства (изготовления) поддерживать следующие процедуры: выбор обеспечивающих безопасность пищи продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции, дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, а именно: нарушаются требования к проведению дезинфекционных мероприятий на пищеблоке: использовать дезинфицирующее средство Део-хлор, рабочий раствор 0,015% с показателем массовая доля активного хлора 0,013-0,017%. Срок исполнения до 10.05.2016 г.

15. п.15 предписания об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 25/2016-231 от 09.03.2016 г. выполнен: соблюдать требования технического регламента таможенного союза к хранению овощей, а именно: на момент проверки на овощах (свекла, картофель, лук, капуста) маркировочные ярлыки с указанием срока годности каждого вида продукции, сопровождать информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции. Срок исполнения до 10.05.2016 г.

16. п.16 предписания об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 25/2016-231 от 09.03.2016 г. выполнен: юридическому лицу МАДОУ детский сад № 11 в соответствии с осуществляемой им деятельностью в полном объеме осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил: не организовано проведение лабораторных испытаний в рамках производственного контроля за параметрами микроклимата 2 раза в год в холодный и теплый периоды года в помещениях учреждения (испытания проводились в декабре 2012г, мае 2014г., ноябре 2015г.); с 2012г. не проводился производственный лабораторный контроль за параметрами микроклимата на пищеблоке, в прачечной, в раздевалных; не проводился контроль за уровнем освещенности в прачечной, на пищеблоке; не проводился контроль за концентрацией вредных веществ воздуха в помещениях учреждения, контроль за уровнем вибрации в прачечной; с 2014г. не проводился контроль за качеством проведения дезинфекционных мероприятий посредством проведения исследований рабочих растворов дезинфицирующих средств; с 2014г. не проводился лабораторный контроль за С-витаминизацией 3-их блюд, исследования рациона на содержание белков, жиров, углеводов, энергетическую ценность рациона питания детей; не проводится 1 раз в 6 месяцев лабораторный контроль смывов с объектов окружающей среды на пищеблоке на сальмонеллы. Согласно п.1.5 СП 1.1.1058-01 юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны выполнять требования санитарного законодательства, в том числе осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг. Срок исполнения до 10.05.2016 г.

17. п.17 предписания об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 25/2016-231 от 09.03.2016 г. выполнен: соблюдать требования к программе производственного контроля: утвержденная заведующим МАДОУ детский сад № 11 Бесоновой О.Е. 01.09.2015г. исключить из программы нормативные документы, утратившие силу на 01.09.2015г. (в программе включить нормативные документы по контролю за горячим водоснабжением, атмосферным воздухом, обращению с отходами, дезинфекции, дезинсекции, прохождению медицинских осмотров и др., по профилактике инфекционных и паразитарных болезней, дератизации и др.).

18. п.18 предписания об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 25/2016-231 от 09.03.2016 г. выполнен: соблюдать требования к программе производственного контроля: утвержденная заведующим МАДОУ детский сад № 11 Бесоновой О.Е. 01.09.2015г. в программу производственного контроля включить перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний).

19. п.19 предписания об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 25/2016-231 от 09.03.2016 г. выполнен: соблюдать требования к программе производственного контроля: утвержденная заведующим МАДОУ детский сад № 11 Бесоновой О.Е. 01.09.2015г. в программу производственного контроля включить перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, лицензированию.

20. п.20 предписания об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 25/2016-231 от 09.03.2016 г. выполнен: соблюдать требования к программе производственного контроля: утвержденная заведующим МАДОУ детский сад № 11 Бесоновой О.Е. 01.09.2015г. программа производственного контроля в части мероприятий по производственному контролю актуализировать (в разделе по контролю за прачечной указаны мероприятия на пищеблоке, контроль за обработкой игрушек возложен на зам зав по ВиМР, содержит мероприятия по организации производственного лабораторного контроля, за которые отвечает медработник, и др.).

21. п.21 предписания об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 25/2016-231 от 09.03.2016 г. выполнен: соблюдать требования к программе производственного контроля: утвержденная заведующим МАДОУ детский сад № 11 Бесоновой О.Е. 01.09.2015г. в программу производственного контроля включить полный перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля (указать журнал учета аварийных ситуаций, журнал вводного инструктажа по охране труда, журнал бракеража и др.).

22. п.22 предписания об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований №

25/2016-231 от 09.03.2016 г. выполнен: соблюдать требования к программе производственного контроля: утвержденная заведующим МАДОУ детский сад № 11 Бесоной О.Е. 01.09.2015г. в программу производственного контроля в части перечня возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, актуализировать в части приостановления деятельности учреждения возникновении случаев инфекционных заболеваний, поступления некачественных пищевых продуктов и др.).

23. п.23 предписания об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 25/2016-231 от 09.03.2016 г. выполнен: в пищеблоке детского сада соблюдать требования санитарного законодательства к хранению необработанного яйца, и именно: хранение не осуществлять в производственном цехе. Срок исполнения до 10.05.2016г.

24. п.24 предписания об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 25/2016-231 от 09.03.2016 г. выполнен: юридическому лицу МАДОУ детский сад № 11 не допускать отступление от ранее выданного санитарно-эпидемиологического заключения и функционирование образовательного учреждения в нарушение требований санитарных правил и нормативов.

25. п.25 предписания об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 25/2016-231 от 09.03.2016 г. выполнен: соблюдать требования к внутренней отделке помещений, а именно: устранить дефекты внутренней отделки в раздевальной групп №5, №1 стен помещений, в раздевальной группы №3 устранить целостность внутренней отделки на стене и потолке, в групповой группы №6 устранить целостность внутренней отделки на потолке, в раздевальной группы №7 устранить целостность внутренней отделки на потолке.

26. п.26 предписания об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 25/2016-231 от 09.03.2016 г. выполнен: в помещениях детского сада соблюдать требования санитарного законодательства к воздушно тепловому режиму, а именно: довести показатель относительная влажность воздуха до нормируемых значений от 40-60% группа № 2(младшая) (игровая), группа № 3 (младшая) (игровая), группа № 4 (средняя) (игровая), группа № 5 (игровая), группа № 6 (игровая).

27. п.27 предписания об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 25/2016-231 от 09.03.2016 г. выполнен: соблюдать требования санитарного законодательства к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде, а именно: в буфетной группы №1 не использовать тарелки со сколами.

28. п.28 предписания об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 25/2016-231 от 09.03.2016 г. выполнен: соблюдать требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде, а именно: в буфетные группы №3 приобрести мерную емкость для дозирования моющего средства. Соблюдать требования санитарного законодательства к хранению столовых приборов в буфетные группы № 7, а именно: хранение чистых столовых приборов осуществляется в вертикальном положении в касетницах ручками вверх. Срок исполнения до 01.09.2016г.

29. п.29 предписания об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 25/2016-231 от 09.03.2016 г. выполнен: соблюдать требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста, а именно: питание детей организовывать с учетом рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

30. п.30 предписания об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 25/2016-231 от 09.03.2016 г. выполнен: соблюдать требования санитарного законодательства к составлению меню для организации питания детей разного возраста, а именно: в примерном меню указать сведения о содержании витамина С. Соблюдать требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста: в представленном примерном меню не допускать повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 дня.

31. п.31 предписания об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 25/2016-231 от 09.03.2016 г. выполнен: соблюдать требования санитарного законодательства к составлению меню для организации питания детей разного возраста, а именно: в представленном примерном меню предусмотреть ежедневное использование в питании детей фруктов (фрукты отсутствуют в 1, 4, 6, 10 дни).

32. п.32 предписания об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 25/2016-231 от 09.03.2016 г. выполнен: соблюдать требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, а именно: представить данные о прохождении скрининга на выявление антител к вирусу гепатита А, а также о вакцинации против вируса Гепатита А у младшего воспитателя Агугалиевой Р.С., 49 лет.

33. п.33 предписания об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 25/2016-231 от 09.03.2016 г. выполнен: соблюдать требования к проведению дезинсекционных мероприятий в учреждении: организация, привлекаемая к проведению дезинсекционных мероприятий в МБДОУ детский сад должна быть аккредитована в соответствии с законодательством Российской Федерации об аккредитации в национальной системе аккредитации на проведение работ по санитарно-эпидемиологическому обследованию и оценке эффективности дезинсекционных мероприятий.

34. п.34 предписания об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 25/2016-231 от 09.03.2016 г. выполнен: соблюдать требования к проведению дезинсекционных мероприятий в учреждении: организация, привлекаемая к проведению дезинсекционных мероприятий в МБДОУ детский сад должна иметь лицензию на медицинскую деятельность на проведение работ по дезинфектологии. и услуги, включающие разработку, испытание, производство, хранение, транспортирование, реализацию, применение и утилизацию средств, оборудования, материалов для дезинфекции, стерилизации, дезинсекции, дератизации, а также контроль за эффективностью и безопасностью этих работ и услуг, являются дезинфекционной деятельностью.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868576017

Владелец Бессонова Ольга Евгеньевна

Действителен с 30.04.2021 по 30.04.2022