

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

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия
человека по Ханты-Мансийскому автономному округу – Югре
Территориальный отдел в г. Радужный

Фактический адрес: 628464, Ханты-Мансийский автономный округ – Югра, Тюменская область, г. Радужный,
микрорайон 2, дом 7
Телефон/факс 8(34668) 3-96-69

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

« 26 » августа 2022г., 09 час.00 мин.
(дата и время составления акта)

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г. Радужный
микрорайон 2, дом 7, г. Радужный, Ханты-Мансийский автономный округ – Югра,
628464, телефон/факс 8(34668): 3-96-69, e-mail: Raduzhny@86.rospotrebnadzor.ru

(место составления акта)

Акт плановой выездной проверки

(плановой/внеплановой/по программе проверок)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением начальником территориального отдела по
городу Радужный – главным государственным санитарным врачом по г. Радужный Л.Г. Анцуповой от
18.07.2022г. №652 №КНМ86220041000100513097

(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 федерального государственного санитарно-
эпидемиологического надзора, в связи с утвержденным ежегодным планом проведения
контрольно-надзорных мероприятий №2022038889

(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:

– главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по ХМАО –
Югре в г. Радужный Опрят Виталие Евгеньевич – руководитель проверяющей группы

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

4. К проведению выездной проверки были привлечены:

Специалисты : заместитель начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по
ХМАО – Югре в г. Радужный Тарасова Людмила Викторовна

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

эксперты (экспертные организации):

1) эксперты (экспертные организации):

- Филиал ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре в городе
Нижневартовске и Нижневартовском районе, в городе Мегионе и в городе Радужном", Аттестат аккредитации
испытательного лабораторного центра (испытательной лаборатории) № РОСС RU.0001.510817 дата включения в
реестр 14 июля 2016 года, выдан Федеральной службой по аккредитации. Аттестат аккредитации органа
инспекции № RA. RU.710084, дата включения в реестр «03» июля 2015 года, выдан Федеральной службой по
аккредитации.

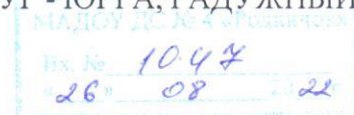
(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии) должности экспертов, с указанием сведений об аттестации эксперта в реестре экспертов контрольного
(надзорного) органа или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа об
аккредитации,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

5. Выездная проверка проведена в отношении:

МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ДЕТСКИЙ САД № 4 " РОДНИЧОК "

ОГРН: 1128609000453, ИНН: 8609005338, КПП: 860901001,

юридический адрес: 628462, ХАНТЫ-МАНСИЙСКИЙ АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ - ЮГРА, РАДУЖНЫЙ
ГОРОД, 6 МИКРОРАЙОН, 6



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

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): 628462, ХАНТЫ-МАНСИЙСКИЙ АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ - ЮГРА, РАДУЖНЫЙ ГОРОД, 6 МИКРОРАЙОН, 6

(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 № 4 "РОДНИЧОК"

ИНН/КПП 8609005338/860901001 ОГРН 1128609000453

юридический адрес: 628462, ХАНТЫ-МАНСИЙСКИЙ АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ - ЮГРА, ГОРОД РАДУЖНЫЙ, МИКРОРАЙОН, 6

Фактический адрес осуществления деятельности: 628462, ХАНТЫ-МАНСИЙСКИЙ АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ - ЮГРА, ГОРОД РАДУЖНЫЙ, 6 МИКРОРАЙОН, 6

(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 «15» августа 2022 г. по «*-» августа 2022 г.

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

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составляет не более:

10 рабочих дней (фактическое 10 дней)

(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; 2) получение письменных объяснений; 3) истребование документов; 4) отбор проб (образцов); 5) инструментальное обследование; 6) испытание; 7) экспертиза.

(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 «15» августа 2022 г. по «22» августа 2022 г.- отбор проб (образцов), инструментальное обследование, испытание, экспертиза, с «15» августа 2022 г. по «26» августа 2022 г. г.- осмотр, получение письменных объяснений, истребование документов, по местам: 628462, ХАНТЫ-МАНСИЙСКИЙ АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ - ЮГРА, ГОРОД РАДУЖНЫЙ, 6 МИКРОРАЙОН, 6

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

по результатам которого составлены: экспертное заключение НВ.22.У 04534.08.22 от 23.08.2022 г.с актом инспекции (приложение к экспертному заключению) от 23.08.2022г.; акт санитарно-эпидемиологического обследования № НВ.22.А.04237.08.22 от 23.08.2022г.; протоколы отбора проб от 15.08.2022г.; протокола лабораторных испытаний (исследований) от 18.08.2022г.№№10551/22;10546/22; от 22.08.2022.№№10547/22;10549/22

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).

10. При проведении выездной проверки были заполнены следующие проверочные листы: не требуется на основании Приказа Управления Роспотребнадзора от 15.07.2022г.№398

(указываются заполненные в ходе проведения выездной проверки проверочные листы, их структурные единицы (если проверочный лист применялся не в полном объеме), с реквизитами актов, их утверждающих).

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

1) Журнал учета проверок.

2) Журнал учета аварийных ситуаций.

3) Характеристика объектов: тип здания (блочное, кирпичное, деревянное и т. д., типовое или приспособленное), этажность, год ввода в эксплуатацию (данные технического паспорта), площадь помещения;

4) Характеристика основных инженерно-технических коммуникаций (водоснабжение, канализация, отопление, вентиляция). Копии актов состояния (ревизии) систем на текущий период;

5) Проводились ли капитальные ремонты и реконструкции помещений.

6) Характеристика территорий: тип и высота ограждения территории; наличие наружного освещения, наличие подъездных путей, их покрытие, наличие игровой, физкультурной, хозяйственной зон (оборудование, покрытие и т. д.).

7) Проектная вместимость учреждения, фактическая вместимость, количество групп (площади игровых), количество классов-комплектов, наполняемость. Численность работников. Режим работы. Схемы рассаживания детей на занятиях.

8) Копия документа на право пользования помещениями.

9) Журнал регистрации мероприятий по внутреннему (производственному) контролю.

10) Программа производственного контроля (порядок внутреннего контроля) с результатами проведенных

лабораторно-инструментальных исследований (протоколы, результаты исследований по пищеблоку, замеры искусственного освещения, микроклимата и др.) за последних три года.

11) Копия договора на вывоз твердых бытовых отходов.

12) Копия договора на утилизацию люминесцентных ламп с актами приема-передачи опасных отходов за последние два (три) года. Копия лицензии на осуществление данного вида деятельности.

13) Копия договора по дератизации, дезинсекции, дезинфекции с копиями актов выполненных работ за два (три) года.

14) Копия договора на проведение работ по сухой химической чистке ковров, химической чистке с актами выполненных работ за три года (при наличии).

15) Копия договора на медицинское обеспечение (в случае отсутствия в штате медицинского работника).

16) Личные медицинские книжки сотрудников согласно штатного расписания с отметками о пройденных периодическом профилактическом медицинском осмотре, профессиональной гигиенической подготовке, проведенных профилактических прививках. Приказ о назначении ответственного за личные медицинские книжки сотрудников.

17) Приказ о назначении ответственного за медицинские аптечки первой медицинской помощи.

18) Журналы утреннего приема детей в период карантина, в том числе в период формирования групп (на группах).

19) Журналы учета работы бактерицидных ламп (УФО-установок) в помещениях с пребыванием детей.

20) Инструкции по применению и разведению дезинфицирующих средств, сертификаты соответствия на моющие, дезинфицирующие средства, мебель, игры, игрушки, отделочные материалы и др.

21) Режим дня, расписание (сетка) занятий, кружков и т. д.

22) Медицинская документация:

- план работы на год;
- журнал регистрации инфекционных заболеваний Ф-60;
- журнал карантина, схемы карантинных мероприятий;
- журнал наблюдения за контактными в период карантина;
- журнал осмотров специалистов;
- журнал гигиенического обучения и воспитания;
- журнал инструктажа персонала;
- журнал амбулаторного приема;
- журнал учета вакцин;
- журнал осмотра на педикулез и кожные заболевания;
- журнал «Д»-учета;
- журнал учета заболеваемости;
- журнал учёта травм и посттравматической профилактики;
- журнал генеральных уборок процедурного кабинета;
- журнал учета работы бактерицидной лампы в процедурном кабинете;
- журнал учета температурного режима холодильника в процедурном кабинете;
- журнал регистрации травматизма;
- анализ заболеваемости;

25). Документация по организации питания:

- инструкции по применению и разведению дезинфицирующих средств, мытью посуды,
- обработке овощей, фруктов, ветоши, щеток и т. д.;
- Перспективное меню, ежедневное меню-требование по возрастам;
- Технологические карты приготовления блюд;
- Анализ питания воспитанников по накопительной ведомости;
- Договор на поверку весов с копией акта выполненных работ за текущий год.
- Книга поступления пищевых продуктов, бракеражный журнал по оценке полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий;
- Приказ о создании бракеражной комиссии;
- бракеражный журнал сырой продукции;
- журнал витаминизации готовых блюд;
- журнал проведения генеральных уборок;
- журнал здоровья;
- журнал осмотра на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых частей тела, а так же ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей;
- журнал неисправностей технологического и холодильного оборудования;
- журнал учета температурного режима холодильников;

- журнал разведения дезинфицирующих средств (бирки);
- журнал контроля за санитарным состоянием пищеблока;
- сопроводительные документы на продукты питания.
- Журнал учета температуры в ходильном оборудовании

(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).

12. По результатам выездной проверки установлено:

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки):

Описательная часть:

МАДОУ ДС № 4 «Родничок», согласно Устава, осуществляет: образовательную деятельность по основным общеобразовательным программам дошкольного образования, присмотр и уход за детьми дошкольного возраста. МАДОУ ДС № 4 «Родничок» имеет лицензию на осуществление образовательной деятельности № 2847 (серия 86ЛО1 № 000093) от 06.02.2017 года.

МАДОУ ДС № 4 «Родничок» имеет санитарно – эпидемиологическое заключение № 86.ГР.01.000.М.000003.01.16 от 21.01.2016 года, что соответствуют требованиям п. 1.4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее по тексту СП 2.4.3648-20).

МАДОУ ДС № 4 «Родничок» (корпус 1) по адресу: 628462, РФ, Тюменская область, ХМАО - Югра, г. Радужный, микрорайон 6, строение 6.

Здание МАДОУ ДС № 4 «Родничок» (корпус 1) 2-х этажное, 2011 года постройки, размещается в зоне жилой застройки, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов. Через территорию не проходят магистральные нефтепроводы, газопроводы и нефтепродуктопроводы, сети инженерно-технического обеспечения, предназначенные для обеспечения населенных пунктов, а также изолированные (транзитные) тепловые сети, которыми непосредственно не осуществляется теплоснабжение объектов, что соответствует требованиям п. 2.1.1. СП 2.4.3648-20.

По периметру здание ограждено забором и имеет наружное электрическое освещение, что соответствует требованиям п. 2.2.1. СП 2.4.3648-20.

Зона игровой территории включает в себя групповые площади – индивидуальные для каждой группы, 12 групповых площадок и физкультурную площадку, что соответствует п. 3.1.2. СП 2.4.3648-20.

Для защиты детей от солнца и осадков на территории групповых площадок установлены тентовые навесы площадью из расчета не менее 1 м² на одного ребенка, что соответствует требованиям п. 3.1.2. СП 2.4.3648-20.

Для хранения игрушек, используемых на территории дошкольных образовательных организаций, колясок, санок, велосипедов, лыж выделено специальное место, что соответствует требованиям п. 3.1.2. СП 2.4.3648-20.

В хозяйственной зоне оборудована площадка для сбора мусора на расстоянии от здания, на отведенной площадке установлены три контейнеры с крышками, что соответствует требованиям п. 2.2.3. СП 2.4.3648-20.

Твердые бытовые отходы и другой мусор собираются в мусоросборники, очистка мусоросборников проводится специализированной организацией, предоставлен Договор на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами с юридическим лицом – собственником/владельцем нежилого помещения/объекта представлен.

МАДОУ ДС № 4 «Родничок» (корпус 1) построен по типовому проекту «Детский сад на 240 мест» в 2011 году, отдельно стоящее, групповые ячейки детей до 3-х лет располагаются на первом этаже, что соответствует требованиям п. 3.1.3. СП 2.4.3648-20.

Набор помещений МАДОУ ДС № 4 «Родничок» (корпус 1): 12 групповых ячеек (раздевальная комната, групповая комната, спальня, буфет, туалет совмещенный с умывальной); дополнительные помещения для занятий с детьми (музыкальный зал, физкультурный зал, кабинет логопеда и для иных дополнительных занятий); бассейн; иные помещения (медицинский блок, пищеблок, помещения для стирки белья); служебно-бытового назначения для персонала, что соответствует требованиям п. 3.1.3. СП 2.4.3648-20.

Входы в здание МАДОУ ДС № 4 «Родничок» (корпус 1) оборудованы теплыми тамбурами, что соответствует требованиям п. 2.4.1. СП 2.4.3648-20.

В состав групповой ячейки входят: раздевальная (приемная), групповая, спальня, буфетная,

туалетная, что соответствует требованиям п. 3.1.3. СП 2.4.3648-20.

В МАДОУ ДС № 4 «Родничок» (корпус 1) имеется бассейн, который имеет набор помещений в соответствии с проектом: зал чаши бассейна, раздевалные для девочек и мальчиков, душевые, санитарный узел, инвентарная, кабинет инструктора, помещение для хранения физкультурного оборудования (доски, круги и др.). согласно приказа от 23.04.2021г. №116 по учреждению данный объект приостановил деятельность с 12.04.2021г по настоящее время. По характеру водообмена бассейн рециркуляторного типа с системой очистки и дезинфекции воды (в подвале установлен насос с фильтром и дозатором дезинфекционных средств). В помещении чаши бассейна имеются отопительные приборы, которые расположены на высоте до 2-х метров, не выступают из плоскости стены и защищены решетками, что соответствует требованиям п. 6.2.17. 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» (далее по тексту СП 2.1.3678-20). На пути движения от душевой к чаше бассейна установлены ножные ванны с проточной водой, что соответствует требованиям п. 6.2.4. СП 2.1.3678-20.

В МАДОУ ДС № 4 «Родничок» (корпус 1) выделен минимальный набор служебно – бытовых помещений.

Пищеблок МАДОУ ДС № 4 «Родничок» (корпус 1) работает на сырье. Набор помещений пищеблока: кладовая сыпучих продуктов, склад для скоропортящихся продуктов, цех обработки яиц, мучной цех, мясорыбный цех, овощной цех, холодный цех, горячий цех, цех для мытья посуды, раздаточная. Пищеблок находится на первом этаже, имеет отдельный вход со стороны хозяйственной зоны.

Питание детей организовано в помещении групповых, доставка пищи от пищеблока до групповой, осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях, маркировка предусматривает групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье). Кладовая оборудована: стеллажами, подтоварниками холодильниками и морозильными ларями.

Разделочные доски промаркированы. Весь технологический инвентарь и посуда в рабочем состоянии и промаркированы.

В овощном цехе установлена картофелечистка, ванна для обработки овощей, производственный стол, раковина для мытья рук. Имеются промаркированные емкости для обработки зелени. Инструкции по обработке зелени и мытье посуды вывешены. Внутренняя отделка цеха полы и стены покрыты кафелем, потолок-покраска

Моечный цех оборудован: 2 млечными ваннами, 1 производственным столом и стеллажами для хранения кухонной посуды, что соответствует требованиям Таблицы 6.18. «Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания» СанПиН 1.2.3685-21.

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) с механическим побуждением, над электрическими плитами являющиеся источниками выделения тепла, газов, оборудовано локальная вытяжная системами вентиляции в зоне максимального загрязнения, что соответствует требованиям п. 2.7.4. СП 2.4.3648-20.

Горячий цех оснащен необходимым технологическим оборудованием. Имеется промаркированный производственный стол для приготовления салатов и нарезки хлеба, две электрические плиты, электрокотел, контрольные весы, электропривод для готовой продукции, холодильные шкафы для суточной пробы и для хранения приготовленных салатов, также имеется раздаточная оборудованная мармитами.

В буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Посуду и столовые приборы моют в 2-секционных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках, чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают, столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна), чистые столовые приборы хранят в

предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх, столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.), в конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств, мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре, щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств, проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти, один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года. Все холодильники оборудованы спиртовыми термометрами.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда), суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции), пробы отбираются прокипяченными ложками в прокипяченную посуду (банки) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре от +2 до +6 °С, посуда с пробами промаркирована с указанием наименования приема пищи и датой отбора, что соответствует требованиям п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.1.3590-20.

В МАДОУ ДС № 4 «Родничок» (корпус 1) организован питьевой режим, используется кипяченая питьевая вода.

В МАДОУ ДС № 4 «Родничок» (корпус 1) оборудована постирочная. Помещения стиральной и гладильной смежные. Входы (окна приема-выдачи) для сдачи грязного и получения чистого белья отдельные. Вход в постирочную находится не напротив входа в помещения групповых ячеек.

Раздевальные оборудованы шкафами для верхней одежды детей и персонала, шкафы для одежды и обуви оборудованы индивидуальными ячейками-полками для головных уборов и крючками для верхней одежды, каждая индивидуальная ячейка промаркирована, выделены отдельные помещения для сушки верхней одежды и обуви детей, что соответствует требованиям п. 3.1.2. СП 2.4.3648-20.

В групповых столы и стулья установлены по числу детей в группах, что соответствует требованиям п. 3.1.5. СП 2.4.3648-20.

Оборудование групповых помещений МАДОУ ДС № 4 «Родничок» (корпус 1) (детские столы и стулья) соответствует росту и возрасту детей, вся мебель и оборудование для помещений изготовлены из материалов, безвредных для здоровья детей, и имеют документы, подтверждающие их происхождение и безопасность. Были произведены измерения промаркированной мебели (столы и стулья) рулеткой измерительной металлической (заводской № Д 5562, свидетельство о гос.поверке № 23044К-20 от 16.04.2020 г. действует до 15.04.2021 г.) на соответствие росту-возрастным особенностям воспитанников. Маркировка на мебели имеется, что соответствует п. 2.4.3. СП 2.4.3648-20.

Рабочие поверхности столов имеют матовое покрытие светлого тона, материалы, используемые для облицовки столов и стульев, обладают низкой теплопроводностью, стойкие к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств.

В МАДОУ ДС № 4 «Родничок» (корпус 1) используются игрушки, безвредные для здоровья детей, отвечающие санитарно-эпидемиологическим требованиям и имеющие документы, подтверждающие безопасность, которые могут быть подвергнуты влажной обработке (стирке) и дезинфекции, мягконабивные, пенолатексные и ворсованные игрушки для детей дошкольного возраста следует использовать только в качестве дидактических пособий, что соответствует требованиям п. 2.11.2. СП 2.4.3648-20.

Дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены: 3 комплекта постельного белья и полотенце на 1 ребенка, постельное белье промаркировано индивидуально для каждого ребенка.

Туалетные комнаты разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов, в умывальной зоне размещаются детские умывальники и душевой поддон, в зоне санитарных узлов размещаются унитазы, что соответствует требованиям п. 3.1.7. СП 2.4.3648-20.

Все туалетные оборудованы умывальными раковинами с подводкой горячей и холодной воды для детей и унитазами. Унитазы обеспечены индивидуальными сидениями для каждого ребенка, что соответствует требованиям п. 3.1.7. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Для персонала выделены отдельные санитарные узлы на каждом этаже здания.

В туалетных помещениях (напротив раковин для мытья рук) установлены вешалки для детских полотенец (отдельно для рук и для ног) по списочному составу детей, хозяйственный шкаф и шкаф для уборочного инвентаря, что соответствует требованиям п. 3.1.7. СП 2.4.3648-20.

Световые проемы в игровых и спальнях оборудованы шторами, зашторивание окон в спальнях помещениях проводится только во время сна детей, в остальное время шторы раздвинуты в целях обеспечения инсоляции помещения.

Чистка оконных стекол и светильников проводится по мере их загрязнения.

Осветительные приборы в помещениях для детей должны иметь защитную светорассеивающую арматуру, в помещениях пищеблока и прачечной - пылевлагонепроницаемую защитную арматуру, что соответствует требованиям п. 2.8.6. СП 2.4.3648-20.

Здание МАДОУ ДС № 4 «Родничок» (корпус 1) оборудовано центральной системой отопления (предоставлен договор), система отопления представлена радиаторами, теплоноситель – вода.

Здание МАДОУ ДС № 4 «Родничок» (корпус 1) оборудовано приточно – вытяжной системой вентиляции, ревизия, очистка и контроль за эффективностью работы вентиляционных систем осуществляется не реже 1 раза в год. Администрацией учреждения представлены акты проверки и договор на обслуживание и проведение аэродинамических исследований специализированной организацией.

Радиаторы ограждены панелями из пластика, ограждения из древесно-стружечных плит не используются.

Контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях МАДОУ ДС № 4 «Родничок» (корпус 1) пребывания детей осуществляется с помощью бытовых термометров, что соответствует требованиям п. 2.7.3. СП 2.4.3648-20.

Подводкой горячей и холодной воды обеспечены помещения пищеблока, буфетных, туалетных для детей и персонала, постирочных, умывальники, моечные ванны, душевые установки и водоразборные краны для хозяйственных нужд обеспечены смесителями.

Ежедневный утренний прием детей проводится воспитателями и (или) медицинскими работниками, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей, по показаниям (при наличии катаральных явлений, явлений интоксикации) ребенку проводится термометрия, что соответствует требованиям п. 3.1.8. СП 2.4.3648-20.

Все помещения МАДОУ ДС № 4 «Родничок» (корпус 1) убираются влажным способом с применением моющих средств 2 раза в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.), влажная уборка в спальнях проводится после дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи, влажная уборка спортивного зала проводится 1 раз в день и после каждого занятия, спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, маты - с использованием мыльно-содового раствора, ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса, во время генеральных уборок ковровое покрытие подвергается влажной обработке (моющий пылесос), после каждого занятия

спортивный зал проветривается в течение не менее 10 минут.

Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой, игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.

Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются, сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом безвредным для здоровья человека, ежедневно, горшки моются после каждого использования при помощи ершей и моющих средств, душевые поддоны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами и щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).

Решетки вытяжных вентиляционных систем открыты, по мере загрязнения их очищают от пыли, очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.

Ремонтные работы при функционировании МАДОУ ДС № 4 «Родничок» (корпус 1) в присутствии детей не проводятся.

Игрушки моются ежедневно в конце дня, а в группах для детей младенческого и раннего возраста - 2 раза в день, кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.

Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю, все белье промаркировано, постельное белье, кроме наволочек, промаркировано у ножного края, на каждого ребенка имеется три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног.

Постельные принадлежности: матрацы, подушки, спальные мешки проветриваются непосредственно в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральной уборки.

В МАДОУ ДС № 4 «Родничок» (корпус 1) проводятся мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов.

Персонал МАДОУ ДС № 4 «Родничок» в количестве 70 человек проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке, вакцинацию, аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год, что соответствует требованиям п. 1.5. СП 2.4.3648-20.

Каждый работник МАДОУ ДС № 4 «Родничок» имеет личную медицинскую книжку, в которую внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья.

Персонал МАДОУ ДС № 4 «Родничок» (корпус 1) соблюдает правила личной гигиены: приходит на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды.

Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой (халат, колпак), не менее трех комплектов на 1 человека, специальная одежда храниться в отдельном шкафу.

Воспитатели и помощники воспитателя обеспечены спецодеждой (халаты светлых тонов). У помощников воспитателей дополнительно имеются: фартуки, колпаки для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений, что соответствует требованиям п. 3.1.9. СП 2.4.3648-20.

МАДОУ ДС № 4 «Родничок» (Корпус № 2) по адресу: 628462, РФ, Тюменская область, ХМАО - Югра, г. Радужный, микрорайон Южный, ул. Магистральная, 22. –на основании Постановления администрации города Радужный от 22.10.2021г. №1799 «О прекращении эксплуатации МАДОУ ДС №4 «Родничок» по адресу : микрорайон Южный , ул. Магистральная ,строение 22-корпус №2-с 25.10.21г. прекратил эксплуатацию.

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:

В соблюдение требований пункта 1.4 СП 2.4.3648-20 администрация учреждения представлено санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам факторов среды обитания, условий деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей, а также используемых ими территорий, зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования, транспортных средств при осуществлении образовательной деятельности.

В соблюдении пункта 1.8 СП 2.4.3648-20 и пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 " в учебном учреждении осуществляется производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

В соблюдении пункта 1.9 СП 2.4.3648-20 в учебном учреждении организовано горячее питание при нахождении детей в организации более 4-х часов.

В соблюдении пункта 3.4.13 СП 2.4.3648-20 в учебном учреждении обеспечено холодным и горячим водоснабжением помещения медицинского назначения(медицинского пункта.

В соблюдении пунктов 2.2, 3.4.1, 2.2.2 , 2.2.3 СП 2.4.3648-20 пункт 2.17 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в учебном учреждении территория соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, соблюдается выполнения запрета на проведение спортивных занятий и мероприятий на площадках, имеющих дефекты покрытия; площадка для сбора отходов соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям.

В соблюдении пункта 2.3 СП 2.4.3648-20 в учебном учреждении не предусмотрены помещения для пребывания детей в подвальных или цокольных этажах зданий.

В соблюдении пункта 2.4.3 СП 2.4.3648-20 в учебном учреждении используемая мебель соответствует требованиям в части наличия цветовой маркировки в соответствии с ростовой группой, и наличия документации, подтверждающей качество и безопасность.

В соблюдении пункта 2.4.9 СП 2.4.3648-20 в учебном учреждении спортивное оборудование соответствует установленным требованиям.

В соблюдении пунктов 2.4.11, 3.4.10 СП 2.4.3648-20 в учебном учреждении соответствует санитарно-техническое оборудование и содержание туалетов санитарно-эпидемиологическим требованиям.

В соблюдении пункта 2.6 СП 2.4.3648-20 в учебном учреждении оборудовано системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения в соответствии санитарно- эпидемиологическими требованиями.

В соблюдении пунктов 2.6.6, 3.4.18 СП 2.4.3648-20 в учебном учреждении предусмотрена организация питьевого режима в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

В соблюдении пунктов 2.7.1; 2.7.2; 2.7.3 СП 2.4.3648-20 в учебном учреждении оборудовано системами отопления и вентиляции в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями; конструкция окон обеспечивает возможность проветривания помещений в любое время года и соблюдается ли режим проветривания; оборудованы термометры для контроля температуры воздуха в помещениях, предназначенных для пребывания детей;

В соблюдении пунктов 2.9.3, 2.9.4, 2.9.7 ; 3.2.5 СП 2.4.3648-20 в учебном учреждении обеспечено проведение мероприятий по недопущению на объект лиц с признаками инфекционных заболеваний; допуск детей после болезни осуществляется при наличии медицинского заключения (медицинской справки); условия для мытья рук воспитанников, обучающихся созданы .

В соблюдении пункта 2.3.3 СП 2.4.3648-20, пункта 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на объекте организации питания (столовой) учебного учреждения обеспечивается последовательность (поточность) технологических процессов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

В соблюдении пунктов 2.3.3, 3.2 СП 2.4.3648-20на объекте организации питания (столовой) учебного учреждения производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой, технологией приготовления блюд и санитарно-эпидемиологическими требованиями,

В соблюдении пунктов 2.20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на объекте организации питания (столовой) учебного учреждения выполняется запрет на проведение ремонтных работ одновременно с изготовлением продукции;

В соблюдении пунктов 8.1.3, 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на объекте организации питания (столовой) учебного учреждения разработан в организации, в которой организовано питание детей,

меню.

В соблюдении пункта 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на объекте организации питания (столовой) учебного учреждения предусмотрено в меню распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи с учетом санитарно-эпидемиологических требований.

В соблюдении пунктов 2.4.13 СП 2.4.3648-20, пункты 2.9, 2.14 , 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-на объекте организации питания (столовой) учебного учреждения оборудованы помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями; оборудование, инвентарь, посуда и тара соответствует санитарно-эпидемиологическими требованиями; оборудование обеденного зала соответствует санитарно-эпидемиологическими требованиями; окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды предусмотрено оборудования москитными сетками;

В соблюдении пункта 8.1.9, приложение N 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на объекте организации питания (столовой) учебного учреждения соблюдается запрет по использованию пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.

В соблюдении пункта 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на объекте организации питания (столовой) учебного учреждения предусмотрен отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Разработанный и утвержденный примерное 10-дневное меню для детей с 12-часовым пребыванием в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 4 «Родничок» от 1 до 3 лет; от 3 до 8 лет. соответствует требованиям: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» Питание организовано в соответствии с примерным 10-ти дневным меню.

Руководствуясь результатами санитарно-эпидемиологической экспертизе экспертное заключение НВ.22.У 04534.08.22 от 23.08.2022 г.с актом инспекции (приложение к экспертному заключению) от 23.08.2022г) –разработанный и утвержденный режим работы групп ДООУ на 2021-2022 учебный год в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 4 «Родничок» соответствует СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

По результатам лабораторных исследований (протокола лабораторных исследований от 18.08.2022г.№10551/22; от 18.08.2022г.№10546/22) качество проведения противоэпидемических мероприятий на объекте организации общественного питания соответствуют требованиям СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

По результатам лабораторных исследований (протоколы лабораторных исследований от 22.08.2022г.№10545/22) качество исследованных пищевых продуктов на объекте организации общественного питания соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

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:

Нарушения требований к условиям отдыха и оздоровления детей, их воспитания и обучения (нарушения ст. 11, 28 Федеральный закон № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом

благополучия населения» от 30.03.1999г). выраженные в следующем :

1. В нарушение п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в МАДОУ ДС № 4 «Родничок» на пищеблоке в производственном цехе для работы с тестом используется цельнометаллический стол, покрытие стола для работы с тестом (столешница) не выполнена из дерева твердых лиственных пород, что подтверждается фотоматериалом (фотоматериал №1, фотосъемка проведена фотокамерой NIKON Coolpix, инвентарный номер № НВ 77778364, заводской номер № 40010217),
2. В нарушение п. 2.8.10. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» -на момент проверки 15.08.2022 года в МАДОУ ДС № 4 «Родничок» были установлены неисправные и перегоревшие люминесцентные лампы хранения которых осуществляется в приспособленном помещении в картонных коробках, администрацией учреждения не представлены документы, подтверждающие направления данных отходов на утилизацию в порядке, установленном законодательством Российской Федерации с периода 2015года по настоящее время.
3. В нарушение п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в МАДОУ ДС № 4«Родничок» на момент проверки 15.08.2022г. на пищеблоке учреждения в помещениях для хранения пищевой продукции не соблюдаются условия хранения пищевой продукции, а именно:
 - в помещении кладовой овощей температура в помещении составляла 26,1град Цельсия ,при условии хранения не более 10 градусов Цельсия, что подтверждается фотоматериалом (фотоматериал №№2,3,4, фотосъемка проведена фотокамерой NIKON Coolpix, инвентарный номер № НВ 77778364, заводской номер № 40010217);
 - в помещении кладовой сыпучих продуктов параметры температуры (влажности) в помещении составляла 26,6 % ,при условии хранения продукции не менее 30%, что подтверждается фотоматериалом (фотоматериал №№5,6,7, фотосъемка проведена фотокамерой NIKON Coolpix, инвентарный номер № НВ 77778364, заводской номер № 40010217);
 - холодильное оборудование, установленное на пищеблоке учреждения, не способно поддерживать температурный режим, согласно представленному журналу измерений температурного режима холодильного оборудования для хранения мясной продукции, температура не соответствует заявляемой изготовителем менее минус 18 градусов Цельсия, согласно данных журнала выше указанной температуры, на момент проверки 15.08.2022г. показания термометра зафиксирована минус 15,4 градусов Цельсия, что подтверждается фотоматериалом (фотоматериал №№8,9,10, фотосъемка проведена фотокамерой NIKON Coolpix, инвентарный номер № НВ 77778364, заводской номер № 40010217); не соблюдения условия хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании для хранения молочной продукции, а именно масло сливочного, согласно представленному журналу измерений температурного режима холодильного оборудования для хранения молочной продукции (масло сливочного) , температура не соответствует заявляемой изготовителем не выше минус 6 градусов Цельсия, согласно данных журнала выше указанной температуры, на момент проверки 15.08.2021г. показания термометра зафиксирована плюс 4,1 градусов Цельсия, при условии хранения продукции и свыше 10 суток, что подтверждается фотоматериалом (фотоматериал №№11,12,13 фотосъемка проведена фотокамерой NIKON Coolpix, инвентарный номер № НВ 77778364, заводской номер № 40010217).
 - холодильное оборудование для хранения овощей после вторичной обработке в овощном цехе используется не по назначению, на момент проверки 15.08.2022г, зафиксировано хранения молочной продукции, данное помещении используется не по назначению для хранения пищевой продукции, в том числе сыпучих, что подтверждается фотоматериалом (фотоматериал №№14,15, фотосъемка проведена фотокамерой NIKON Coolpix, инвентарный номер № НВ 77778364, заводской номер № 40010217).
4. В нарушение п. 2.7.4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» на момент проверки 15.08.2022г. на

пищеблоке учреждения в помещении горячего цеха, где установлено оборудование, являющееся источником избытков тепла и влаги, оборудована местная система вытяжной вентиляции, в связи с нарушением технических характеристик не функционировала, что подтверждается фотоматериалом (фотоматериал №16, фотосъемка проведена фотокамерой NIKON Coolpix, инвентарный номер № НВ 77778364, заводской номер № 40010217).

5. В нарушение п. 2.9.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в учреждении в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых работ по организации и проведению мероприятий по дезинфекции проводится в нарушении требований санитарного законодательства, выраженное в следующем: по результатам исследований концентрация активности хлорсодержащих веществ в рабочем дезинфицирующем растворе (0,015%), используемый для противоэпидемических мероприятий фактическая концентрация используемых дезинфицирующих средств не соответствует заданным концентрациям, что подтверждается протоколом лабораторных исследований от 22.08.2022г. №10549/22 - концентрация активности хлорсодержащих веществ в 0,03% растворе дезинфицирующего средства, приготовленный в учреждении не соответствует заданной концентрации и составляет 0,004% активности хлорсодержащих веществ, что свидетельствует о нарушении приготовления растворов дезинфицирующих средств, согласно инструкций по их применению, что является нарушением требований п.83 СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней".

Ответственное лицо – должностные лица, ответственность за данные правонарушения предусмотрена ч. 1 ст.6.7 КоАП РФ

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

1. В нарушение п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в МАДОУ ДС № 4 «Родничок» на пищеблоке в производственном цехе для работы с тестом используется цельнометаллический стол, покрытие стола для работы с тестом (столешница) не выполнена из дерева твердых лиственных пород, что подтверждается фотоматериалом (фотоматериал №1, фотосъемка проведена фотокамерой NIKON Coolpix, инвентарный номер № НВ 77778364, заводской номер № 40010217), администрацией учреждения представлена счет фактура на приобретение данного оборудования.

2. В нарушение п. 2.7.4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» на момент проверки 15.08.2022г. на пищеблоке учреждения в помещении горячего цеха, где установлено оборудование, являющееся источником избытков тепла и влаги, оборудована местная система вытяжной вентиляции, в связи с нарушением технических характеристик не функционировала, что подтверждается фотоматериалом (фотоматериал №16, фотосъемка проведена фотокамерой NIKON Coolpix, инвентарный номер № НВ 77778364, заводской номер № 40010217), администрацией учреждения представлен фотоотчет по устранению дефектов.

13. К настоящему акту прилагаются:

решение органа государственного контроля (надзора) о проведении плановой выездной проверки юридического лица от 18.07.2022г. №652, уведомление о проведении плановой проверки от 18.07.2022г. 12-13/964; поручение от 18.07.2022г. № 12-03/103; экспертное заключение НВ.22.У 04534.08.22 от 23.08.2022 г.с актом инспекции (приложение к экспертному заключению) от 23.08.2022г.; акт санитарно-эпидемиологического обследования № НВ.22.А.04237.08.22 от 23.08.2022г.; протоколы отбора проб от 15.08.2022г.; протокола лабораторных испытаний (исследований) от 18.08.2022г. №№10551/22; 10546/22; от 22.08.2022г. №№ 10547/22; 10549/22, объяснения

(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, а также иные документы, прилагаемые к акту выездной проверки).

Главный специалист-эксперт территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по ХМАО – Югре в г.
Радужный Опря В.Е.

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

(подпись)

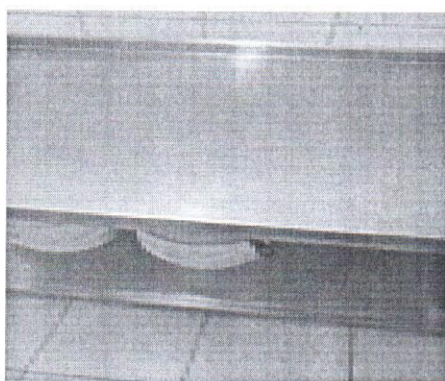
Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их представителей с актом выездной проверки (дата и время ознакомления).

Ознакомлена: *Р.Д. / И.В. Харченко*

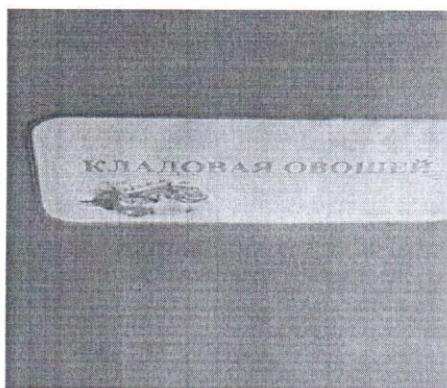
Отметка о направлении акта в электронном виде (адрес электронной почты), в том числе через личный кабинет на специализированном электронном портале.

*отметки размещаются после реализации указанных в них действий

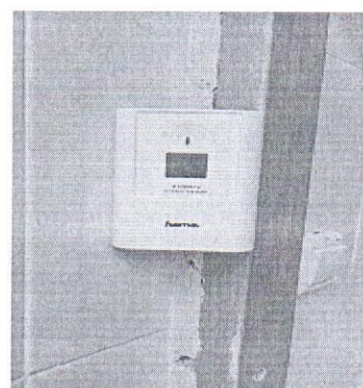
Приложение к акту выездной проверки от 25.08.2022г. проведенной в соответствии с решением начальником территориального отдела по городу Радужный – главным государственным санитарным врачом по г. Радужный Л.Г. Анцуповой от 18.07.2022г. №652 №КНМ86220041000100513097



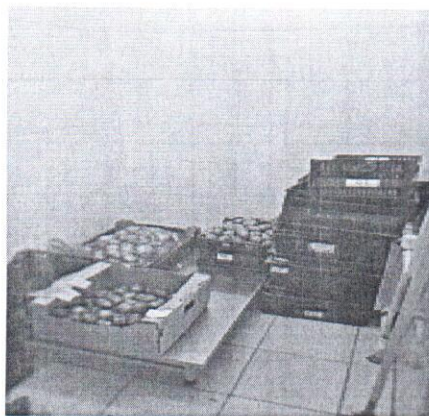
Фотоматериал №1



Фотоматериал №2



Фотоматериал №3



Фотоматериал №4



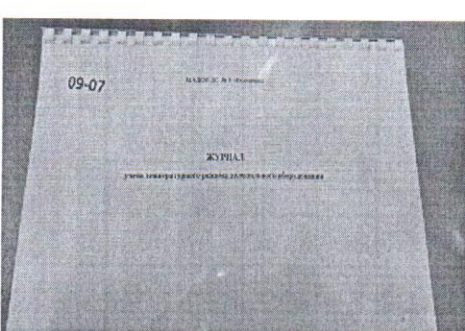
Фотоматериал №5



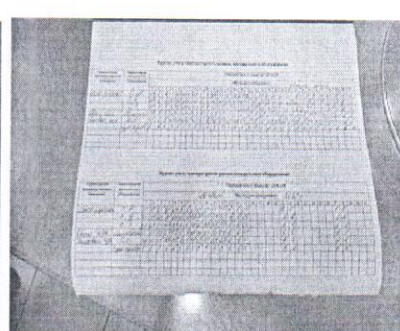
Фотоматериал №6



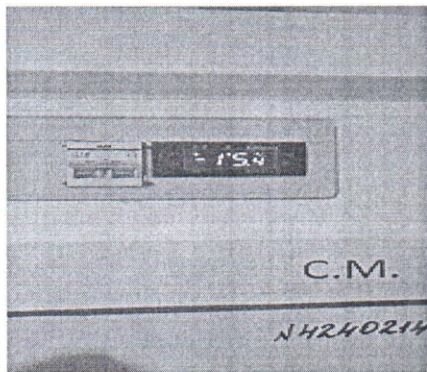
Фотоматериал №7



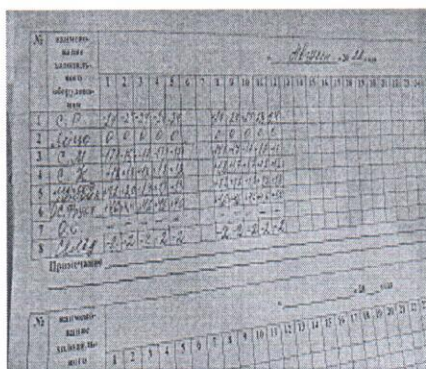
Фотоматериал №8



Фотоматериал №9



Фотоматериал №10



Фотоматериал №11



Фотоматериал №12



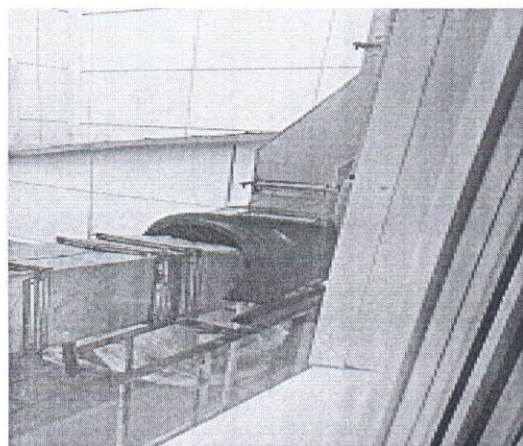
Фотоматериал №13



Фотоматериал №14



Фотоматериал №15



Фотоматериал №16