

Управление Федеральной службы по надзору  
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области

Территориальный отдел

в городе Качканар, городе Кушва, городе Красноуральск, городе Нижняя Тура  
адрес: 624300, Свердл.область, г.Кушва, ул. Коммуны, д.78  
тел.(34344) 2-53-00, E-mail:mail\_06@66.rospotrebnadzor.ru  
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565, ИНН/КПП 6670083677/667001001

место составления акта

624300, Свердл.область, г.Кушва, ул. Коммуны, д.78 в здании Территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области в городе Качканар, городе Кушва, городе Красноуральск, городе Нижняя Тура

АКТ ПРОВЕРКИ

Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области  
в городе Качканар, городе Кушва, городе Красноуральск, городе Нижняя Тура  
юридического лица

29.04.2019 г.15 час. 00 мин.

На основании распоряжения № 01-01-01-03-06/7823 от 20.03.2019 г.  
заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области И.А. Власова  
распоряжения № 01-01-01-03-06/9278 от 02.04.2019г. заместителя главного государственного санитарного врача по  
Свердловской области И.А. Власова о внесении изменений в распоряжение № 01-01-01-03-06/7823 от 20.03.2019г.  
вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества, должности руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля  
(надзора), издавшего распоряжение или приказ о проведении проверки

была проведена плановая выездная проверка в отношении:

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №25  
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА С ПРИОРИТЕТНЫМ ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО  
ХУДОЖЕСТВЕННО-ЭСТЕТИЧЕСКОМУ РАЗВИТИЮ ДЕТЕЙ  
624315, Свердловская обл., г.Кушва, пгт Баранчинский, Луначарского ул., 10

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):

Муниципальное автономное дошкольное 624315, г.Кушва, пгт Баранчинский, Луначарского ул.,  
общеобразовательное учреждение "детский сад №25" 10

Дата и время проведения выездной проверки:

№	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	08.04.2019г.	с 11 ч. 00 мин. по 13 ч. 00 мин.	2 часа	Муниципальное автономное дошкольное общеобразовательное учреждение "детский сад №25", 624315, г.Кушва, пгт Баранчинский, Луначарского ул., 10

Общая продолжительность проверки: с 02.04.2019г. по 29.04.2019г. включительно продолжительностью 20 рабочих дней с пребыванием на объекте 2 часа

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Качканар, городе Кушва, городе Красноуральск, городе Нижняя Тура

наименование органа государственного контроля (надзора)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен:

Копия распоряжения о проведении плановой выездной проверки в отношении МАДОУ № 25 направлена заказным письмом с уведомлением 20.03.2019г., РПО №62433033012007, дата вручения в уведомлении 26.03.2019г.

Распоряжение о проведении плановой выездной проверки в отношении МАДОУ №25 вручено заведующему Трефиловой Л.А. в момент выхода на объект

фамилии, имена, отчества, подпись, дата, время (заполняется при проведении выездной проверки)

Лицо(а), проводившие проверку

Мокрушина Елена Александровна

Специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Качканар, городе Кушва, городе Красноуральск, городе Нижняя Тура

фамилия, имя, отчество, должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию к проверке экспертов, экспертных организаций указывается (фамилии, имена, отчества, должности экспертов и/или наименование экспертных организаций)

При проведении проверки присутствовали:

заведующая Трефилова Любовь Анатольевна

фамилия, имя, отчество, должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя ЮЛ, уполномоченного представителя ИП, присутствовавших при проведении мероприятий по проверке

При проведении проверки осуществлялась

фотосъемка

фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись

на камеру сотового телефона Samsung Galaxy G1 (SM-J120F)

реквизиты используемой техники: наименование, серия, номер

О проведении фотосъемки

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 №25 ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА С ПРИОРИТЕТНЫМ ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ХУДОЖЕСТВЕННО-ЭСТЕТИЧЕСКОМУ РАЗВИТИЮ ДЕТЕЙ
2.	адрес	624315, Свердловская обл., г.Кушва, пгт Баранчинский, ЛУНАЧАРСКОГО УЛ., 10
3.	дата регистрации	17.04.1998
4.	ИНН	6620007430
5.	ОКПО	50737786
6.	ОГРН	1026601301055
7.	организационно-правовая форма	Муниципальные бюджетные учреждения
8.	вид собственности	Муниципальная собственность
9.	наличие ППК	есть
10.	ОКВЭД	85.11
11.	группировка предпринимательства	бюджетные организации
12.	руководитель: ФИО, должность	Трефилова Любовь Анатольевна, заведующая
13.	телефон, факс, e-mail	5-26-99

2. Данные учета объектов и выявленные нарушения

Данные по объекту

1.	наименование	Муниципальное автономное дошкольное общеобразовательное учреждение "детский сад №25"					
2.	адрес	624315, г.Кушва, пгт Баранчинский, Луначарского ул., 10					
3.	ОКВЭД	85.11 Образование дошкольное					
4.	ведомственная классификация	дошкольные учреждения (85.11, 88.91)					
5.	классификация предприятия розничной торговли						
6.	наличие ППК	есть					
7.	наличие ИИИ	нет					
8.	руководитель: ФИО, должность	Страшкова Нина Федоровна, заведующая					
9.	телефон, факс, e-mail	5-26-99					
10.	контактная информация	Страшкова Нина Федоровна, заведующая, 5-26-99					
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
	всего	54	0	220	0	0	0
	женщины	54					
	подростки 15-17 лет						

Предмет проверки

№ п/п	наименование НД
1.	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.
2.	ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки.
3.	ТР ТС 025/2012 О безопасности мебельной продукции.
4.	ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"
5.	СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
6.	Закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака.
7.	СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения
8.	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному

	освещению жилых и общественных зданий.
9.	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы.
10.	СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах
11.	СанПиН 2.2.4.548-96 Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений
12.	СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
13.	СанПиН 2.3.2.1940-05 Организация детского питания.
14.	СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
15.	СП 2.3.6.1254-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Дополнение №1 к СП 2.3.6.1079-01.
16.	СанПиН 2.4.1.3049-13 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций.
17.	Закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов.
18.	СП 3.1.1.3108-13 Профилактика острых кишечных инфекций.
19.	СП 3.1.2.3109-13 Профилактика дифтерии.
20.	СП 3.1.2.3114-13 Профилактика туберкулеза.
21.	СП 3.1.2.3117-13 Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций.
22.	СП 3.1.2.952-11 Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита.
23.	СП 3.1.3.2352-08 Профилактика клещевого вирусного энцефалита.
24.	СП 3.1.7.2616-10 Профилактика сальмонеллеза
25.	СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней.
26.	СП 3.2.3110-13 Профилактика энтеробиоза.
27.	СанПиН 3.2.3215-14 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации.
28.	СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.
29.	СанПиН 3.5.2.3472-17 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение
30.	СП 3.5.3.3223-14 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий.
31.	Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда.

#### Описательная часть

На основании ежегодного плана проведения плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей на 2019 год, утвержденного приказом руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области от 31.10.2018 г. №01-01-01-01/386 и согласованного прокуратурой Свердловской области (30.11.2018г.), размещенного на сайтах Генеральной прокуратуры ([www.genproc.gov.ru](http://www.genproc.gov.ru)), прокуратуры Свердловской области ([www.prokurat-so.ru](http://www.prokurat-so.ru)), Управления Роспотребнадзора по Свердловской области ([www.66.rosпотребнадzor.ru](http://www.66.rosпотребнадzor.ru)) по распоряжению № 01-01-01-03-06/7823 от 20.03.2019 г. в период с 02.04.2019г. по 29.04.2019г. проведена плановая выездная проверка в отношении Муниципальное автономное дошкольное общеобразовательное учреждение "детский сад №25", 624315, г.Кушва, пгт Баранчинский, Луначарского ул., 10.

В ходе проверки проведено обследование объекта на предмет соответствия требованиям санитарного законодательства, отбор проб, проведение экспертиз, рассмотрение представленных документов.

Представлены документы: Устав, Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Детский сад №25 утвержден И.о начальника Управления образования Кушвинского городского округа Г.М Гиниятулина № 198 от 13.07.2016г; Программа производственного контроля утверждённая заведующей Детский сад №25 Трефилова Л.А от 01.03.2019г Договор энергоснабжения с ОАО «ЭнергоСбыт Плюс» № 39424 от 15.02.2019г. Договор на теплоснабжения с ОАО «ОБЪЕДИНЕННАЯ ТЕПЛОСНАБЖАЮЩАЯ КОМПАНИЯ» № ОТ07ТЭ0000000065от 26.03.2019г. Договор холодного водоснабжения и водоотведения №43/19 от 11.03.2019г Договор продажи бутилированной воды с ИП Поздняков №800 от 09.01.2019г Должностные инструкции, личные медицинские книжки и прививочные сертификаты сотрудников МАДОУ Детский сад №25, список сотрудников. Протоколы лабораторных испытаний. Договор на дератизацию и дезинсекцию, акарицидную обработку с Кушвинским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»

Здание дошкольной организации расположено в зоне жилой застройки. Ввод в эксплуатацию с - 1985г года. МАДОУ №25 расположено в типовом здании. Здание дошкольной организации двухэтажное, отдельно стоящее. Детский сад рассчитан на 245 мест. Учреждение функционирует в режиме сокращенного дня (10,5 часов) с 7.30 до

18.00 часов, 5 дней в неделю. В организации имеется дежурная группа с 7-00 до 19-00, выходные дни суббота, воскресенье и праздничные дни.

Территория дошкольной организации от жилой застройки ограждена забором, имеет наружное электрическое освещение. На территории дошкольной организации выделена игровая и хозяйственная зоны. В хозяйственной зоне оборудована площадка для сбора мусора. На площадке с твердым покрытием установлены отдельные промаркированные контейнеры с крышками. Территория дошкольной организации имеет наружное электрическое освещение.

Зона игровой территории включает в себя групповые площадки - индивидуальные для каждой группы и физкультурную площадку. Покрытие групповых площадок и физкультурной зоны травяное, с утрамбованным грунтом, беспыльное. Имеется 7теневых навесов, в летнее время используются и сборно-разборные теневые навесы в кол-ве 4шт. Хозяйственная зона расположена со стороны входа на пищеблок. Оборудована площадка для сбора мусора с твердым покрытием, установлены 2 контейнера с крышками. Уборка территории проводится ежедневно: утром за 1 - 2 часа до прихода детей. Въезды и входы на территорию, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к контейнерной площадке для сбора мусора покрыты асфальтом. МАДОУ №25 обеспечен централизованной системой отопления, системами холодного водоснабжения, канализацией. Санитарно-техническое оборудование на момент проведения проверки в удовлетворительном состоянии (исправно).

В состав групповой ячейки входят: раздевальная (приемная) (для приема детей и хранения верхней одежды), групповая зона (для проведения игр, занятий и приема пищи), спальная зона буфетная (для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды), туалетная (с умывальной). Спальные помещения оборудованы стационарными кроватями. Расстановка кроватей обеспечивает свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами.

Наименование группы	Списочный состав детей	Фактически присутствует детей	Площади помещений
Группа №1 ясельного возраста	21	13	Групповая-50,5кв.м. площадь на 1 ребенка - 2,8кв.м.) Спальня - 33,6кв.м.(площадь на 1 ребенка - 1,8 кв.м.)
Группа № 3 ясельного возраста	19	9	Групповая-49,7кв.м(площадь на 1 ребенка - 2,9кв.м.) Спальня - 33,2кв.м. (площадь на 1 ребенка - 1,9кв.м.)
группа №4 ясельного возраста	19	15	Групповая-2,5кв.м.(площадь на 1 ребенка - 2,9кв.м.) Спальня - 33,9кв.м. (площадь на 1 ребенка - 1,9кв.м.)
группа №5 среднего возраста	25	21	Групповая-8,7кв.м. (площадь на 1 ребенка - 3,0кв.м.) Без спальни
Средняя группа №6	23	21	Групповая-0,5кв.м. (площадь на 1 ребенка - 2,3кв.м.) Спальня - 60,5кв.м. (площадь на 1 ребенка - 2,3кв.м.)
СТАРШАЯ группа №7	22	19	Групповая-0,5кв.м. (площадь на 1 ребенка - 2,7кв.м. Спальня - 60,5кв.м. (площадь на 1 ребенка - 2,3кв.м.)
ПОДГОТОВИТЕЛЬНАЯ группа №8	24	19	Групповая-61,5кв.м. площадь на 1 ребенка - 2,4кв.м.) Спальня - 60,5кв.м. (площадь на 1 ребенка - 2,3кв.м.)
группа №9 МЛАДШАЯ	25	КАРАНТИН	Групповая-59,6кв.м. площадь на 1 ребенка - 2,4кв.м.) Спальня - 60,5кв.м. (площадь на 1 ребенка - 2,3кв.м.)

Подготовительная группа №1	25	24	Групповая-59,9кв.м.площадь на 1 ребенка - 2,3кв.м.) Спальня - 60,5кв.м. (площадь на 1 ребенка - 2,3кв.м.)
Группа № 12 младшая	24	18	Групповая-0,5кв.м. (площадь на 1 ребенка - 2,3кв.м.) Спальня - 60,5кв.м. (площадь на 1 ребенка - 2,3кв.м.)
Группа №10 старшая	22	18	Групповая-0,5кв.м. (площадь на 1 ребенка - 2,3кв.м.) Спальня - 60,5кв.м. (площадь на 1 ребенка - 2,3кв.м.)

Для осуществления проветривания групповые дошкольной организации окна обеспечены исправными функционирующими во все сезоны года откидными фрамугами и форточками. Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета. Проветривание помещений учреждения проводится в отсутствие детей. Контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляется с помощью бытовых термометров.

Оборудование основных помещений соответствует росту и возрасту детей. Шкафы для одежды и обуви оборудованы индивидуальными ячейками-полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Каждая индивидуальная ячейка промаркирована. Групповые комнаты оснащены игровой мебелью. Столы и стулья установлены по числу детей в группах. Стулья и столы одной группы мебели и промаркированы. Подбор мебели для детей проводится с учетом роста детей. Рабочие поверхности столов имеют матовое покрытие светлого тона. Материалы, используемые для облицовки столов и стульев, стойкие к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств. В каждой возрастной группе имеются 4-х местные детские столы. Также имеются уголки для игровой и физкультурной деятельности. Развивающая среда расположена на уровне роста детей.

В дошкольной образовательной организации используются игрушки, безвредные для здоровья детей, отвечающие санитарно-эпидемиологическим требованиям, которые подвергнуты влажной обработке (стирке) и дезинфекции. Мягконабивные и пенолатексные ворсовые игрушки для детей дошкольного возраста используют только в качестве дидактических пособий.

На момент проверки дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями в полном объеме.

Туалетные помещения имеют две зоны: умывальную и зону санитарных узлов. В зоне умывальной размещены детские умывальники. В зоне санитарных узлов размещены унитазы, хозяйственные шкафы для хранения моющих и дезинфицирующих средств. Унитазы оборудованы детскими сидениями, изготовленные из материалов, безвредные для здоровья детей, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами. В умывальном помещении установлены настенные вешалки с индивидуальными ячейками для детских полотенец по списочному составу детей.

Основные помещения имеют естественное освещение. Источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии. Осветительные приборы имеют пылевлагонепроницаемую защитную арматуру. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли. Влажная уборка в спальнях проводится после дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью. Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях. Персонал учреждения обеспечен спец.одеждой.

Учреждением не обеспечена безопасность воды для детей, соблюдения правил личной гигиены детьми, по химическим показателям а именно: качество используемой водопроводной питьевой воды в образовательном учреждении не соответствует требованиям, предъявляемым к питьевой воде по химическому составу, а именно: проба №2922 от 16.04.2019г точка отбора группа №1 по количественному химическому анализу по показателю Железо (Fe суммарно), результаты испытаний составляют  $0,62 \pm 0,14 \text{ мг/дм}^3$ , при норме 0,3, мутность  $2,6 \pm 0,5$  при норме не более 1,5; . точка отбора -пищеблок проба №2923 от 16.04.2019г по количественному химическому анализу по показателю Железо (Fe суммарно), результаты испытаний составляют  $0,55 \pm 0,13 \text{ мг/дм}^3$ , при норме 0,3, мутность  $2,5 \pm 0,5$  при норме не более 1,5 Экспертное заключение № 02-06-12/ 719 от 19.04.2019. по данным испытаний, выполненных аккредитованной лабораторией ИЛЦ ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г.Качканар,г.Кушва,г.Красноуральск,г.Нижняя Тура", аттестат аккредитации № ROCC RU.0001.510363 от 25 мая 2016 года, (Аттестат Аккредитации Органа инспекции №РА.РУ.710069

Согласно п 9.3. СанПиН 2.4.1. СанПиН 2.4.1.3049-13"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций". Вода должна отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде

Согласно п.2.2. СанПиН 2.1.4. 1074 - 01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды

централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения" качество питьевой воды, подаваемой системой водоснабжения, должно соответствовать требованиям настоящих Санитарных правил.

Согласно п. 3.4 СанПиН 2.1.4. 1074 - 01, безвредность питьевой воды по химическому составу определяется ее соответствием нормативам по: п. 3.4.2 содержанию вредных химических веществ, поступающих и образующихся в воде в процессе ее обработки в системе водоснабжения (таблица 3).

Нарушена целостность наружной поверхности кухонных шкафов в буфетной, отслоилась краска в группе №3(ясельная). И в группе №7 (старшего возраста) Наличие дефектов внутренней отделки затрудняет проведение влажной уборки и дезинфекции, способствует поражению грибком помещений и отрицательно влияет на состояние здоровья детей, что является нарушением п 5.1., СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"

На момент проверки в помещениях умывальных МАДОУ №25 покрытие поддонов, предназначенных для соблюдения личной гигиены детей частично отсутствует, отслаивается, что не позволяет провести качественную чистку и дезинфекцию поддонов.

Согласно п 6.16. СанПиН 2.4.1.3049-13"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций". Туалетные помещения делят на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне размещаются детские умывальники и душевой поддон. В зоне санитарных узлов размещаются унитазы.

Согласно п 17.5. СанПиН 2.4.1.3049-13"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций". Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Горшки моются после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфекционных средств.

Нарушаются требования к санитарному содержанию помещений, в том числе организация и проведение профилактической и текущей дезинфекции в дошкольной образовательной организации – МАДОУ №25.Согласно протокола лабораторных испытаний № 2924,2925 от 19.04.2019г, Филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Качканар, городе Кушва, городе Красноуральск, городе Нижняя Тура" Испытательный лабораторный центр Аттестат Аккредитации №РОСС RU.0001.510363 от 25 мая 2016 г., проба "Део-хлор", рабочий раствор 0,015%, в группе № 1 не соответствует требованиям Инструкции №24/12 "Инструкция по применению дезинфицирующего средства "ДЕО-ХЛОР" по показателю Массовая доля активного хлора: результат испытаний массовой доли активного хлора 0,011%, величина допустимого уровня массовой доли активного хлора 0,013%-0,017%, проба "Део-хлор", рабочий раствор 0,015%, на пищеблоке не соответствует требованиям Инструкции №24/12 "Инструкция по применению дезинфицирующего средства "ДЕО-ХЛОР" по показателю Массовая доля активного хлора: результат испытаний массовой доли активного хлора 0,092%, величина допустимого уровня массовой доли активного хлора 0,013%-0,017%, данный рабочий раствор (ниже допустимого уровня), что не позволяет качественно проводить генеральную по графику и ежедневную влажную уборку с использованием дезинфицирующего средства, что является нарушением п.17.5., 20.1., СанПиН 2.4.1.3049-13.

Согласно п.17.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Горшки моются после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфекционных средств.

Согласно п. 20.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 Руководитель дошкольной образовательной организации является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает: выполнение требований санитарных правил всеми работниками учреждения; организацию мероприятий по дезинфекции.

Проведена экспертиза программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий МАДОУ №25утвержденная заведующей МАДОУ №25 Коренева О.Б Программа производственного контроля состоит из следующих разделов:

Раздел 1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. Раздел содержит неполный перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью. В перечень включены документы, утратившие свою силу или замененные на новые нормативные документы: (п. 2.7.) Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий МАДОУ №25, содержит недостоверные сведения. а именно раздел, содержащий перечень нормативных документов не актуализирован: в перечень включены документы, утратившие свою силу или замененные на новые нормативные документы:- - СП 3.1.2.1108-02 утратили силу с момента введения в действие СП 3.1.2.3109-13 "Профилактика дифтерии" на основании постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 9 октября 2013 года N 54;

- СП 3.1.1.1117-02 утратили силу с момента введения в действие СП 3.1.1.3108-13 "Профилактика острых кишечных инфекций" на основании постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 9 октября 2013 года N 53;

- СП 3.5.3.1129-02 утратили силу с момента введения в действие СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий" на основании постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 сентября 2014 года N 58;

- Приказ МЗ РФ от 27.06.2001г № 229 "О национальном календаре профилактических прививок и календаре профилактических прививок по эпидемиологическим основаниям" утратил силу на основании приказа Минздравсоцразвития России от 31 января 2011 года N 51н.

***В перечне отсутствуют документы, регламентирующие санитарно-эпидемиологические и иные требования к данному типу объектов:- федеральный закон № 99-ФЗ "О лицензировании отдельных видов деятельности": (п. 3.1.)***

- СП 3.2.3110-13 "Профилактика энтеробиоза",

- СП 3.3.2367-08 "Организация иммунопрофилактики",

- СП 3.3.2342-08 "Обеспечение безопасности иммунизации",

- СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий"

- СанПиН 2.6.1.2523-09 "Нормы радиационной безопасности НРБ-99/2009"

- СанПиН 2.1.2.2645-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях" (приложение)

- СанПиН 3.5.2.1376-03 «"Санитарно-эпидемиологические требования к организации, проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»

- СП 3.1.2.3114-13 "Профилактика туберкулеза"

Так же раздел содержит неполный перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.

- СП 3.1/3.2.3146-13 "Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней"

- СП 3.1.1.3108-13 "Профилактика острых кишечных инфекций"

- СП 3.1.2.3109-13 "Профилактика дифтерии"

- СП 3.1.2.3117-13 "Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций"

- СП 3.1.2.3114-13 "Профилактика туберкулеза"

- СанПиН 2.1.3.2630-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность;

- СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации";

- СанПиН 2.1.7.2790-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами";

- СП 3.3.2.1248-03 "Условия транспортирования и хранения медицинских иммунобиологических препаратов",

СП 3.3.2.2329-08 "Изменения и дополнения к СП 3.3.2.1248-03";

- Закон 23.02.2013 №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствия потребления табака», что является нарушением п. 2.7. п.3.1., СанПиН 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий".

*Согласно п. 2.7. СанПиН 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий". Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несут юридические лица, индивидуальные предприниматели.*

*Согласно п. 3.1. СанПиН 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий". Программа (план) производственного контроля (далее - программа) должна включать перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.*

Раздел 2. Основные объекты ПК в МАДОУ №31 и контролируемые параметры. Предоставлен в полном объеме.

Раздел 3. «Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью». Раздел содержит перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.

Раздел 4. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

Раздел 5. 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). Номенклатура показателей и объем контроля за санитарно-гигиенической и эпидемиологической безопасностью соответствует нормам и выполнена в полном объеме

Раздел 6. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации. Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий МАДОУ №25 осмотрам актуализирован в соответствии с требованиями Приказа Министерства здравоохранения и социального развития от 12.04.2011г. № 302н. "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда".

Раздел 7. Мероприятия, предусматривающие обеспечение безопасности.

Раздел 8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Раздел 9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

#### Сведения о прохождении периодического медицинского осмотра и вакцинации.

Сведения о прохождении периодического медицинского осмотра и вакцинации профилактических прививок сотрудников МАДОУ детский сад №25, на момент плановой проверки с 02 апреля 2019г по 29 апреля 2019 года.

Представлено 56 личных медицинских книжек сотрудников МАДОУ детский сад №25, расположенного по адресу: 624315, Свердловская область, г. Кушва, пгт Баранчинский ул. Луначарского, 10. Все представленные личные медицинские книжки установленного образца.

#### Иммунизация:

Количество работающих	Против дифтерии		Против кори		Краснухи		Гепатит В		Гепатит А		Клещевого энцефалита		Дизентерии Зонне		Грипп	
	Кол-во подл. ж.	%	Кол-во подл. ж.	%	Кол-во подл. ж.	%	Кол-во подл. ж.	%	Кол-во подл. ж.	%	Кол-во подл. ж.	%	Кол-во подл. ж.	%	Кол-во подл. ж.	%
56	56	100%	56	100%	0	0	48	100%	56	100%	56	100%	37	100%	56	100%

В МАДОУ детский сад №25, в целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных болезней своевременно и в полном объеме проводятся предусмотренные санитарными правилами санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия, в том числе мероприятия по проведению профилактических прививок.

#### Результаты предварительных при поступлении на работу и периодических профилактических медицинских осмотров:

Количество работающих подлежащих обследованию	На гельминтозы и кишечные протозоозы		дерматовенеролог		Обследование на туберкулез (флюорография органов грудной клетки)		Стоматолог		Оториноларинголог		Стафилококк		Брюшной тиф		Шисаллы
	подл. ж.	%	подл. ж.	%	подл. ж.	%	подл. ж.	%	подл. ж.	%	подл. ж.	%	подл. ж.	%	подл. ж.
56	56	100%	56	100%	56	100%	56	100%	56	100%	0	0	0	0	0

В МАДОУ детский сад №25, в целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных болезней своевременно и в полном объеме проводятся предусмотренные санитарными правилами санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия.

#### Профессионально-гигиеническая подготовка и аттестация:

Подлежало 56 человека, прошли (100%)

Медицинский осмотр и иммунизация сотрудниками МАДОУ №25 пройден в полном объеме согласно графику.



В соответствии с предписанием Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в г. Качканар, г. Кушва, г. Красноуральск, г. Нижняя Тура от 27.08.2019г. № 66-06-17/08-3388-2018 о проведении обследования сотрудников пищеблока ДДУ на носительство рота-, норовирусной инфекции и предписанием № 66-06-17/08-4716-2018 от 15.11.2018г. о проведении обследования воспитателей и помощников воспитателей ДДУ на носительство рота-, норовирусной инфекции представлен список сотрудников, обследованных на антигены рота- и норовирусов: воспитателей и помощников воспитателей, музыкальных руководителей, инструктора по физ.культуре, кладовщика, всего 36 человек, результаты обследования у всех отрицательные, кроме 1 человека, была отстранена и допущена до после лечения со справкой и отрицательным результатом обследования.

Не обследованы на носительство рота-, норовирусной инфекции сотрудники пищеблока: шеф-повар Ронжина Ж.А., повар Калугина Е.А., повар Гилева А.О., кухонный работник Жукова И.С.

Не обеспечено обследование всех сотрудников учреждения на носительство рота и норовирусной инфекций в целях профилактики возникновения и распространения кишечных вирусных инфекций, в соответствии с предписанием территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Качканар, городе Курва, городе Красноуральск, городе Нижняя Тура от 27.08.2019г. № 66-06-17/08-3388-2018, а именно: не представлены результаты обследования на носительство рота-, норовирусной инфекции в отношении сотрудников пищеблока.

*Согласно п.1.5. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» Юридические лица и индивидуальные предприниматели в соответствующей им деятельности обязаны выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор*

*Согласно п.17.7., 17.8. СанПиН 2.4.1.3049-13 При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в дошкольных образовательных организациях (группах), в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.*

В МАДОУ №25 производственный, в том числе лабораторный контроль за условиями труда сотрудников - инструментальные замеры микроклимата, искусственной освещенности, аэроионный состав воздуха, шум, вибрация, МЭД гамма-излучения, ЭРОА изотопов радона в воздухе, воздух закрытых помещений( фенол, формальдегид), в помещениях МАДОУ №32качество питьевой воды, осуществляется в полном объеме.

1) В МАДОУ №25 проведен отбор проб воды питьевой централизованного водоснабжения в количестве 2 проб на химические и бактериологические лабораторные исследования на пищеблоке и группе №1 Протокол лабораторных испытаний № 2922,2923 от 16.04.2019г, Экспертное заключение № 02-06-12/719 от 19.04.2019г; Результат по данным испытаний, выполненных аккредитованной лабораторией ИЛЦ ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г.Качканар, г.Кушва, г.Красноуральск, г.Нижняя Тура", аттестат аккредитации № ROCC RU.0001.510363 от 25 мая 2016 года, (Аттестат Аккредитации Органа инспекции №РА.RU.710069 от 28.07.2015г.).

2) В МАДОУ № 25 проведен отбор дезинфицирующего средства в количестве 2 пробы: группа № 1, пищеблок део-хлор 0,015%. Протокол лабораторных испытаний № 2924,2925 от 19.04.2019г, Результат соответствует требованиям НД. по данным испытаний, выполненных аккредитованной лабораторией ИЛЦ ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г.Качканар, г.Кушва, г.Красноуральск, г.Нижняя Тура", аттестат аккредитации № ROCC RU.0001.510363 от 25 мая 2016 года (Аттестат Аккредитации Органа инспекции №РА.RU.710069 от 28.07.2015г.).

3) В МАДОУ 25 проведен отбор смывов с объектов окружающей среды на я/гельминтов: группа №1, на БГКП –пищеблок № П-1272 от 19.04.2019г. Протокол лабораторных испытаний № П-1271 от 19.04.2019г, Результат соответствует требованиям НД по данным испытаний, выполненных аккредитованной лабораторией ИЛЦ ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г.Качканар, г.Кушва, г.Красноуральск, г.Нижняя Тура", аттестат аккредитации № ROCC RU.0001.510363 от 25 мая 2016 года (Аттестат Аккредитации Органа инспекции №РА.RU.710069 от 28.07.2015г.).

4) В МАДОУ № 25 проведены измерения физических факторов: освещённости параметров микроклимата-температуры воздуха, относительной влажности воздуха -Протокол лабораторных испытаний № П-1220, П-1221 от 15.04.2019г результаты по данным испытаний, выполненных аккредитованной лабораторией ИЛЦ ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г.Качканар, г.Кушва, г.Красноуральск, г.Нижняя Тура", аттестат аккредитации № ROCC RU.0001.510363 от 25 мая 2016 года ,( Аттестат Аккредитации Органа инспекции №РА.RU.710069 от 28.07.2015г.).

5)В МАДОУ №25 проведен отбор пищи-протокол лабораторных испытаний № 2935, 2926, 2927, 2928, 2929, 2933 от 19.04.2019г. результаты соответствует требованиям НД по данным испытаний, выполненных аккредитованной лабораторией ИЛЦ ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г.Качканар, г.Кушва, г.Красноуральск, г.Нижняя Тура", аттестат аккредитации № ROCC RU.0001.510363 от 25 мая 2016 года (Аттестат Аккредитации Органа инспекции №РА.RU.710069 от 28.07.2015г)

**Прачечная:** состоит из 2 смежных помещений – постирочной и комнаты для глажения и хранения чистого белья. Входы для поступления грязного белья и выдачи чистого разные. Прачечная обеспечена необходимым технологическим оборудованием (стиральными машинами), шкафами с гигиеническими полками для хранения чистого белья. В постирочной оборудована ванна на случай замачивания карантинного белья в растворе дезинфицирующего средства.

**Питьевой режим** в дошкольном учреждении организован с помощью бутилированной воды. Представлен договор от 09.01.2019г. № 800 с ИП Поздняковым О.В. на поставку бутилированной воды «Баранчинской» 5 л, удостоверения качества на бутилированную воду, результаты лабораторных испытаний безопасности и качества воды (проведенные по договору с аккредитованной организацией – Качканарским филиалом ФБУЗ).

**Пищеблок** расположен на первом этаже, работает на полуфабрикатах. В состав пищеблока входит горячий цех, совмещенный с раздачей и моечной кухонной посуды; сырьевой цех; складские помещения: помещение для обработки овощей и яиц; помещение для хранения молочной продукции с холодильным оборудованием; в подвальном помещении расположены помещение для хранения сыпучих продуктов, замороженного мяса, охлажденной курицы. Имеется отдельный вход для загрузки продуктов. Объемно-планировочные решения помещений пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырой и готовой продукции.

**Внутренняя отделка помещений пищеблока:**

Складское помещение (с холодильниками для молочной продукции): пол – плитка, стены окрашены на высоту 1,6 м, остальная часть стен и потолок побелены. Плафоны с закрытыми рассеивателями.

Склад сыпучих продуктов (расположен в подвальном помещении, вход через улицу): пол окрашен масляной краской, стены и потолок побелены, имеются множественные дефекты отделки пола, стен и потолка.

Склад для хранения свежих овощей и фруктов (также расположен в подвальном помещении): пол – без отделки, стены и потолок – известка, имеются множественные дефекты отделки стен и потолка. Помещение захламлено – хранится старая мебель, оконные рамы и др.

Овощной цех, цех сырой продукции: пол – плитка, стены на высоту 1,6 выложены кафельной плиткой, остальная часть стен и потолок окрашены.

Горячий цех: пол – плитка, стены на 1,8 выложены кафельной плиткой, остальная часть стен и потолок окрашены.

**Нарушаются требования к внутренней отделке пищеблока**, а именно: в складских помещениях, расположенных в подвале (используются для хранения сыпучих продуктов, мяса, курицы, фруктов, овощей), пол, стены и потолок имеют множественные дефекты отделки: краска на потолке шелушится, обширные следы плесени; пол на складе для овощей и фруктов без отделки, помещение захламлено.

*Согласно п.5.2. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" Стены помещений пищеблока, буфетных, кладовой для овощей, охлаждаемых камер, моечной, постирочной, гладильной и туалетных следует облицовывать глазурованной плиткой или иным влагостойким материалом, безвредным для здоровья человека, на высоту не менее 1,5 м; в заготовочной пищеблока, залах с ваннами бассейна и душевых - на высоту не менее 1,8 м для проведения влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств.*

*Согласно п.5.6. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» Стены и потолки складских помещений оштукатуриваются и белятся. Стены на высоту не менее 1,7 м окрашиваются влагостойкими красками для внутренней отделки. Полы выполняются из влагостойких материалов повышенной механической прочности (ударопрочные) с заделкой сопряжений строительных конструкций мелкоячеистой металлической сеткой, стальным листом или цементно-песчаным раствором с длинной металлической стержневой. Полы по путям загрузки сырья и продуктов питания в складских и производственных помещениях не должны иметь порогов. Загрузочная оборудуется платформой, навесом.*

**Нарушаются требования к поточности технологических процессов на пищеблоке**, а именно: обработка яиц предусмотрена в овощном цехе, а не в сыром цехе.

*Согласно п.14.12. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости.*

На момент обследования технологическое, холодильное оборудование пищеблока в рабочем состоянии. Представлен акт от 10.01.2019г. об исправности холодильного и технологического оборудования, подписанный комиссией МАДОУ №25. Технологическое оборудование, инвентарь, кухонная посуда изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых продуктов. Для разделки сырых и готовых продуктов имеют отдельные разделочные столы,

ножи. Разделочные столы, предназначенные для обработки готовой и сырой продукции, имеют цельнометаллическое покрытие. Для обработки сырой птицы выделен отдельный стол. Имеется двухсекционная мойка для обработки сырого мяса и кури.

Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы. Посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека.

Двухсекционная моечная ванна для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечена подводкой холодной и горячей воды через смеситель. В качестве источника горячей воды используется накопительный водонагреватель. Для ополаскивания посуды используется гибкий шланг с душевой насадкой.

Для хранения хлеба оборудован шкаф с отверстиями в дверках, ветошь и инструкция по обработке шкафа для хлеба имеется.

В зоне готовой продукции, где проводится приготовление салатов, оборудован бактерицидный облучатель закрытого типа.

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.

Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра с крышками. Ежедневно в конце дня ведра очищаются и промываются 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскиваются горячей водой и просушиваются. В помещении пищеблока ежедневно проводится уборка. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

В качестве дез. средства в ежедневном режиме используется 0,015 % раствор «Део-хлора». Имеются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Рабочие столы на пищеблоке 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.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольное образовательное учреждение осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.

Складское помещение для хранения сухих сыпучих продуктов оборудовано прибором для измерения температуры и относительной влажности воздуха.

Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся в специально отведенных местах, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой. В перечень технологического оборудования включено не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания".

Проводится искусственная С-витаминизация 3 блюд. Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

Ежедневно оставляют суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не-менее 100 г. Пробы отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохраняют в течение 48 часов в специальном холодильнике при температуре +2 - +6 град. С. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинский работник.

Пищеблок оборудован системой приточно-вытяжной вентиляции с механическим побуждением. Вентиляционный короб с отверстиями для вытяжки оборудован в горячем цехе пищеблока по периметру, в т.ч. над плитой, электросковородой и другим технологическим оборудованием.

Представлен акт № 61 от 12.07.2018г. проверки эффективности работы вентиляции ООО «НООБ», согласно которому вентиляционное оборудование учреждения, в т.ч. пищеблока соответствует нормативным требованиям и пригодно к эксплуатации.

Доставка пищи от пищеблока до групповых осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Столовая и чайная посуда для каждой группы соответствует списочному составу детей в группе. Посуда для персонала хранится отдельно.

#### Требования к организации питания детей:

В МАДОУ № 25 питание организовано в соответствии с примерным 4-недельным меню, разработанным ООО «АОКС «ПрофЭксперт» и утвержденным заведующим МАДОУ №25.

Предусмотрено четырехразовое питание: завтрак, ежедневно сок или свежие фрукты в 10:00, обед, уплотненный полдник.

Завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда), бутерброды и горячие напитки.

Обед включает первое блюдо (суп), второе (гарнир или закуска и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель).

Уплотненный полдник включает булочные или кондитерские изделия без крема или запеканки, макаронные, овощные изделия, кисломолочный напиток.

**Медицинский блок** (медицинский кабинет) имеет отдельный вход из коридора, представлен кабинетом приема детей, прививочным кабинетом.

Отделка помещений медицинского блока соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к медицинским организациям. Прием детей, впервые поступающих в дошкольные образовательные организации, осуществляется на основании медицинского заключения.

Ежедневный утренний прием детей проводится воспитателями, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей. По показаниям (при наличии катаральных явлений, явлений интоксикации) ребенку проводится термометрия.

Выявленные больные дети или дети с подозрением на заболевание в дошкольные образовательные организации не принимаются; заболевших в течение дня детей изолируют от здоровых детей (временно размещают в помещениях медицинского блока) до прихода родителей или их госпитализации в лечебно-профилактическую организацию с информированием родителей.

После перенесенного заболевания, а также отсутствия более 5 дней (за исключением выходных и праздничных дней) детей принимают в дошкольные образовательные организации только при наличии справки с указанием диагноза, длительности заболевания, сведений об отсутствии контакта с инфекционными больными.

При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в дошкольных образовательных организациях (группах), в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.

Медицинские осмотры детей (в том числе на педикулез) осуществляется при поступлении в дошкольные образовательные организации и еженедельно. Журнал осмотра детей на педикулез ведется.

Представлены результаты плановых профилактических обследований детей на контактные гельминтозы за 2017, 2018, 2019 г.г. Дети обследованы в полном объеме.

Проведена оценка планового ежегодного обследования на туберкулез (туберкулинодиагностики) детей МАДОУ 25, в результате чего установлено, что 4 ребенка не имеют обследования по причине отказа родителей от туберкулинодиагностики. Родителям (законным представителям) этих детей вручены уведомления о необходимости предоставить заключение врача-фтизиатра об отсутствии у него заболевания туберкулезом. Дата составления уведомлений 02.04.2019г., дата вручения 03.04. и 04.04.2019г.

Медицинское обслуживание осуществляется на основании соглашения о взаимодействии от 09.01.2018г. с ГБУЗ СО «ЦГБ г.Кушва».

#### **Проведение дезинсекционных и дератизационных мероприятий:**

Представлены договоры за 2019, 2018, 2017, 2016 г.г. на проведение работ по дератизации и обследованию на заселенность насекомыми помещений и территории МАДОУ № 25.

Действующий договор на момент проверки - № 6-24/69 от 09.01.2019г. и договор № 6-24/260 от 01.12.2015г. с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области». Акты выполненных работ к договорам представлены. Дератизационные и дезинфекционные мероприятия проводятся регулярно в соответствии с требованиями санитарных правил.

#### **Выявлены нарушения нормативных документов**

№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья ФЗ №52	дата выявления и содержание нарушения
1.	СП 1.1.1058-01	2.7. 3.1.	ст.32 п.1 Статья 11	Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий МАДОУ №25, содержит недостоверные сведения. а именно раздел, содержащий перечень нормативных документов не актуализирован: в перечень включены документы, утратившие свою силу или замененные на новые нормативные документы:- - СП 3.1.2.1108-02 утратили силу с момента введения в действие СП 3.1.2.3109-13 "Профилактика дифтерии" на основании постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 9 октября 2013 года N 54; - СП 3.1.1.1117-02 утратили силу с момента введения в действие СП 3.1.1.3108-13 "Профилактика острых кишечных инфекций" на основании постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 9 октября 2013 года N 53; - СП 3.5.3.1129-02 утратили силу с момента введения в действие СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных

			<p>мероприятий" на основании постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 сентября 2014 года N 58;</p> <p>- Приказ МЗ РФ от 27.06.2001г № 229 "О национальном календаре профилактических прививок и календаре профилактических прививок по эпидемиологическим основаниям" утратил силу на основании приказа Минздравсоцразвития России от 31 января 2011 года N 51н.</p> <p>В перечне отсутствуют документы, регламентирующие санитарно-эпидемиологические и иные требования к данному типу объектов:- федеральный закон № 99-ФЗ "О лицензировании отдельных видов деятельности": (п. 3.1.)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- СП 3.2.3110-13 "Профилактика энтеробиоза" ;</li> <li>- СП 3.3.2367-08 "Организация иммунопрофилактики",</li> <li>- СП 3.3.2342-08 "Обеспечение безопасности иммунизации",</li> <li>- СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий"</li> <li>- СанПиН 2.6.1.2523-09 "Нормы радиационной безопасности НРБ-99/2009"</li> <li>- СанПиН 2.1.2.2645-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях" (приложение)</li> <li>- СанПиН 3.5.2.1376-03 ""Санитарно-эпидемиологические требования к организации, проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих"</li> <li>- СП 3.1.2.3114-13 "Профилактика туберкулеза"</li> </ul> <p>Так же раздел содержит неполный перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- СП 3.1/3.2.3146-13 "Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней"</li> <li>- СП 3.1.1.3108-13 "Профилактика острых кишечных инфекций"</li> <li>- СП 3.1.2.3109-13 "Профилактика дифтерии"</li> <li>- СП 3.1.2.3117-13 "Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций"</li> <li>- СП 3.1.2.3114-13 "Профилактика туберкулеза"</li> <li>- СанПиН 2.1.3.2630-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность;</li> <li>- СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации";</li> <li>- СанПиН 2.1.7.2790-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами";</li> <li>- СП 3.3.2.1248-03 "Условия транспортирования и хранения медицинских иммунобиологических препаратов", СП 3.3.2.2329-08 "Изменения и дополнения к СП 3.3.2.1248-03";</li> <li>- Закон 23.02.2013 №15-ФЗ "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствия потребления табака", что является нарушением п. 2.7. п.3.1., СанПиН 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий".</li> </ul> <p><i>Согласно п. 2.7. СанПиН 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий". Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями.</i></p> <p><i>Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несут юридические лица, индивидуальные предприниматели.</i></p> <p><i>Согласно п. 3.1. СанПиН 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и</i></p>
--	--	--	---

				<i>выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий". Программа (план) производственного контроля (далее - программа) должна включать перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью</i>
2.	СанПиН 2.1.4.1074-01 СанПиН 2.4.1.3049-13	2.2. 3.4. 9.3.	ст.19 п.1	<p>Учреждением не обеспечена безопасность воды для детей по химическим показателям а именно: качество используемой водопроводной питьевой воды в образовательном учреждении не соответствует требованиям, предъявляемым к питьевой воде по химическому составу: проба №2922 от 16.04.2019г точка отбора группа №1 по количественному химическому анализу по показателю Железо (Fe суммарно), результаты испытаний составляют 0,62+-0,14мг/дм3, при норме 0,3, мутность 2,6+-0,5 при норме не более 1,5; точка отбора -пищевлок проба №2923 от 16.04.2019г по количественному химическому анализу по показателю Железо (Fe суммарно), результаты испытаний составляют 0,55+-0,13 мг/дм3, при норме 0,3, мутность 2,5+-0,5 при норме не более 1,5 Экспертное заключение № 02-06-12/ 719 от 19.04.2019. по данным испытаний, выполненных аккредитованной лабораторией ИЛЦ ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г.Качканар, г.Кушва, г.Красноуральск, г.Нижняя Тура", аттестат аккредитации № ROCC RU.0001.510363 от 25 мая 2016 года ,( Аттестат Аккредитации Органа инспекции №RA.RU.710069</p> <p><i>Согласно п 9.3. СанПиН 2.4.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций". Вода должна отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде</i></p> <p><i>Согласно п..2.2. СанПиН 2.1.4. 1074 - 01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения" качество питьевой воды, подаваемой системой водоснабжения, должно соответствовать требованиям настоящих Санитарных правил.</i></p> <p><i>Согласно п. 3.4 СанПиН 2.1.4. 1074 - 01 безвредность питьевой воды по химическому составу определяется ее соответствием нормативам по: п. 3.4.2 содержанию вредных химических веществ, поступающих и образующихся в воде в процессе ее обработки в системе водоснабжения (таблица 3).</i></p>
3.	СанПиН 2.4.1.3049-13	5.1.	ст.28 п.1	<p>Нарушена целостность наружной поверхности кухонных шкафов в буфетной, отслоилась краска в группе №3(ясельная) и в группе №7 (старшего возраста). Наличие дефектов внутренней отделки затрудняет проведение влажной уборки и дезинфекции, способствует поражению грибком помещений и отрицательно влияет на состояние здоровья детей,</p> <p><i>Согласно п.5.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" Стены помещений должны быть гладкими, без признаков поражений грибком и иметь отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию.</i></p>
4.	СанПиН 2.4.1.3049-13 СП 2.3.6.1079-01	5.2. 5.6.	ст.28 п.1 ст.24 п.1	<p>Нарушаются требования к внутренней отделке пищеблока, а именно: в складских помещениях, расположенных в подвале (используются для хранения сыпучих продуктов, мяса, кури, фруктов, овощей), пол, стены и потолок имеют множественные дефекты отделки: краска на потолке шелушится, обширные следы плесени; пол на складе для овощей и фруктов без отделки, помещение захламлено.</p> <p><i>Согласно п.5.2. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных</i></p>

				<p>организаций" Стены помещений пищеблока, буфетных, кладовой для овощей, охлаждаемых камер, моечной, постирочной, гладильной и туалетных следует облицовывать глазурованной плиткой или иным влагостойким материалом, безвредным для здоровья человека, на высоту не менее 1,5 м; в заготовочной пищеблока, залах с ваннами бассейна и душевых - на высоту не менее 1,8 м для проведения влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств.</p> <p>Согласно п.5.6. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» Стены и потолки складских помещений оштукатуриваются и белятся. Стены на высоту не менее 1,7 м окрашиваются влагостойкими красками для внутренней отделки. Полы выполняются из влагостойких материалов повышенной механической прочности (ударопрочные) с заделкой сопряжений строительных конструкций мелкоячеистой металлической сеткой, стальным листом или цементно-песчаным раствором с длинной металлической стружкой. Полы по путям загрузки сырья и продуктов питания в складских и производственных помещениях не должны иметь порогов. Загрузочная оборудуется платформой, навесом.</p>
5.	СанПиН 2.4.1.3049-13	6.16. 17.5.	ст.28 п.1 ст.29 п.1	<p>На момент проверки в помещениях умывальных МАДОУ №25 покрытие поддонов, предназначенных для соблюдения личной гигиены детей, частично отсутствует, отслаивается, что не позволяет провести качественную чистку и дезинфекцию поддонов.</p> <p>Согласно п.6.16. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций". Туалетные помещения делят на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне размещаются детские умывальники и душевой поддон. В зоне санитарных узлов размещаются унитазы.</p> <p>Согласно п.17.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций". Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Горшки моются после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфекционных средств.</p>
6.	СанПиН 2.4.1.3049-13	14.12.	ст.17 п.1	<p>Нарушаются требования к поточности технологических процессов на пищеблоке, а именно: обработка яиц предусмотрена в овощном цехе, а не в сыром цехе.</p> <p>Согласно п.14.12. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости.</p>
7.	СанПиН 2.4.1.3049-13	20.1. 17.5.	Статья 11	<p>Нарушаются требования к санитарному содержанию помещений, в том числе организация и проведение профилактической и текущей дезинфекции в дошкольной образовательной организации - МАДОУ №25.</p> <p>Согласно протокола лабораторных испытаний № 2924,2925 от 19.04.2019г, Филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Качканар, городе Кушва, городе Красноуральск, городе Нижняя Тура" Испытательный лабораторный центр Аттестат Аккредитации №РОСС RU.0001.510363 от 25 мая 2016 г., проба "Део-хлор", рабочий раствор 0,015%, в группе № 1 не соответствует требованиям</p>

				<p>Инструкции №24/12 " Инструкция по применению дезинфицирующего средства "ДЕО-ХЛОР" по показателю Массовая доля активного хлора: результат испытаний массовой доли активного хлора 0,011%, величина допустимого уровня массовой доли активного хлора 0,013%-0,017%, проба "Део-хлор", рабочий раствор 0,015%, на пищеблоке не соответствует требованиям Инструкции №24/12 " Инструкция по применению дезинфицирующего средства "ДЕО-ХЛОР" по показателю Массовая доля активного хлора: результат испытаний массовой доли активного хлора 0,092%, величина допустимого уровня массовой доли активного хлора 0,013%-0,017%, данный рабочий раствор (ниже допустимого уровня), что не позволяет качественно проводить генеральную по графику и ежедневную влажную уборку с использованием дезинфицирующего средства</p> <p><i>Согласно п.17.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Горшки моются после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфекционных средств.</i></p> <p><i>Согласно п. 20.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 Руководитель дошкольной образовательной организации является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· выполнение требований санитарных правил всеми работниками учреждения;</li> <li>· организацию мероприятий по дезинфекции.</li> </ul>
8.	СанПиН 2.4.1.3049-13 СП 1.1.1058-01	17.8. 20.1. 1.5.	ст.29 п.1 ст.34 п.1 ст.28 п.1	<p>Не обеспечено обследование всех сотрудников учреждения на носительство рота и норовирусной инфекций в целях профилактики возникновения и распространения кишечных вирусных инфекций, в соответствии с предписанием территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Качканар, городе Курва, городе Красноуральск, городе Нижняя Тура от 27.08.2019г. № 66-06-17/08-3388-2018, а именно: не представлены результаты обследования на носительство рота-, норовирусной инфекции в отношении сотрудников пищеблока.</p> <p><i>Согласно п.1.5. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» Юридические лица и индивидуальные предприниматели в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор</i></p> <p><i>Согласно п.17.7., 17.8. СанПиН 2.4.1.3049-13 При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в дошкольных образовательных организациях (группах), в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.</i></p>
Выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (заполняется только при проведении плановой проверки).				
№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья закона	дата выявления и содержание нарушения

Ф.И.О., должности лиц, допустивших выявленные нарушения:

МАДОУ №25

Нарушения требований других пунктов НД не установлено



код	№ п/п	наименование товаров, артикул, дата изготовления, срок годности	страна происхождения, изготовитель	поставщик	дата № накладной	ед.изм.	цена за ед.	проин-спекти-ровано	изъято из оборота	№ п. прил.2
1.05	1	рыба свежемороженая минтай потрошённая без головы	рыболовецкий савхоз им В.И Ленина		ТВп00395 от 04.04.2019	1 кг	112	24	0	
1.71	2	лук репчатый			3224 от 01.04.2019	1 кг	16	124	0	

Приложение № 2 к акту проверки

В результате проведения мероприятий по контролю выявлены некачественные и опасные товары:

№	перечень №№ из прил. 1
	<b>не соответствует требованиям по результатам л/и</b>
1	безопасности
2	качества
3	подлинности (фальсификация)
	<b>нарушение требований маркировки продукции</b>
4	без информации (в т.ч. на русском языке)
5	с неполной информацией
6	с недостоверной информацией
7	наличие знака соответствия без подтверждения соответствия
	<b>нарушение требований к документам</b>
8	без обязательного подтверждения соответствия (декларации, сертификата, свидетельства о гос. регистрации, ветеринарных документов и др.)
9	без товаро-сопроводительных документов (ТСД)
10	без информации об обязательном подтверждении соответствия в ТСД
11	недостоверное декларирование продукции
12	контрафактная продукция
13	упаковка не соответствует требованиям НД
14	имеются явные признаки недоброкачества
15	сроки годности истекли

Запись в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена (заполняется при проведении выездной проверки):

подпись проверяющего

подпись уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя

Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):

подпись проверяющего

подпись уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя

Прилагаемые документы

1. Предписание № 66-06-17/08-1588-2019 об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований
2. Акт обследования Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Качканар, городе Кушва, городе Красноуральск, городе Нижняя Тура» № 02-06-12/759 от 25.04.2019г.
3. Объяснения ответственных должностных лиц.
4. Фотоиллюстрации (иллюстрационные таблицы).
5. Протоколы отбора от 08.04.2019г. пищевой продукции, проб воды, смывов с объектов внешней среды, протоколы замеров от 08.04.2019г. физических факторов.
6. Протоколы лабораторных испытаний № 2922, 2923 от 16.04.2019г, № 2924, 2925 от 19.04.2019г № П-1272 от 19.04.2019г. № П-1271 от 19.04.2019г № П-1220, П-1221 от 15.04.2019г 2935, 2926, 2927, 2928, 2929, 2933 от 19.04.2019г, выданные Филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Качканар, городе Кушва, городе Красноуральск, городе Нижняя Тура" Аккредитованный Испытательный лабораторный центр, Аттестат № РОСС RU.0001.510363 от 28.10.2016 г. Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 25.05.2016г
7. Экспертные заключения к протоколам лабораторных испытаний, выданные филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Качканар, городе Кушва, городе Красноуральск, городе Нижняя Тура( Аттестат Аккредитации Органа инспекции № RA.RU.710069 от 28.07.2015г № № 02-06-12/719 от 19.04.2019г;

акты отбора проб (образцов) продукции, протоколы (заключения) проведенных исследований (испытаний), санитарно-эпидемиологических экспертиз, объяснения должностных лиц, на которых возлагается ответственность за выявленные нарушения, другие документы или их копии, связанные с результатами проверки

Подписи лиц, проводивших проверку:

Специалист-эксперт Территориального отдела  
Управления Роспотребнадзора по Свердловской  
области в городе Качканар, городе Кушва,  
городе Красноуральск, городе Нижняя Тура

Мокрушина Елена Александровна

должность

подпись

ФИО

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):

заведующая Трефилова Любовь Анатольевна

ФИО, должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя

20 г.

подпись

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575899

Владелец Трефилова Любовь Анатольевна

Действителен с 08.10.2021 по 08.10.2022