



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 Новосибирской области**
(Управление Роспотребнадзора по Новосибирской области)

Челюскинцев ул., д. 7а, г. Новосибирск, 630132
телефон 220-26-78 факс 220-28-75 E-mail: Upravlenie@54.rospotrebnadzor.ru http://www.54.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 75861582, ОГРН 1055406024794 ИНН/КПП 5406306550/540701001

От 06.09.2023 года №22-07-166.

Муниципальному автономному
дошкольному образовательному
учреждению города Новосибирска
«Детский сад № 165»
(МАДОУ д/с 165),

Уведомление о приостановлении
срока проведения
профилактического визита

улица Барьерная, 21,
город Новосибирск, 630098.

e-mail - ds_165@edu54.ru.

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Новосибирской области в городе Бердске, в соответствии с пунктом 11(4) Постановления Правительства Российской Федерации от 10.03.2022 года № 336 «Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля» (далее – Постановление) уведомляет о приостановлении срока проведения профилактического визита в связи с необходимостью проведения лабораторных исследований и экспертиз согласно предписания о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы № 22-06-166 от 29.08.2023 года, срок проведения которых составляет 18 рабочих дней

реквизиты документа, устанавливающего проведение экспертиз (испытаний)

Профилактический визит приостанавливается с 06.09.2023 года по 02.10.2023 года включительно

Начальник территориального отдела
Управления Федеральной службы по надзору в сфере
защиты прав потребителей и благополучия человека
по Новосибирской области в городе Бердске
Миронова М. В., тел. 332-25-51.

 Дарий Т. Н.

Отметка о размещении сведений об профилактическом визите в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий Учетный № 54230041000107237481 от «15» августа 2023 года

Ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий: QR-код



обеспечивающий переход на страницу в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», содержащую запись единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий о профилактическом мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в рамках которого составлен соответствующий документ



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

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

(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

«20» сентября 2023 год, 12 час. 00 мин.

(дата и время составления акта)

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Новосибирской области в городе
Бердске, город Новосибирск, улица Иванова, 6, тел. 332-05-58, e-mail - toberdsk@yandex.ru.

(место составления акта)

Акт профилактического визита № 22-07-166.

1. Профилактический визит проведен в соответствии с пунктом 11(4) постановления Правительства РФ от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля».

2. Профилактический визит проведен в отношении: Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения города Новосибирска «Детский сад № 165» (МАДОУ д/с 165), ИНН 5408158508, ОГРН 1025403656772 от 03.12.2002 года.

(наименование контролируемого лица, ИНН, ОГРН, объект контроля, категория риска)

3. Профилактический визит проведен по адресу (местоположению): 630098, город Новосибирск, улица Барьерная, дом 21.

(указывается адрес (местоположение), место осуществления контролируемым лицом деятельности или место нахождения иных объектов контроля, в отношении которых был проведен профилактический визит)

4. Профилактический визит проведен в следующие сроки:

с «06» сентября 2023 года с 11 часов 00 минут по «06» сентября 2023 года до 15 часов 00 минут

(указываются дата и время фактического проведения профилактического визита).

Срок проведения профилактического визита приостанавливался в связи с необходимостью проведения экспертизы/испытания (нужное подчеркнуть) в соответствии с письмом ФФБУ «Центр гигиены и эпидемиологии Новосибирской области» в городе Бердске № 3782 от 06.09.2023 год (вх. № 22-06-7767 от 06.09.2023 года) с «06» сентября 2023года по «02» октября 2023 года.

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

Срок проведения профилактического визита был продлен в связи с необходимостью проведения инструментального обследования - инструментальных замеров, проведение экспертиз с «06» сентября 2023 года по «02» октября 2023 года.

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

5. Профилактический визит проведен: Мироновой Мариной Витальевной – ведущим специалистом – экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Новосибирской области в городе Бердске

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

6. К проведению профилактического визита были привлечены:

1) специалисты: нет

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

2) эксперты (экспертные организации):

Козлитина Раиса Николаевна – врач – эксперт филиала ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области» в городе Бердске.

(указываются фамилия, имя отчество (при наличии), должность экспертов, или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельств об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации).

7. При проведении профилактического визита присутствовали представители контролируемого лица:

- Кузенкова Ольга Яковлевна – заведующая Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения города Новосибирска «Детский сад № 165» (МАДОУ д/с 165).

(ФИО, должность)

8. При проведении профилактического визита контролируемое лицо проинформировано:

Информация	Да/нет
Об обязательных требованиях, предъявляемых к его деятельности либо к принадлежащим ему объектам контроля	да
О соответствии объектов контроля критериям риска	да
Об основаниях и о рекомендуемых способах снижения категории риска	да
О видах, содержании и об интенсивности контрольных (надзорных) мероприятий, проводимых в отношении объекта контроля исходя из его отнесения к соответствующей категории риска	да
Иная информация (указать)	нет
Осуществлено консультирование контролируемого лица	да

9. При проведении профилактического визита были совершены следующие действия:

1) осмотр с 06 сентября 2023 года по 06 сентября 2023 года.

2) инструментальные исследования с 06 сентября 2023 года по 06 сентября 2023 года.

3) экспертиза 06 сентября 2023 года по 19 сентября 2023 года.

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

10. При проведении профилактического визита рассмотрены представленные документы:

- документы, подтверждающие полномочия руководителя юридического лица (приказ, выписка из протокола собрания) и лиц, присутствующих при проведении проверки;

- документы на территории, здания, сооружения, используемые для осуществления деятельности МАДОУ д/с №165;
- штатное расписание.

Осмотром установлено:

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение города Новосибирска «Детский сад № 165» (МАДОУ д/с № 165) расположено по адресу: 630098, город Новосибирск, улица Барьерная, дом 21, на самостоятельном земельном участке площадью 11187м².

Земельный участок находится у МАДОУ д/с № 165 в постоянном (бессрочном) пользовании на основании Постановления мэрии города Новосибирска от 20.09.1999 года № 1162 и Выписки из ЕГРН об основных характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости от 30.03.2020 года.

Участок расположен в жилой зоне застройки, огражден по периметру забором высота 2.0 метра. Территория оборудована наружным электрическим освещением, по периметру ограждена забором. Уборка территории проводится ежедневно, дворниками. Территория содержится в удовлетворительном санитарном состоянии.

Въезд и вход на территорию дошкольной организации, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам твердое асфальтированное покрытие. На участке выделены следующие зоны:

- зона застройки, включает основное здание детского сада;
- игровые зоны, включающие игровые площадки индивидуальные для каждой группы, физкультурную площадку, цветники;
- хозяйственная зона располагается на границе земельного участка, вдали от групповых и физкультурной площадки, имеет самостоятельный въезд с дороги, удобную связь с пищеблоком.

Для сбора мусора оборудована огороженная площадка с водонепроницаемым твердым покрытием. Установлен 1 контейнер с закрывающейся крышкой. Размеры площадки превышают площадь основания контейнера на 1 м во все стороны. Вывоз мусора осуществляется ежедневно, на основании договора на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами (нежилые помещения, здания, сооружения) от 18.04.2023 года № 4311650 с МУП города Новосибирска «Спецавтохозяйство».

В соответствии с договором на оказание услуг по дератизации и дезинсекции от 09.01.2023 года № 6 с ООО «Дезпрофиль» ежеквартально проводятся соответствующие обработки (предоставлены акты сдачи-приема оказанных услуг за 2023 год).

Плановые обследования на заселенность членистоногими проводится 2 раза в месяц комиссией МАДОУ д/с № 165 (состав утвержден внутренним приказом), результаты обследования вносятся в специальный журнал.

Основной вид деятельности МАДОУ д/с № 165 по ОКВЭД - 85.11 образование дошкольное.

МАДОУ д/с № 165 осуществляет деятельность на основании лицензии № 12392 от 01.02.2022 года, выданной Министерством образования Новосибирской области.

Детский сад расположен в отдельно стоящем 2-х-этажном здании 1972 года постройки, площадь здания – 1898,6 м². Здание находится у МАДОУ д/с № 165 в оперативном управлении на основании выписки из ЕГРН от 30.03.2020 года.

Инженерное обеспечение (водоснабжение, отопление, канализация, энергоснабжение) здания МАДОУ д/с № 165 централизованное, от городских сетей.

Естественное освещение помещений одностороннее, боковое, через оконные проемы, выполненные из ПВХ профиля с двухкамерными стеклопакетами. Наличие нарушения целостности стеклопакетов и профиля не обнаружено.

Чистка оконных стекол проводится по мере их загрязнения, но не реже 2-х раз в год. На окнах установлены солнцезащитные устройства (шторы, жалюзи). Конструкция регулируемых солнцезащитных устройств на окнах в исходном положении не уменьшает светоактивную площадь оконного проема.

Система общего искусственного освещения помещений обеспечивается потолочными светильниками с люминесцентными лампами со спектрами светоизлучения - белый, тепло-белый, естественно-белый (в группах). В коридорах - светодиодные светильники.

Осветительные приборы имеют светорассеивающую конструкцию, в помещениях пищеблока - пылевлагодонепроницаемую.

Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии и не содержат следы загрязнений.

В здании МАДОУ д/с № 165 имеется естественная вентиляция, в групповых имеются воздухозаборные решетки. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудована отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением.

Помещения, где установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги, дополнительно обеспечено местной системой вытяжной вентиляции (столовая, прачечная).

Конструкция окон обеспечивает возможность проведения проветривания помещений в любое время года. Проветривание проводится сквозным способом через фрамуги, в отсутствие детей.

Контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей, осуществляется с помощью термометров.

Ограждающие устройства отопительных приборов деревянные, выполнены из материалов, безвредных для здоровья детей.

Для санации воздуха во всех группах имеются рециркуляторы, составлены графики кварцевания, воспитатели ведут журналы.

Проектная мощность детского сада - 280 детей, рассчитан на 12 групп. На 2023-2024 учебный год функционирует 7 групп, списочный состав - 158 детей, на 06.09.2023 присутствует 110 детей. Средняя посещаемость за 2023 год - 68 %.

Организация режима дня и непосредственной образовательной деятельности в детском саду соответствует требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», прогулки детей на свежем воздухе проводятся ежедневно, 2 раза в день (перед обедом и во второй половине дня), ежедневная продолжительность прогулки детей не менее 3-х часов в соответствии с погодными условиями.

- Дневной сон в группе раннего развития 3 часа, в остальных группах - 2 часа.

Продолжительность непрерывной непосредственной образовательной деятельности для детей от 2 до 3 лет - 10 мин., 3 до 4-х лет - 10 минут, для детей от 4-х до 5-ти лет - 15 минут, для детей от 5 до 6-ти лет - 20-25 минут, а для детей от 6-ти до 7-ми лет - 25-30 минут.

Максимально допустимый объем образовательной нагрузки в первой половине дня в младшей и средней группах не превышает 30 и 40 минут соответственно, а в старшей и подготовительной - 45 минут и 1.5 часа соответственно. В середине времени, отведенного на непрерывную образовательную деятельность, проводят физкультурные минутки. Перерывы между периодами непрерывной образовательной деятельности - 10 минут.

В состав помещений детского сада входит следующий набор:

- 7 групповых комнат,
- зал для физкультурных занятий,
- зал для музыкальных занятий,
- кабинеты для дополнительных занятий с воспитанниками,
- пищеблок,
- медицинский блок,
- прачечная,
- служебно-бытовые помещения персонала: (методический кабинет, Комната для приема пищи персонала, туалетные помещения для персонала).

Внутренняя отделка помещений соответствует санитарно-гигиеническим требованиям, выполнена из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию: стены окрашены в светлые тона, постелен линолеум. Стены буфетных окрашены интерьерной акриловой

стойкой к влажной уборке. В туалетных комнатах групп стены облицованы кафельной плиткой. Покрытие пола не имеет дефектов и повреждений, на стенах отсутствуют следы протеканий и признаки поражений грибком.

Первые младшие группы для детей от 2 до 3-х лет расположены на первом этаже. Групповые ячейки имеют отдельный выход на участок.

Групповые ячейки состоят из раздевальной (для приема детей и хранения верхней одежды), групповой (для проведения игр, занятий и приема пищи), спальни, туалетной (совмещенной с умывальной).

Раздевальные (приемные) для детей оборудованы индивидуальными кабинками с полками и крючками, скамейками, полкой для хранения обуви и шкафом для одежды сотрудников.

Групповые оборудованы регулируемой детской мебелью (столы, стулья), игровым и спортивным детским оборудованием. Мебель обеспечена цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой. Цветовая маркировка нанесена на боковую наружную поверхность стола и стула. Покрытие столов и стульев не имеет дефектов и повреждений, выполнено из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств. При организации занятий детей рассаживают с учетом роста, состояния здоровья, зрения и слуха.

Игрушки в достаточном количестве, безвредные для здоровья детей, отвечают санитарно-эпидемиологическим требованиям и имеют документы, подтверждающие безопасность, соответствуют возрасту детей.

Мягкие игрушки используются только в качестве демонстрационного материала.

Для мытья игрушек в каждой группе имеются промаркированные тазы и ветошь, в группах сада игрушки моются ежедневно, в ясельных группах 2 раза в день. Игрушки моют хозяйственным мылом, а затем промывают проточной водой (температура 370С) и высушивают на воздухе.

В каждой группе имеются буфетные, оборудованные двух-гнездными мойками с подводкой горячей и холодной воды, имеются краны с душевыми насадками. Мойки пролитрованы, имеются пробки. В двух группах имеются посудомоечные машины.

Для хранения чистой посуды и инвентаря имеются навесные шкафы, для сушки чистой посуды предусмотрены сетки из нержавеющей стали с поддонами. Количество столовой посуды соответствует списочному составу детей в группах. Емкости для получения пищи на группы изготовлены из нержавеющей стали, промаркированы.

Имеется отдельная посуда для персонала, промаркирована, хранится отдельно от детской посуды.

Правила мытья посуды оформлены, вывешены на видном месте в каждой буфетной. Посуду моют одноразовой ветошью с применением моющего средства «Прогресс». Для хранения ветоши и обработки имеются промаркированные емкости. Для сбора пищевых отходов имеются промаркированные емкости с крышкой.

Для получения и раздачи пищи, проведения работ в разных помещениях, имеется специальная одежда в необходимом количестве.

В спальнях установлены стационарные кровати, количество кроватей соответствует списочному составу детей. Постельное белье чистое, промаркировано, смена белья проводится один раз в неделю по графику и по мере загрязнения. Запас постельного белья - 3 смены. На каждого ребенка имеется 3 комплекта постельного белья и 2 смены на матрасников. Чистое белье доставляется в группы в матерчатых двухслойных мешках.

Туалетные помещения разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов. В зоне умывальной размещены раковины для рук - 4 штуки, в зоне санитарных узлов размещены унитазы (группы № 1, 3, 5, 6, 8, 9, - 4 унитаза; душевой поддон.)

В туалетном помещении ясельной группы № 4 имеются шкафы для горшков и слив для их обработки, унитаз, ванны с гибким шлангом. Горшки моют после каждого пользования при помощи квачей и моющих средств.

При инфекциях обрабатывают дезинфицирующим средством «ДезХлор» в соответствии с инструкцией (погружение в 0,06% раствор с экспозицией 30 минут, промывание проточной водой). Ванны, раковины, унитазы чистят 2 раза в день с использованием моющих и

дезинфицирующих средств («ДезХлор»).

Все туалетные оборудованы закрывающимися шкафами для хранения моющих и дезинфицирующее средств. Уборочный инвентарь промаркирован, хранится в туалетной комнате в специально выделенном шкафу.

Для соблюдения личной гигиены в группах используются полотенца, которые меняются 1 раз в неделю и по мере загрязнения, для сотрудников установлены раковины для мытья рук.

Все помещения детского сада 2 раза в день убирают влажным способом с применением моющих средств. Во всех группах имеются пылесосы для уборки ковров. Влажную уборку в спальнях проводят утром и после дневного сна, в групповых – после каждого приема пищи.

Генеральная уборка каждого помещения группы проводится 1 раз в неделю по графику. Моющие, чистящие и дезинфекционные средства имеются. Из дезинфицирующих средств используют «ДезХлор». Инструкция по применению дезинфицирующих средств имеется.

Пищеблок общей площадью 82,9 м², размещен на 1 этаже, имеет отдельный вход. Набор помещений предусматривает:

1. Загрузка с тамбуром

2. Склад для хранения продуктов площадью 12 м². Все продукты хранятся в заводской таре, на подтоварниках и стеллажах, установленных на расстоянии 20 см от стены. Из оборудования в наличии весы напольные, весы электронные «Масса-К», бытовой холодильник для хранения сливочного масла, сыра при температуре $4 \pm 2^\circ\text{C}$, морозильные лари для хранения мяса и рыбы при температуре $-18\text{ }^\circ\text{C}$.

Холодильное оборудование исправно. Склад оборудован приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3. Пищеблок состоит из: горячего цеха, холодного цеха, мясо-рыбного цеха, овощного цеха, цеха первичной обработки овощей, помещения холодильных шкафов, кладовой сухих продуктов (овощи), склада для хранения продуктов, мойку кухонной посуды, помещения для обработки яиц, раздаточной.

Горячий цех площадью 26 м² зонирован на зону приготовления пищи. Из оборудования установлены 4-х конфорочные электроплиты «ПЗ-0,51-01», жарочный шкаф ШЖЭ – 3, электросковорода ЭСК-90-0, котел КПЭМ-60, машина протирочно-резательная МПР-350-01, электромясорубка МИМ-300, картофелечистка МОО-1-01, 7 производственных столов, весы электронные-настольные для взвешивания готовой пищи, 2 бытовых холодильника.

Для мытья кухонной посуды и продуктов предусмотрены 2 двухсекционные ванны с подводкой холодной и горячей воды, с душевой насадкой. Имеется раковина для мытья рук.

Для обработки яиц предусмотрены 2 промаркированные емкости, инструкция по обработке яйца имеется на рабочем месте.

Инструкции по обработке хлебного шкафа, овощей имеются на рабочих местах,

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда находятся на горячей плите не более 1 часа.

Суточные пробы отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой, сохраняют в течении 72 часов, при температуре $+2+6^\circ\text{C}$. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинский работник. Контроль качества питания осуществляет медсестра и лицо, ответственное за организацию питания.

Для мытья посуды используется моющее средство «Прогресс» и дезинфицирующее средство «ДезХлор», на рабочем месте оформлены инструкции по мытью кухонной посуды с указанием концентрации моющих и дезинфицирующих средств, правил приготовления рабочих растворов.

Для сушки и хранения кухонной посуды имеются металлические стеллажи.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, устойчивые к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами.

Пищеблок оснащен в достаточном количестве инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и

инфицирующих средств.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование промаркированы в зависимости от назначения и используются в соответствии с маркировкой. Разделочные доски хранятся на рабочих местах отдельно в подвешенном виде, ножи – на магнитных держателях в подвешенном виде.

Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали.

В помещении пищеблока ежедневно проводится текущая влажная уборка; еженедельно: мытье стен и осветительной арматуры с использованием моющих средств: «мыльный раствор», 1 раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Мусор, пищевые отходы собираются в промаркированную емкость.

Выделено место для хранения уборочного инвентаря. Уборочный инвентарь промаркирован. Моющих и дезинфицирующих средств достаточно.

Работники пищеблока ежедневно осматриваются на наличие гнойничковых заболеваний с отметкой в специальном журнале. Обеспечено отдельное хранение верхней и санитарной одежды сотрудников пищеблока: для верхней одежды и санитарной одежды установлен шкаф, в котором одежда хранится отдельно.

В полном объеме представлены формы учетной документации пищеблока (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, ведомость контроля за рационом питания, журнал здоровья сотрудников), заполняются своевременно.

Доставка продуктов питания осуществляется ежедневно транспортом поставщиков, по муниципальным контрактам поставки:

- ИП Жемчужников К. В., кондитерские изделия, сухофрукты и замороженные ягоды, молочная продукция, свежемороженая рыба, бакалея, мясо птицы, яйцо, мясо говядины и печени, овощи, фрукты, сыр - контракт № К23-ЖМ00897.

-ООО «Чулымский Хлебозавод», хлеб и хлебобулочные изделия- договор № 210

Каждая партия продуктов питания сопровождается документами, подтверждающими её качество, безопасность (качественные удостоверения, сертификаты соответствия, ветеринарные справки) и позволяющими оценить прослеживаемость.

Бракераж поступающего сырья осуществляется кладовщиком с отметкой в соответствующем журнале.

Меню-требование составляется ежедневно, с указанием выхода блюд. Суточные пробы оставлены согласно меню. В меню включаются блюда из мяса, рыбы, овощей, картофеля, круп, фруктов. Запрещенных блюд в меню не отмечено. При приготовлении блюд соблюдается принцип «щадящего питания».

Питание детей 5-ти разовое (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин). Примерное 10-ти дневное меню разрабатывается на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утверждается руководителем учреждения.

Питание детей на сумму 135.0 руб. в день на одного ребенка, посещающего группу раннего возраста (до трех лет), на сумму 163,0 руб. в день на одного ребенка, посещающего группу дошкольного возраста (старше трех лет).

Распределение общей энергетической ценности суточного рациона питания для детей с дневным пребыванием в ДООУ до 12 часов составляет завтрак – 20 %, второй завтрак – 5 %, обед – 35 %, полдник – 15 %, ужин – 25%.

Приготовление осуществляется по технологическим картам блюд, где указаны раскладка, калорийность блюда, содержание в нем белков, жиров, углеводов, способ приготовления. В питании детей используется йодированная соль.

Питьевой режим организован централизованно, бутилированная вода по 1.5 и 5 литров. На бутылках есть дата вскрытия.

Стирка белья производится в прачечной, состоящей из постирочной (площадью 16.3 м²), гладильной (площадью 13.9 м²), и кладовой чистого белья (площадью 17.2 м²). Чистое белье

хранится в шкафах для чистого белья.

Служебный туалет для персонала расположен на 1-ом этаже, оборудован умывальной раковиной, мылом в дозаторах.

Медицинское обслуживание осуществляется по соглашению о сотрудничестве и оказании медицинской помощи воспитанникам дошкольных образовательных учреждений от 01.02.2023 года с ГБУЗ НСО «ГБ № 3» (лицензия на осуществление медицинской деятельности № ЛО-54-01-006046 от 25 сентября 2020 г.).

Осмотр на педикулез проводится 1 раз в месяц медицинской сестрой и ежедневно воспитателями. Журнал осмотра на педикулез заведен по установленной форме, заполняется своевременно и полно. За 2022-2023 год детей с педикулезом не обнаружено.

Состояние здоровья детей за 2022-2023 год. Списочный состав детей - 180 детей. Общая заболеваемость за 2023 год составляет 2,9 дня на 1 ребенка. Из них: ОРВИ – 499 случаев, бронхит – 2, ангина – 1, отит – 1, ветряная оспа – 18, пневмония-0, другие - 2 случая.

Журнал регистрации инфекционной заболеваемости заведен по установленной форме, заполняется своевременно и полно. За 2023 год зарегистрировано 2 случая ОКИ.

Карантинные мероприятия в группах проводились, журналы наблюдения представлены. На 2023 год не зарегистрировано детей с хроническими заболеваниями.

Норме физического развития соответствуют 180 детей.

Планы профилактических прививок на год и месяц составлены на общую численность детей, ежемесячно подводится итог выполнения плана профилактических прививок.

По штатному расписанию в детском саду на 06.09.2023 года - 150 сотрудников (с совместителями). У каждого имеется личная медицинская книжка, в которую занесены результаты медицинских и лабораторных исследований, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, о профилактических прививках, имеется допуск к работе.

(указывается рассмотренные документы, представленные контролируемым лицом)

11. При проведении профилактического визита было установлено:

1) В ходе проведения профилактического визита на объекте контроля – МАДОУ № 165 явной непосредственной угрозы причинения вреда (ущерба) охраняемым законом ценностям или причинение такого вреда (ущерба), а также нарушений требований законодательства о техническом регулировании и санитарно – эпидемиологических правил и норм **не выявлено.**

В ходе проверки проведен отбор проб для лабораторных исследований и инструментальные измерения:

Вид исследований	Показатели	Кол-во	Нормативная база
Смывы	сальмонелла	5	СанПиН 3.3686-21
	БГКП	5	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Готовая продукция	Калорийность	5	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
	КТО	1	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
	БГКП, КМАФАнМ, сальмонеллы	2	ТР ТС 021/2011 (п. 2 ст.7, Глава 2 (п.1.8 Приложения 2))
Сок	Микробиологические показатели в соответствии с рН, сан.хим. показатели (рН, титруемые кислоты, растворимые сухие вещества), маркировочный ярлык	2	ТР ТС № 023/2011 ТР ТС 022/2011
Рыба	Микробиологические показатели (БГКП, сальмонелла, паразитический вибрион, St. Aureus;	2	ТР ТС ЕАЭС 040/2016 ТР ТС 021/2011

	листерии); сан-хим. показатели : фосфаты, токсич. эл.: (свинец, кадмий, мышьяк, ртуть)		
Масло подсолнечное	кислотное число, перекисное число, маркировочный ярлык	1	ТР ТС 024/2011 ТР ТС 022/2011
Физические факторы	Освещённость, пульсация	5/3	СанПиН 1.2.3685-21
	микроклимат	5	СанПиН 1.2.3685-21

Результаты лабораторных исследований предоставлены 19.09.2023 года при сопроводительном письме № 3978 от 19.09.2023 года (вх. № 22-06-8117).

Согласно экспертного заключения по результатам инструментальных измерений неионизирующих излучений (проведение инспекции методом оценки) № 31.000152.06.09.2023(Ф) от 06.09.2023 года:

К протоколу измерения параметров микроклимата № 5810 от 06.09.2023:

Измеренные параметры микроклимата в групповых, музыкальном зале соответствуют требованиям СанПиН 1.2.3685-21 (таблица 5.34 раздел V).

К протоколу измерения освещенности № 5811 от 06.09.2023:

Измеренный коэффициент пульсации в групповых (№ 6 средняя, № 1 подготовительная, № 6 подготовительная) соответствуют требованиям СанПиН 1.2.3685-21 (таблица 5.54 раздел V).

Измеренные уровни искусственной освещенности в групповых (№ 6 средняя, № 1 подготовительная, № 6 подготовительная, № 9 старшая), музыкальном зале соответствуют требованиям СанПиН 1.2.3685-21 (таблица 5.54 раздел V).

Согласно экспертного заключения по результатам экспертизы маркировки (информация для потребителей), нанесённой на образец упаковки и этикетки № 31.000689.19.09.2023 от 19.09.2023 года:

Представленные образцы маркировки (информации для потребителей), нанесенной на этикетку и потребительскую упаковку пищевой продукции:

- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное высший сорт «Благо»,

- нектар яблочно-персиковый «Волжский посад»,

соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части её маркировки» ТР ТС 022/2011 статья 4.

Согласно экспертного заключения по результатам лабораторных исследований № 31.000683.18.09.2023 от 18.09.2023 года:

1) В исследованных смывах, взятых на пищеблоке с технологического оборудования и инвентаря «нож «ВМ», стол «ГП», доска «ВМ» и в подготовительной группе «ложки, тарелки II блюда» бактерии группы кишечной палочки (БГКП) не обнаружены, что соответствует требованиям п. 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения», и раздел XXIV СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», (протокол № 5813 от 07.09.2023);

2) В исследованных смывах, взятых на пищеблоке с технологического оборудования и инвентаря «стол «МС», доска «КС», мойка «КС», стол «РС», контейнер для обработки яиц» сальмонелла не обнаружена, что соответствует требованиям раздела XXVI СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», (протокол № 5863 от 11.09.2023);

3) Проба готового блюда – котлета из говядины (суточная проба, обед от 05.09.2023) прошла достаточную термическую обработку в соответствии п.2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения», (протокол № 5818 от 07.09.2023);

4) Проба готового блюда – жаркое по-домашнему по исследованным микробиологическим показателям соответствует требованиям приложение 1, приложение 2 таб. 1 п.1.8 Технического

регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011, протокол № 5892 от 11.09.2023);

5) Проба готового блюда – суп рыбный с консервами по исследованным микробиологическим показателям соответствует требованиям приложения 1, приложение 2 таб. п.1.8 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), (протокол № 5893 от 11.09.2023);

6) При приготовлении обеда из пяти блюд выполнение раскладки обеда составляет 95,6%, что соответствует требованиям раздел VIII п. 8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения», (протокол № 5825 от 07.09.2023);

7) Проба – нектар яблочно-персиковый «Волжский посад» 100% для питания детей дошкольного и школьного возраста (рН-3,57) по исследованным микробиологическим показателям соответствует требованиям статьи 5 п.2. ТР ТС 023/2011, по содержанию массовой доли растворимых сухих веществ соответствует требованиям статьи 5 п.5. пп.2а ТР ТС 023/2011, по массовой доли титруемых кислот соответствует требованиям статьи 5 п.8. ТР ТС 023/2011, (протокол № 5823 от 18.09.2023);

8) Проба – масло подсолнечное рафинированное, дезодорированное, вымороженное, высший сорт «Благо» по содержанию кислотного, перекисного числа соответствует требованиям приложения 1 Технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011), (протокол № 5821 от 07.09.2023);

9) Проба – филе минтая без кожи, без кости, мороженное по исследованным микробиологическим показателям соответствует требованиям приложения 1 таблица 1 ТР ЕАЭС 040/2016 и приложение 1 ТР ТС 021/2011, по содержанию фосфатов соответствует требованиям приложения 15 ТР ТС 029/2012, по содержанию токсичных элементов (ртуть, свинец, мышьяк, кадмий) соответствует требованиям приложения 3 таблица 3 ТР ТС 021/2011, (протокол № 5894 от 11.09.2023).

2) вывод о выявленных нарушениях обязательных требований: нарушений не выявлено.

3) сведения о факте устранения нарушений обязательных требований до окончания профилактического мероприятия указанных в пункте 2: не выявлено.

(указываются выводы, по результатам осмотра, рассмотрения документов, проведенных исследований, испытаний, экспертиз: 1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований; 2) вывод о выявленных нарушениях обязательных требований; 3) сведения о факте устранения нарушений обязательных требований до окончания профилактического мероприятия)

12. К настоящему акту профилактического визита прилагаются:

1. Экспертное заключение по результатам инструментальных измерений неионизирующих излучений (проведение инспекции методом оценки) № 31.000152.06.09.2023(Ф) от 06.09.2023 года.
2. Протокол измерений параметров микроклимата № 5810 от 06.09.2023 года.
3. Протокол измерений освещенности № 5811 от 06.09.2023 года.
4. Экспертное заключение по результатам экспертизы маркировки (информация для потребителей), нанесённой на образец упаковки и этикетки № 31.000689.19.09.2023 от 19.09.2023 года.
5. Экспертное заключение по результатам лабораторных исследований № 31.000683.18.09.2023 от 18.09.2023 года.
6. Протокол лабораторных исследований № 5813 от 07.09.2023 года.
7. Протокол лабораторных исследований № 5863 от 11.09.2023 года.
8. Протокол лабораторных исследований № 5818 от 07.09.2023 года.
9. Протокол лабораторных исследований № 5892 от 11.09.2023 года.
10. Протокол лабораторных исследований № 5893 от 11.09.2023 года.
11. Протокол лабораторных исследований № 5825 от 07.09.2023 года.
12. Протокол лабораторных исследований № 5823 от 18.09.2023 года.
13. Протокол лабораторных исследований № 5894 от 11.09.2023 года.

(указывается (протокол осмотра, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального исследования, протокол испытания, экспертные заключения, их реквизиты, фототаблицы, а также иные документы, являющиеся доказательствами выявленных нарушений, предписание об устранении выявленных нарушений)

Ведущий специалист-эксперт территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Новосибирской области
в городе Бердске Миронова М.В.

(должность, фамилия, инициалы инспектора)

(подпись)

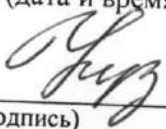


Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их
представителей с актом (дата и время ознакомления).

20.09.2023 года в 12.30

(дата, время)

(подпись)



Заведующая МАДОУ д/с № 165 Кузенкова Ольга Яковлевна

(должность)

(ФИО)