

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
Управление Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области
Территориальный отдел
в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах
адрес: 623418, Свердловская область, г. Каменск-Уральский, проспект Победы, дом 97
тел. (34329)34-03-84, E-mail: mail_05@66.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565, ИНН/КПП 6670083677/667001001

место составления акта
Свердловская обл., г. Сухой Лог, ул. Строителей 7А, кабинет № 10 (2 этаж)

АКТ ПРОВЕРКИ № 1/2016-222

**Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области
в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах
юридического лица, индивидуального предпринимателя**

03.03.2015г. 10 час. 00мин.

На основании распоряжения № 01-01-01-03-05/572 от 19.01.2016г. заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области А.И. Юровских

вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества, должности руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора), изданного распоряжением или приказом о проведении проверки

была проведена плановая выездная проверка в отношении:

**Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Центр развития ребенка - Детский сад «Сказка», 623530, Свердловская область, г. Богданович, Октябрьская ул., 14А
ОГРН 1026600706440, ИНН 6605006136**

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):

МАДОУ «Сказка» 623530, Свердловская область, г. Богданович, Октябрьская ул., 14 А

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.	05.02.2016г.	с 10 ч. 00мин. по 14ч. 00мин.	0час. 30мин.	МАДОУ «Сказка» Свердловская область, г. Богданович, Октябрьская ул., 14 А
2.	10.02.2016г.	с 09 ч. 00мин. по 11ч. 15мин.	02час. 15мин.	МАДОУ «Сказка» Свердловская область, г. Богданович, Октябрьская ул., 14 А
3.	17.02.2016г	с 10 ч. 30 мин. по 12ч. 00 мин.	01час. 30мин.	МАДОУ «Сказка» Свердловская область, г. Богданович, Октябрьская ул., 14 А

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней, фактическое время нахождения на объекте – 04час. 15мин.

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах

наименование органа государственного контроля (надзора)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки, ознакомлен:

Директор Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Центр развития ребенка - Детский сад «Сказка» (Свердловская область, г. Богданович, Октябрьская ул., 14А) Койнова Марина Валерьевна 01.02.2016г. в 13ч.45 мин., 05.02.2016г. в 10ч.00мин.

Директор МАДОУ «Сказка» Койнова МВ

Лицо(а), проводившие проверку
Чарипова Алягуль Рахматуловна

Заместитель начальника ТО Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах

Тагильцева Полина Александровна

главный специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах

Углова Ирина Сергеевна

специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах

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

Эксперты, представители экспертных организаций, привлекаемые к проведению проверки:

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах» (приказ Федеральной службы по аккредитации №А-3129 от 15.06.2015г., аттестат аккредитации РОСС RU.0001.510432 от 10.02.2014 г. до 24.02.2016г., Аттестат аккредитации органа инспекции

№ RA.RU.710069 от 28.07.2015 г.

Медведева Татьяна Александровна

Заведующий ОЭЭ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановическом районах»

Прокина Наталья Эдуардовна

биолог ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановическом районах»

Суворова Наталья Леонидовна

помощник врача-эпидемиолога Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановическом районах»

Воробьева Ксения Николаевна

помощник врача-эпидемиолога Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановическом районах»

Перегримова Алена Сергеевна

техник-лаборант Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановическом районах»

При проведении проверки присутствовали:

Директор Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Центр развития ребенка - Детский сад «Сказка» (Свердловская область, г. Богданович, Октябрьская ул., 14А) Койнова Марина Валерьевна

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 фотоаппаратом SONY CORP

фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись

О проведении

Фотосъемки

реквизиты используемой техники: наименование, серия, номер

уведомлена (а)

Директор Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Центр развития ребенка - Детский сад «Сказка» (Свердловская область, г. Богданович, Октябрьская ул., 14А) Койнова Марина Валерьевна

фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись


Подпись

В ходе проверки установлено:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение Центр развития ребенка - Детский сад "Сказка"
2.	адрес	623530, Свердловская область, г. Богданович, Октябрьская ул., 14 А
3.	дата регистрации	26.11.1998
4.	ИНН	6605006136
5.	ОКПО	50299174
6.	ОГРН	1026600706440
7.	организационно-правовая форма	Государственные корпорации
8.	вид собственности	Муниципальная собственность
9.	наличие ППК	есть
10.	ОКВЭД	80.10.1
11.	группировка предпринимательства	бюджетные организации
12.	руководитель: ФИО, должность	КОЙНОВА МАРИНА ВАЛЕРЬЕВНА ,Директор
13.	телефон, факс, e-mail	(276)23153

2. Данные учета объектов и выявленные нарушения

Данные по объекту								
1.	наименование	МАДОУ "Сказка"						
2.	адрес	623530, Свердловская область, г. Богданович, Октябрьская ул., 14 А						
3.	ОКВЭД	80.10.1 Дошкольное образование (предшествующее начальному общему образованию)						
4.	ОКОНХ							
5.	классификация предприятия розничной торговли							
6.	наличие ППК	есть						
7.	наличие ИИИ	нет						
8.	руководитель: ФИО, должность	Койнова Марина Валерьевна ,директор						
9.	телефон, факс, e-mail	2-31-53						
10.	контактная информация							
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы	
		все жители	51	0	203	0	0	0
		женщины	51	0	0	0	0	0
		дети до 14 лет	0	0	203	0	0	0

подростки 15-17 лет	0	0	0	0	0	0
население трудоспос.возр.	51	0	0	0	0	0
иностранные граждане	0	0	0	0	0	0

Предмет проверки	
№ п/п	наименование НД
1.	Федеральный закон от 30.03.1999 № 52 - ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
2.	Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»
3.	Федеральный закон от 26.12.2008 № 294 - ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»
4.	ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки.
5.	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.
6.	ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки.
7.	ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.
8.	ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию.
9.	ТР ТС 008/2011-2011 «О безопасности игрушек»
10.	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
11.	ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»,
12.	Закон от 27.10.2008 № 178-ФЗ Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.
13.	Закон от 24.06.2008 № 90-ФЗ Технический регламент на масложировую продукцию.
14.	Закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ Технический регламент на молоко и молочную продукцию.
15.	Закон от 27.12.2002 №184-ФЗ О техническом регулировании.
16.	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
17.	Федеральный закон от 04.05.2011 № 99-ФЗ О лицензировании отдельных видов деятельности
18.	СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»
19.	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий.
20.	СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
21.	СанПиН 2.3.2.1940-05 Организация детского питания.
22.	СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
23.	СанПиН 2.4.1.3049-13 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций.
24.	СП 3.1.1.2341-08 "Профилактика вирусного гепатита В"
25.	Закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ Об образовании в Российской Федерации.
26.	Закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов.
27.	СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
28.	СП 3.1.3108-13 Профилактика острых кишечных инфекций.
29.	СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»
30.	СП 3.1.2.3109-13 Профилактика дифтерии
31.	СП 3.1.3.2352-08 Профилактика клещевого вирусного энцефалита.
32.	СП 3.1.2952-11 Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита.
33.	СП 3.1.7.2616-10 Профилактика сальмонеллеза
34.	СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней
35.	СП 3.2.3110-13 Профилактика энтеробиоза.
36.	СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации"
37.	СП 3.1.2825-10 "Профилактика вирусного гепатита А"
38.	СП 3.3.2342-08 Обеспечение безопасности иммунизации.
39.	СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.
40.	СанПиН 3.5.2.1376-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих
41.	СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»
42.	СП 1.1.2193-07 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01
43.	Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299
44.	СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

45.	СП 3.1.3112-13 Профилактика вирусного гепатита С
46.	Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 07.08.2014г. № 778 «О мерах по реализации Указа Президента Российской Федерации от 06.08.2014г. № 560»

Описательная часть	
<p>С 05.02.2016г. по 04.03.2016г. на основании распоряжения № 01-01-01-03-05/572 от 19.01.2016г. заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области А.И. Юровских проведена плановая выездная проверка в отношении Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Центр развития ребенка - Детский сад «Сказка» (623530, Свердловская область, г. Богданович, Октябрьская ул., 14А).</p> <p>СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение Центр развития ребенка - Детский сад «Сказка» размещено в 2-х этажном кирпичном здании, рассчитано на 9 групп, 203 ребенка. В детском комбинате работает 51 сотрудник, все женщины, иностранных граждан нет.</p> <p>Территория участка ограждена забором по всему периметру и полосой зеленых насаждений. На территории выделена игровая и хозяйственная зоны, имеется площадка для физкультурных занятий. На участке посторонних учреждений, построек и сооружений нет. На территории образовательного учреждения выделены 9 участков на улице, теневые навесы имеются на территории всех групповых. Песочницы на участках имеют защитные приспособления.</p> <p>Санитарное состояние прилегающей территории находится в удовлетворительном состоянии, территория вычищена. Акарицидная обработка территории против клещей проводилась по договору № 403 от 01.01.2015г. и от 01.01.2016г. в ООО «Тройка- Сервис», также в этот договор включены работы по дезинсекции, по дератизации, акты выполненных работ предоставлены. Въезды и входы на территорию дошкольного образовательного учреждения выполнены асфальтовым покрытием. Ступеньки при входе на пищеблок разрушены, в сколах, выбоинах.</p> <p>Вывоз твердых бытовых отходов проводится в соответствии с договором №11/15 от 01.01.2015г. и № 17/16 от 01.01.2016г. с МУП «Благоустройство», акты выполненных работ предоставлены. На территории МАДОУ «Сказка» имеется контейнер для сбора мусора, площадка для сбора мусора в хозяйственной зоне оборудована.</p> <p>Здание МАДОУ «Сказка» обеспечено централизованным горячим и холодным водоснабжением. Холодное водоснабжение предоставляется по договору от 01.01.2016г. и 01.01.2015г. №309 с ООО «Богдановичские очистные сооружения». На вводе в здание МАДОУ «Сказка» на холодном водоснабжении отсутствует ультрафиолетовая бактерицидная установка, с целью профилактики вирусных инфекций (ротавирусной, норовирусной инфекций и т.д.). Горячее водоснабжение и отопление (теплоснабжение) №7-ю от 01.01.2015г. и от 01.01.2016г. с МУП «Богдановичские тепловые сети». На пищеблоке, в прачечной, в туалетных групповых, в мед.кабинете имеются водонагреватели в качестве резервного горячего водоснабжения.</p> <p>Проверка вентиляционных систем в МАДОУ «Сказка» осуществлялась МКУ ГО Богдановичский «УМЗ» только визуально (предоставлен акт визуального осмотра от 25.08.2015г. и 16.02.2016г.), замеры не проводились. Использование переносных обогревательных приборов не допускается.</p> <p>Все помещения дошкольной организации ежедневно проветриваются, сквозное проветривание проводят не менее 10 минут через каждые 1,5 часа. Проветривание через туалетные комнаты не проводят. В помещениях спален сквозное проветривание проводится до дневного сна. При проветривании во время сна фрамуги, форточки открываются с одной стороны и закрывают за 30 минут до подъема. В холодное время года фрамуги, форточки закрываются за 10 минут до отхода ко сну детей. Контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляется с помощью бытовых термометров.</p> <p>Списочный состав детей МАДОУ «Сказка» – 203 ребенка. На контактные гельминтозы и кишечные протозоозы дети за 2014г. и 2015г. обследованы все. Постельные принадлежности детей в течении 2015 года и в январе 2016г. не подвергались химической чистке или обработке в дезинфекционной камере (документы отсутствуют).</p> <p>Периодический медицинский осмотр сотрудников: <u>не имеют обследования на гепатит А и не привиты против гепатита А</u> - Колесникова И.В. (личная медицинская книжка №10436363 и сертификат профилактических прививок) - Кыштымова Е.Е. (личная медицинская книжка №0008026 и сертификат профилактических прививок) <u>нарушен курс иммунизации и не привиты от дифтерии</u> - Мальгина А.С. последняя RV 12.04.2002 <u>нарушен курс иммунизации и не привиты от клещевого энцефалита</u> - Коробейникова Г.Н. последняя RV 17.05.2010г - Манойлова Т.А. последняя RV 11.06.2009г - Урбан А.В. последняя RV 17.05.2010г - Койнова М.В. последняя RV 17.10.2010г - Алимпиева Т.Н. последняя RV 17.07.2009г - Шаркова Ж.В. последняя RV 27.05.2010г - Мальгина Т.А. последняя RV 29.04.2003г</p>	

- Забабурина М.М. последняя RV 10.05.2011г
- Ляпустина Л.А. последняя RV 24.04.2012г
- Кыштымова Е.Е. последняя RV 25.05.2007г
- Мальгина А.С. последняя RV 22.03.2001г
- Красноперова С.А. последняя RV 17.06.2010г
- Деба И.Н. последняя RV 2.06.2009г
- Германюк Т.В. последняя RV 17.05.2010г
- Беляева И.В. последняя RV 17.05.2010г
- Мычко М.А. V1 17.07.2014г
- Коновалова Т.А. последняя RV 18.08.2008г
- Кунавина Н.В. последняя RV 17.05.2011г
- Щипачева Л.В. последняя RV 17.05.2011г
- Зырянова Н.В. последняя RV 17.05.2010г
- Хлебникова Е.Г. последняя RV 02.06.2009г

не привиты против гриппа

- Пустовая С.В. последняя прививка 12.11.2012г
- Мальгина А.С.
- Деба И.Н. последняя прививка 16.11.2012г

Остальной предварительный и периодический медицинский осмотр пройден сотрудниками в полном объеме.

СП 3.1.2.3114-13 Профилактика туберкулеза - ежегодно все сотрудники проходят флюорографическое обследование, что подтверждается специальными штампами в мед. книжках.

В детском саду 9 групп:

- у средней группы №1 "Ласковые подсолнушки" одна приемная с младшей группой №2 "Анютины глазки". Посередине установлена неизолирующая перегородка - чтобы попасть в приемную младшей группы №2 "Анютины глазки", нужно пройти через приемную средней группы №1 "Ласковые подсолнушки"

- в 1 младшей группе "Желтые тюльпаны" и средней группе №2 окна не из цельного стеклопакета

- в 1ой младшей группе "Желтые тюльпаны" в туалетной комнате, раздевалке, групповой, спальни - на подоконниках и оконных рамах дефекты покраски

- в средней группе №2 в туалетной комнате, раздевалке, групповой, спальни - на подоконниках и оконных рамах дефекты покраски

- в подготовительной группе № 2 "Солнышко" в спальне дефекты покраски на подоконнике

- в спальнях 1ой младшей группы "Желтые тюльпаны", средней группы №2, подготовительной группе №2 "Солнышки", средней группе №3 "Звонкие колокольчики", старшей группе №1 "Нежные незабудки", средней группе №1 "Ласковые подсолнушки", младшей группе №2 "Анютины глазки", старшей группе №2 "Веселые ромашки", подготовительной группе №1 "Милые одуванчики" кровати расставлены без учета санитарных требований

- в туалетной средней группы №3 "Звонкие колокольчики" установлено 3 унитаза, 3 раковины для детей, раковина для сотрудников отсутствует;

- в туалетной младшей группы №2 "Анютины глазки" для детей установлены 3 раковины,

- в туалетной старшей группы №1 "Нежные незабудки" установлено 3 унитаза для детей. По списку в группе 24 ребенка;

- в туалетной старшей группы №2 "Веселые ромашки" установлено 2 раковины для детей, 2 унитаза. По списку в группе 17 детей (и еще 3 ребенка приходят только на занятия). Отсутствует раковина для сотрудников;

- в туалетной подготовительной группы №1 "Милые одуванчики" установлено 4 раковины для детей, 3 унитаза. По списку в группе 25 детей

- в средней группе №3 "Звонкие колокольчики" уборочный инвентарь для туалета хранится за унитазами;

- в младшей группе №2 "Анютины глазки" уборочный инвентарь для туалета хранится в туалетной комнате, в углу. Уборочный инвентарь для группы (ведро, тряпка, лентяйка) хранится вне шкафа в туалетной;

- в подготовительной группе №1 "Милые одуванчики" уборочный инвентарь для туалета хранится в туалетной комнате в углу, без шкафа

- в младшей группе № 2 "Анютины глазки" эмалированная крышка для кастрюли и блюдо со сколами эмали;

- в старшей группе №2 "Веселые ромашки" чайник для питьевой воды со сколами эмали

Оборудование основных помещений соответствует росту и возрасту детей. Функциональные размеры приобретаемой и используемой детской мебели для сидения и столов соответствуют обязательным требованиям, установленным техническими регламентами. Детская мебель и оборудование для помещений изготовлены из материалов, безвредных для здоровья детей и имеют документы, подтверждающие их происхождение и безопасность.

Стулья и столы промаркированы и относятся к одной группе мебели. Подбор мебели для детей проведен с учетом роста детей. Рабочие поверхности столов имеют матовое покрытие светлого тона. Материалы, используемые для облицовки столов и стульев, обладают низкой теплопроводностью, стойкие к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств.

Раздевальные оборудованы шкафами для верхней одежды детей. Шкафы для одежды и обуви оборудованы индивидуальными ячейками-полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Каждая индивидуальная ячейка промаркирована (указано ФИО ребёнка с определённым видом рисунка). В раздевальных предусмотрены условия для сушки верхней одежды и обуви детей.

В дошкольной образовательной организации используют игрушки, безвредные для здоровья детей, отвечающие санитарно-эпидемиологическим требованиям и имеющие документы, подтверждающие безопасность, которые

могут быть подвергнуты влажной обработке (стирке) и дезинфекции.

Дети 7 групп питаются в столовой (кроме 2х младших), в группах организован только питьевой режим.

В столовой:

- посуда используется не по назначению - емкость с салатом накрыта крышкой с маркировкой «2 блюдо», крышка лежит на салате (не соответствует по размеру), половники раздачи пищи не промаркированы, в столовой ложки хранятся валом в 2 лотках

- на полу местами дефекты плитки

В столовой (где питаются 7 групп) на момент проверки работает одна буфетчица, перед кормлением нового потока детей не проводится обработка столов. Буфетчица столовой проводит кормление детей дошкольного учреждения в несколько потоков, новую порцию для следующего потока детей добавляет в предыдущую емкость, где осталась еда от предыдущего потока (суп, картофель и т.д.)

Прачечная.

Прачечная состоит из двух помещений: стиральная и гладильная. Мешки для сбора грязного и выдачи чистого белья в достаточном количестве. Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах.

В помещении прачечной, в помещении столовой, 1ой младшей группы "Желтые тюльпаны", подготовительной группы №2 "Солнышко", средней группы №3 "Звончик колокольчики", старшей группы №1 "Нежные незабудки", средней группы №1 "Ласковые подсолнушки", младшей группы №2 "Анютины глазки", старшей группы №2 "Веселые ромашки" плафоны на светильниках открытого типа

На пищеблоке расположено помещение склада:

оборудовано 2 холодильниками для молочной продукции и масла, 1 холодильником для хранения яйца и 2 морозильными камерами (для мяса и рыбы), а также стеллажом, для хранения пищевой продукции, приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

обнаружено нарушение требований технических регламентов и санитарных правил к условиям хранения пищевых продуктов:

1) на складе в морозильной камере "Рыба", хранится минтай б/г крупный мороженный (ЗАО "ИнтраС" г.Владивосток, ул.Пушкинская, 87) изготовлен 21.05.2015г., срок годности 18 мес. при температуре не выше минус 18°C. Термометр в морозильной камере отсутствует, поэтому нет возможности оценить условия хранения;

2) на складе, в морозильной камере "Мясо", температура на внешней стороне холодильника, по электронному термометру – минус 7°C, внутри холодильной камеры термометр отсутствует, хранятся:

- "Печень говяжья" (Россия, Курганская обл., с. Частозерье, ул.Карла Маркса,88, ИП Ильтяков Д.В., МПП "Велес") дата изготовления 31.01.2016г., срок годности до 29.07.2016г. при температуре от минус 15°C до минус 18°C

- "Вырезка говяжья" (ООО "Новопышминское", Свердловская обл., Сухоложский район, с. Новопышминское, ул. Кирова, 71А, юридический адрес - с. Новопышминское, ул. Пушкина,43), дата изготовления 22.01.2016г., годен 90 суток до 21.04.2016г., при температуре не выше минус 18 °С

-"фарш говяжий" (ООО "Новопышминское", с. Новопышминское,ул. Кирова,71А, юридический адрес- с.Новопышминское, ул. Пушкина,43) дата изготовления 20.01.2016г., годен 90 суток до 19.04.2016г., при температуре не выше минус 18 °С

3) на столе «готовая продукция» хранится две открытых бутылки подсолнечного масла «Анненское», изготовитель «Филиал МЭЗ Юг России Ростов», РФ, г. Ростов-на-Дону, с маркировкой: после вскрытия – хранить в прохладном темном месте.

4) На складе без маркировки с информацией о производителе, указания условий хранения, даты изготовления и сроков годности хранится лук репчатый

Склад для хранения овощей расположен в подвале, стены, пол, потолок побеленные, **снабжение продуктами проводится согласно графика.**

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ:

Примерное двухнедельное меню разработано для обеспечения здоровым питанием всех детей образовательного учреждения, с учетом необходимого количества основных пищевых веществ, витаминов и минеральных веществ, требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастам. Суточные нормы продуктов в месяц выдерживаются по основным видам продуктов, данные бухгалтерской ведомости фиксируются в накопительной ведомости, подсчет белка, жира и углеводов проводится ежемесячно. Питание 3 разовое в соответствии с примерным 10-дневным меню.

Профилактика микронутриентов соблюдается. В питании детей используют витаминизированные продукты (хлеб, хлебобулочные изделия, напитки). Витаминизация блюд проводится в соответствии с требованиями санитарных правил.

СанПиН 2.3.2.1940-05 Организация детского питания – нарушения не выявлены.

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов – нарушения не выявлены.

Закон от 24.06.2008 № 90-ФЗ Технический регламент на масложировую продукцию – нарушения не выявлены.

ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки – нарушений не выявлено.

ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей – нарушений не выявлено.

ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию – нарушений не выявлено.

ТР ТС 008/2011-2011 «О безопасности игрушек» - нарушений не выявлено.
 ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» - нарушений не выявлено.
 СП 3.1.1.3108-13 Профилактика острых кишечных инфекций – нарушений не выявлено.

На пищеблоке:

- в горячем цехе тешина на оконном стекле, окна не из цельного стеклопакета
 - на подоконниках и оконных рамах дефекты покраски, в горячем цехе на полу местами дефекты плитки, на стенах дефекты кафельной плитки закрашены краской
 - в горячем цехе на полу дефекты плитки
 - ванна для мытья кухонной посуды с нарушением целостности эмали
 - емкость для молока, 2 кастрюли "масло", емкость "мясо сырое", дуршлаг, бачок «овощи вареные», емкость «2 блюда» с деформацией
 - протирачная машина для готовой продукции имеет пластмассовый корпус,
 - емкость с маркировкой "молоко" хранится в сыром цехе
 - в средней группе №2 посуда используется не по назначению, а именно для получения сока используют ковш с маркировкой "подлив"
- в помещении пищеблока приточно-вытяжная вентиляция с механическим и естественным побуждением не функционирует в полном объеме (нет полной мощности), над плитой не оборудована локальная вытяжная система вентиляции
- для обработки яиц используется дезинфицирующее средство «Ника-2», которое согласно маркировочному ярлыку не разрешено для дезинфекции яиц.
 - емкость для рабочего раствора кальцинированной соды, которая используется для обработки яиц, не имеет литража
 - на стеклянных емкостях с пробками не указана дата отбора и наименование приема пищи (на бумажных листочках, которые находятся сверху на крышках с пробой указаны только название блюда и время, дата приготовления пищи указана на общем ящике для хранения всех проб)

СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий – в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении Центр развития ребенка - Детский сад «Сказка» (Свердловская область, г.Богданович, Октябрьская ул., 14А) проводится производственный контроль согласно «программе организации лабораторного контроля факторов производственной среды и трудового процесса на рабочих местах в МАДОУ «Сказка» от 21.12.2015г и от 21.12.2014г. – за 2015г. производственный контроль проведен согласно программе производственного контроля за параметрами физических факторов, бактериологических, за дез.средствами и т.д. (протоколы лабораторных испытаний предоставлены) по договору № 3315 от 30.12.2014г. и № 12/3377 от 30.12.2016г. с филиалом ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г.Каменск-Уральский и Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах» .

Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении Центр развития ребенка - Детский сад «Сказка» (Свердловская область, г.Богданович, Октябрьская ул., 14А) не обеспечило в полном объеме внедрение и поддержание процедур, основанных на принципах ХАССП (анализ опасностей, идентификация критических контрольных точек) для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства, представлен рабочий документ программа с применением принципов ХАССП в МАДОУ Центр развития ребенка - Детский сад «Сказка» от 10.12.2015г.

Весовые коэффициенты опасности процедур и предмета проверки

№ п/п	Наименование процедуры и предмета проверки	Весовой коэффициент процедуры и предмета проверки	Соответствует (1 балл)	Малозначительные несоответствия (0,5 баллов)	Значительные несоответствия (0 баллов)	Оценка соответствия (%)
1	2	3	4	5	6	7
1.	Наличие документов, подтверждающих разработку процедур, основанных на принципах ХАССП (наличие разработанной Системы менеджмента) и оценка безопасности выпускаемой продукции	0,25	1		0	25
2	Процедура 1 (ст.10 ч. 3 п. 1) «выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции»	0,04	1			4
3	Процедура 2 (ст. 10 ч. 3 п. 2) «выбор последовательности и точности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции»	0,04	1			4

4	Процедура 3 (ст. 10 ч. 3 п. 3) «определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля»	0,01		0,5	0,5
5	Процедура 4 (ст.10 ч.3 п.4) «проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля»	0,1		0,5	5
6	Процедура 5 (ст. 10 ч.3 п. 5) «проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции»	0,09	1		9
7	Процедура 6 (ст. 10 ч. 3 п. 6) «обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции»	0,03	1		3
8	Процедура 7 (ст. 10 ч. 3 п. 7) «соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции»	0,09		0,5	4,5
9	Процедура 8 (ст. 10 ч. 3 п.8) «содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции»	0,1	1		10
10	Процедура 9 (ст. 10 ч. 3 п.9) «выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции»	0,08	1		8
11	Процедура 10 (ст. 10 ч. 3 п.10) «выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции»	0,01	1		1
12	Процедура 11 (ст. 10 ч. 3 п.11) «ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции»	0,04	1		4
13	Процедура 12 (ст. 10 ч. 3 п.12) «прослеживаемость пищевой продукции»	0,02	1		2
14	Принципы ХАССП ст. 11 ч.3, ч.4: 1) Перечень опасных факторов; 2) Перечень критических контрольных точек (ККТ) процесса производства (изготовления); 3) Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках; 4) Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления); 5) Порядок действий в случае отклонения	0,09		0,5	4,5

	предельных значений параметров контролируемых в критических контрольных точках; 6) Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемого обращения пищевой продукции требованиям ТР ТС; 7) Ведение и хранение документации о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности пищевой продукции				
15	Поддержка и улучшение процедур, основанных на принципах ХАССП (Системы менеджмента)	0,01	0,5	0,5	
	ИТОГО	1		1	85

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение Центр развития ребенка - Детский сад «Сказка» (Свердловская область, г.Богданович, Октябрьская ул., 14А) - исполнитель образовательных услуг выполнил обязанность по доведению до сведения потребителя фирменного наименования (наименование) своей организации, места нахождения (адрес) своей организации и режим ее работы.

В рамках проверки был проведен отбор проб:

1). Смывы с объектов внешней среды на БГКП в младшей группе №1, средней группе №2, старшей группе №1, средней группе №1, пищеблоке - 50. В результате проведенных исследований установлено, что в объеме проведенных исследований пробы соответствуют требованиям, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 844 от 15 февраля 2016 г аккредитованного ИЛЦ Филиала ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г.Каменск-Уральский и Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах»

2). Вода питьевая централизованного водоснабжения, разводящая сеть на пищеблоке на хим.анализ – 1. В результате проведенных исследований установлено, что проба № 1452 "Вода питьевая централизованная" не соответствует требованиям по показателям: Железо (Fe, суммарно), Жесткость общая, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 1452 от 15 февраля 2016 г. аккредитованного ИЛЦ Филиала ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г.Каменск-Уральский и Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах»

3). Вода питьевая централизованного водоснабжения, разводящая на хим.анализ - 1 в младшей группе №1. В результате проведенных исследований установлено, что проба № 1453 "Вода питьевая централизованная" не соответствует требованиям по показателю Жесткость общая, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 1453 от 15 февраля 2016 г. аккредитованного ИЛЦ Филиала ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г.Каменск-Уральский и Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах»

4). Вода горячая на пищеблоке, младшей группе №1 – 2. В результате проведенных исследований установлено, что пробы № 1454, № 1455 "Вода горячая" в объеме проведенных испытаний соответствуют требованиям, что подтверждается протоколами лабораторных испытаний № 1454, № 1455 от 15 февраля 2016 г. аккредитованного ИЛЦ Филиала ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г.Каменск-Уральский и Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах»

5). 6 - проб дезинфицирующего средства Део-хлор, рабочие растворы 0,015%,. В результате проведенных исследований установлено, что проба № 1446 "Део-хлор, рабочий раствор 0,015%" не соответствует требованиям по показателю Массовая доля активного хлора. Остальные пробы №№ 1447, 1448, 1449, 1450, 1451 соответствуют требованиям, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № №1446, 1447, 1448, 1449, 1450, 1451 от 15 февраля 2016 г. аккредитованного ИЛЦ Филиала ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г.Каменск-Уральский и Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах»

6).1- проба молока питьевого пастеризованного с м.д.ж. от 3,5% до 4,5%, В результате проведенных исследований установлено, что проба № 2553 "Сметана с м.д.ж 20%" в объеме проведенных испытаний соответствуют требованиям

1 - проба сметана с м.д.ж.20%. В результате проведенных исследований установлено, что проба № 2553 "Сметана с м.д.ж 20%" в объеме проведенных испытаний соответствуют требованиям, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 2553 от 20 февраля 2016 г. аккредитованного ИЛЦ Филиала ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г.Каменск-Уральский и Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах»

1 – проба творог с м.д.ж.9% изготовитель ЗАО « Новопышминское». С.Новопышминское, ул.Ильича,8. В результате проведенных исследований установлено, что проба № 2554 в объеме проведенных исследований соответствуют требованиям, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 2554 от 20 февраля 2016г. аккредитованного ИЛЦ Филиала ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г.Каменск-Уральский и Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах»

Результат получен 20 февраля 2016

7).1 – проба блюда из мяса (котлета готовая) на пищеблоке. В результате проведенных исследований установлено, что проба № 1456 «Котлета готовая» в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 1456 от 15.02.2016г аккредитованного ИЛЦ Филиала ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г.Каменск-Уральский и Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах»

8).1 – проба гарниры (пюре картофельное) на пищеблоке. В результате проведенных исследований установлено, что проба № 1457 «Пюре картофельное» в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям, что

подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 1457 от 15.02.20016г аккредитованного ИЛЦ Филиала ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г.Каменск-Уральский и Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах»

9). Рацион(обед) на пищеблоке. В результате проведенных исследований установлено, что проба № 1462 «Рацион (обед)» соответствует требованиям, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 1462 от 15.02.20015г аккредитованного ИЛЦ Филиала ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г.Каменск-Уральский и Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах»

10). 4 пробы овощей на яйца гельминтов на пищеблоке. В результате проведенных исследований установлено, что пробы №№ 1463,1464,1465,1466 соответствуют требованиям гл. 2, ст. 7, п. 11 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», что подтверждается протоколами лабораторных испытаний № 1463,1464,1465,1466 от 15.02.2016 аккредитованного ИЛЦ Филиала ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г.Каменск-Уральский и Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах»

11). Смывы с объектов внешней среды на БГКП в группах и пищеблоке - 50. В результате проведенных исследований установлено, что в объеме проведенных исследований пробы № 845 соответствуют требованиям, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 845 от 15 февраля 2016 г аккредитованного ИЛЦ Филиала ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г.Каменск-Уральский и Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах»

12). 1- Проба параметры микроклимата. В результате проведенных измерений установлено: измеренные показатели соответствуют требованиям, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 824 от 5 февраля 2016 г аккредитованного ИЛЦ Филиала ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г.Каменск-Уральский и Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах»

При проверке проверено выполнение требований Закон 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей» при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля ст. 8 - новых видов деятельности у МАДОУ «Сказка» (Свердловская область, г. Богданович, Октябрьская ул., 14 А) нет, нарушений не выявлено. Иностранцы граждане для работы в МАДОУ «Сказка» (Свердловская область, г. Богданович, Октябрьская ул., 14 А) не привлекаются.

Журнал учета проверок юридического лица, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля у МАДОУ «Сказка» (Свердловская область, г. Богданович, Октябрьская ул., 14 А) имеется, но не соответствует установленным требованиям

В ходе проведения плановой выездной проверки **Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Центр развития ребенка - Детский сад «Сказка», 623530, Свердловская область, г. Богданович, Октябрьская ул., 14А** на объекте МАДОУ «Сказка» (Свердловская область, г. Богданович, Октябрьская ул., 14 А) рассмотрение документов, обследовании территории, зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и т. п., выявлены нарушения нормативных документов:

1.	2.4.1.3049-13	3.21.	ст.28 п.1 ФЗ №52	05.02.2016г с 10ч. 00мин. до 14ч. 00мин., при проведении плановой выездной проверки в отношении Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Центр развития ребенка - Детский сад «Сказка» (Свердловская область, г. Богданович, Октябрьская ул., 14А) обнаружено, что МАДОУ «Сказка» не осуществляет контроль за соблюдением требований санитарных правил к оборудованию территорий , а именно: ступеньки при входе на пищеблок разрушены, в сколах, выбоинах что является нарушением п.3.21. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" согласно которому - въезды и входы на территорию дошкольной образовательной организации, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к контейнерной площадке для сбора мусора покрываются асфальтом, бетоном или другим твердым покрытием что подтверждается актом осмотра от 05.02.2016г., фотоматериалами
2.	2.4.1.3049-13	4.11.	ст.28 п.1 ФЗ №52	10.02.2016г с 09ч. 00мин. до 11ч. 15мин. при проведении плановой выездной проверки в отношении Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Центр развития ребенка - Детский сад «Сказка» (Свердловская область, г. Богданович, Октябрьская ул., 14А) обнаружено, что МАДОУ «Сказка» не осуществляет контроль за соблюдением требований санитарных правил к набору помещений , а именно:

				<p>у средней группы №1 "Ласковые подсолнушки" одна приемная с младшей группой №2 "Анютины глазки". Посередине установлена неизолирующая перегородка - чтобы попасть в приемную младшей группы №2 "Анютины глазки", нужно пройти через приемную средней группы №1 "Ласковые подсолнушки"</p> <p>что является нарушением п. 4.11. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" согласно которому - в состав групповой ячейки входят: раздевальная (приемная) (для приема детей и хранения верхней одежды), групповая (для проведения игр, занятий и приема пищи), спальня, буфетная (для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды), туалетная (совмещенная с умывальной).</p> <p>Что подтверждается актом обследования от 10.02.2016г.</p>
3.	2.4.1.3049-13	4.16.	ст.28 п.1 ФЗ №52	<p>05.02.2016г с 10ч. 00мин. до 14ч. 00мин., при проведении плановой выездной проверки в отношении Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Центр развития ребенка - Детский сад «Сказка» (Свердловская область, г. Богданович, Октябрьская ул., 14А) обнаружено, что МАДОУ «Сказка» не осуществляет контроль за соблюдением требований санитарных правил к остеклению окон, а именно:</p> <p>- на пищеблоке в горячем цехе тещина на оконном стекле, окна не из цельного стеклопакета</p> <p>- в 1 младшей группе "Желтые тюльпаны" и средней группе №2 окна не из цельного стеклопакета</p> <p>что является нарушением п. 4.16. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" согласно которому: остекление окон должно быть выполнено из цельного стеклопакета. При замене оконных блоков площадь остекления должна быть сохранена или увеличена. Замена разбитых стекол должна проводиться немедленно.</p> <p>Что подтверждается актом осмотра от 05.02.2016г., фотоматериалами</p>
4.	2.4.1.3049-13	5.1.	ст.28 п.1 ФЗ №52	<p>05.02.2016г с 10ч. 00мин. до 14ч. 00мин., 10.02.2016г с 09ч. 00мин. до 11ч. 15мин. при проведении плановой выездной проверки в отношении Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Центр развития ребенка - Детский сад «Сказка» (Свердловская область, г. Богданович, Октябрьская ул., 14А) обнаружено, что МАДОУ «Сказка» не осуществляет контроль за соблюдением требований санитарных правил к внутренней отделке помещений, а именно:</p> <p><u>в 1ой младшей группе "Желтые тюльпаны"</u></p> <p>- в туалетной комнате, раздевалке, групповой , спальни - на подоконниках и оконных рамах дефекты покраски</p> <p><u>в средней группе №2</u></p> <p>- в туалетной комнате, раздевалке, групповой , спальни - на подоконниках и оконных рамах дефекты покраски</p> <p><u>в подготовительной группе № 2 "Солнышко"</u> в спальне дефекты покраски на подоконнике</p> <p><u>на пищеблоке</u></p>

				<p>на подоконниках и оконных рамах дефекты покраски, в горячем цехе на полу местами дефекты плитки, на стенах дефекты кафельной плитки закрашены краской</p> <p>в прачечной - на полу местами дефекты кафельной плитки, на подоконниках и оконных рамах, дверных проемах дефекты покраски, на стенах дефекты плитки закрашены краской в столовой на полу местами дефекты плитки</p> <p>что затрудняет проведение уборки влажным способом и дезинфекцию</p> <p>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" согласно которому - Стены помещений должны быть гладкими, без признаков поражений грибом и иметь отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию;</p> <p>Что подтверждается актом осмотра от 05.02.2016г., актом обследования от 10.02.2016г., фотоматериалами</p>
5.	2.4.1.3049-13	5.5.	ст.28 п.1 ФЗ №52	<p>05.02.2016г с 10ч. 00мин. до 14ч. 00мин. при проведении плановой выездной проверки в отношении Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Центр развития ребенка - Детский сад «Сказка» (Свердловская область, г. Богданович, Октябрьская ул., 14А) обнаружено, что МАДОУ «Сказка» не осуществляет контроль за соблюдением требований санитарных правил к отделке пола, а именно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на пищеблоке в горячем цехе на полу дефекты плитки - в прачечной на полу местами дефекты кафельной плитки - в столовой на полу местами дефекты плитки <p>Что затрудняет проведение обработки влажным способом, с использованием моющих и дезинфицирующих растворов</p> <p>что является нарушением п. 5.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" согласно которому - для пола используются материалы, допускающие обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфицирующих растворов.</p> <p>Что подтверждается актом осмотра от 05.02.2016г., фотоматериалами</p>
6.	2.4.1.3049-13	6.13.	ст.28 п.1 ФЗ №52	<p>05.02.2016г с 10ч. 00мин. до 14ч. 00мин., 10.02.2016г. с 09ч. 00 мин. до 11ч. 15мин. при проведении плановой выездной проверки в отношении Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Центр развития ребенка - Детский сад «Сказка» (Свердловская область, г. Богданович, Октябрьская ул., 14А) обнаружено, что МАДОУ «Сказка» не осуществляет контроль за соблюдением требований санитарных правил к размещению мебели в помещениях, а именно:</p> <p>в спальнях 1ой младшей группы "Желтые тюльпаны" , средней группы №2, подготовительной группе №2 "Солнышки", средней группе №3 "Звонкие колокольчики", старшей группе №1 "Нежные незабудки", средней группе №1 "Ласковые подсолнушки", младшей группе №2 "Анютины глазки", старшей группе №2 "Веселые ромашки", подготовительной группе №1 "Милые</p>

				<p>одуванчики" кровати расставлены без учета санитарных требований</p> <p>что является нарушением п. 6.13 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" согласно которому - расстановка кроватей должна обеспечивать свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами;</p> <p>Что подтверждается актом осмотра от 05.02.2016г., актом обследования от 10.02.2016г., фотоматериалами</p>
7.	2.4.1.3049-13	6.16.2.	ст.28 п.1 ФЗ №52	<p>10.02.2016г. с 09ч. 00 мин. до 11ч. 15мин. при проведении плановой выездной проверки в отношении Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Центр развития ребенка - Детский сад «Сказка» (Свердловская область, г. Богданович, Октябрьская ул., 14А) обнаружено, что МАДОУ «Сказка» не осуществляет контроль за соблюдением требований санитарных правил к оснащению помещений, а именно:</p> <p>- в туалетной средней группы №3 "Звонкие колокольчики" установлено 3 унитаза, 3 раковины для детей, раковина для сотрудников отсутствует;</p> <p>- в туалетной младшей группы №2 "Анютины глазки" для детей установлены 3 раковины,</p> <p>что является нарушением п. 6.16.2. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" согласно которому - в туалетной младшей дошкольной и средней группы в умывальной зоне устанавливаются 4 умывальные раковины для детей и 1 умывальную раковину для взрослых, 4 детских унитаза.</p> <p>Что подтверждается актом обследования от 10.02.2016г.</p>
8.	2.4.1.3049-13	6.16.3.	ст.28 п.1 ФЗ №52	<p>10.02.2016г. с 09ч. 00 мин. до 11ч. 15мин. при проведении плановой выездной проверки в отношении Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Центр развития ребенка - Детский сад «Сказка» (Свердловская область, г. Богданович, Октябрьская ул., 14А) обнаружено, что МАДОУ «Сказка» не осуществляет контроль за соблюдением требований санитарных правил к оснащению помещений, а именно:</p> <p>- в туалетной старшей группы №1 "Нежные незабудки" установлено 3 унитаза для детей. По списку в группе 24 ребенка;</p> <p>- в туалетной старшей группы №2 "Веселые ромашки" установлено 2 раковины для детей, 2 унитаза. По списку в группе 17 детей (и еще 3 ребенка приходят только на занятия). Отсутствует раковина для сотрудников;</p> <p>- в туалетной подготовительной группы №1 "Милые одуванчики" установлено 4 раковины для детей, 3 унитаза. По списку в группе 25 детей,</p> <p>что является нарушением п. 6.16.3. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" согласно которому - в туалетных старшей и подготовительной групп в умывальной зоне устанавливаются умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды для детей из расчета 1 раковина на 5 детей, 1 умывальная раковина для взрослых, детские унитазы или из расчета 1 унитаз на 5 детей. Детские унитазы</p>

				<p>рекомендуется устанавливать в закрывающихся кабинах, высота ограждения кабины - 1,2 м (от пола), не доходящая до уровня пола на 0,15 м.</p> <p>Что подтверждается актом обследования от 10.02.2016г.</p>
9.	2.4.1.3049-13	6.21.	ст.28 п.1 ФЗ №52	<p>10.02.2016г. с 09ч. 00 мин. до 11ч. 15мин. при проведении плановой выездной проверки в отношении Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Центр развития ребенка - Детский сад «Сказка» (Свердловская область, г. Богданович, Октябрьская ул., 14А) обнаружено, что МАДОУ «Сказка» не осуществляет контроль за соблюдением требований санитарных правил к оснащению помещений, а именно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в средней группе №3 "Звонкие колокольчики" уборочный инвентарь для туалета хранится за унитазами; - в младшей группе №2 "Анютины глазки" уборочный инвентарь для туалета хранится в туалетной комнате, в углу. Уборочный инвентарь для группы (ведро, тряпка, лентяйка) хранится вне шкафа в туалетной; - в подготовительной группе №1 "Милые одуванчики" уборочный инвентарь для туалета хранится в туалетной комнате в углу, без шкафа <p>что является нарушением п. 6.21. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", согласно которому в туалетных помещениях (рядом с умывальниками или напротив них) устанавливаются вешалки для детских полотенец (отдельно для рук и для ног) по списочному составу детей, хозяйственный шкаф и шкаф для уборочного инвентаря. Допускается использование одноразовых полотенец для рук в туалетных для детей. Допускается устанавливать шкафы для уборочного инвентаря вне туалетных комнат</p> <p>Что подтверждается актом обследования от 10.02.2016г.</p>
10.	2.4.1.3049-13	7.10.	ст.28 п.1 ФЗ №52	<p>05.02.2016г с 10ч. 00мин. до 14ч. 00мин., 10.02.2016г. с 09ч. 00 мин. до 11ч. 15мин. при проведении плановой выездной проверки в отношении Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Центр развития ребенка - Детский сад «Сказка» (Свердловская область, г. Богданович, Октябрьская ул., 14А) обнаружено, что МАДОУ «Сказка» не осуществляет контроль за соблюдением требований санитарных правил к естественному и искусственному освещению помещений, а именно:</p> <p>в помещении прачечной, в помещении столовой, 1ой младшей группы "Желтые тюльпаны", подготовительной группы №2 "Солнышко", средней группы №3 "Звончик колокольчики", старшей группы №1 "Нежные незабудки", средней группы №1 "Ласковые подсолнушки", младшей группы №2 "Анютины глазки", старшей группы №2 "Веселые ромашки" плафоны на светильниках открытого типа</p> <p>что является нарушением п. 7.10. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", согласно которому осветительные приборы в помещениях для детей должны иметь защитную светорассеивающую арматуру. В помещениях пищеблока и прачечной - пылевлагодонепроницаемую защитную арматуру.</p> <p>Что подтверждается актом осмотра от 05.02.2016г., актом обследования от 10.02.2016г., фотоматериалами</p>

11.	2.4.1.3049-13 2.1.4.1074-01	9.3. 3.4.	ст.19 п.1 ФЗ №52	<p>05.02.2016г. с 10ч. 30 мин. до 12ч. 00 мин. при проведении плановой выездной проверки в отношении Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Центр развития ребенка - Детский сад «Сказка» (Свердловская область, г. Богданович, Октябрьская ул., 14А) обнаружено, что МАДОУ «Сказка» не осуществляет контроль за соответствием питьевой воды санитарно-эпидемиологическим требованиям, а именно:</p> <p>05.02.2016г. с 10ч. 30 мин. до 12ч. 00 мин. проведен отбор воды питьевой в МАДОУ «Сказка».</p> <p>Пробы для проведения исследований были направлены в аккредитованный ИЛЦ Филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г.Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах".</p> <p>В ходе проведения исследований установлено, что:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проба №1453 "Вода питьевая централизованная" (кран холодного водоснабжения, младшая группа №1) не соответствует требованиям по показателю - Жесткость общая (результат 9,7±1,5, при норме - 7) - проба № 1452 "Вода питьевая централизованная" (кран холодного водоснабжения, пищеблок, горячий цех) не соответствует требованиям по показателям: - Железо (Fe, суммарно) - результат 0,39±0,08. при норме - 0,3 - Жесткость общая (результат 9,4±1,4, при норме - 7), <p>что является нарушением</p> <p>п. 9.3. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", согласно которому - вода должна отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.</p> <p>п.3.4.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» согласно которого - безвредность питьевой воды по химическому составу определяется ее соответствием нормативам</p> <p>что подтверждается протоколами лабораторных испытаний №№ 1452, 1453 от 15.02.2016г.</p>
12.	2.4.1.3049-13	13.2. 13.3. 13.13.	ст.17 п.1 ФЗ №52	<p>05.02.2016г с 10ч. 00мин. до 14ч. 00мин., 10.02.2016г. с 09ч. 00 мин. до 11ч. 15мин. при проведении плановой выездной проверки в отношении Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Центр развития ребенка - Детский сад «Сказка» (Свердловская область, г. Богданович, Октябрьская ул., 14А) обнаружено, что МАДОУ «Сказка» не осуществляет контроль за соблюдением требований санитарных правил к оборудованию, инвентарю, посуде пищеблока, а именно:</p> <p><u>на пищеблоке</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ванна для мытья кухонной посуды с нарушением целостности эмали - емкость для молока , 2 кастрюли "масло", емкость "мясо сырое" , дуршлаг, бачок «овощи вареные» , емкость «2 блюдо» с деформацией - протирачная машина для готовой продукции имеет пластмассовой корпус, - емкость с маркировкой "молоко" хранится в сыром цехе - в средней группе №2 посуда используется не по

			<p>назначению, а именно для получения сока используют ковш с маркировкой "подлив"</p> <p>в столовой</p> <ul style="list-style-type: none"> - посуда используется не по назначению - емкость с салатом накрыта крышкой с маркировкой «2 блюдо», крышка лежит на салате (не соответствует по размеру) - половники раздачи пищи не промаркированы <ul style="list-style-type: none"> - в младшей группе № 2 "Анютини глазки" эмалированная крышка для кастрюли II блюдо со сколами эмали; - в старшей группе №2 "Веселые ромашки" чайник для питьевой воды со сколами эмали, <p>что является нарушением</p> <p>п. 13.2 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", согласно которого - Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.</p> <p>п. 13.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", согласно которому - производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:</p> <ul style="list-style-type: none"> - столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими; - для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других); - доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень"; - посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека; - компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду; - кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению; - количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах. <p>п. 13.13. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", согласно которому - столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с</p>
--	--	--	--

				поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия, Что подтверждается актом осмотра от 05.02.2016г., актом обследования от 10.02.2016г., фотоматериалами
13.	2.4.1.3049-13 2.3.6.1079-01	13.4. 4.5.	ст.24 п.1 ФЗ №52	05.02.2016г с 10ч. 00мин. до 14ч. 00мин. при проведении плановой выездной проверки в отношении Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Центр развития ребенка - Детский сад «Сказка» (Свердловская область, г. Богданович, Октябрьская ул., 14А) обнаружено, что МАДОУ «Сказка» не осуществляет контроль за соблюдением требований санитарных правил к оборудованию пищеблока, а именно: в помещении пищеблока приточно-вытяжная вентиляция с механическим и естественным побуждением не функционирует в полном объеме (нет полной мощности, проверка вентиляционных систем осуществлялась МКУ ГО Богдановичский «УМЗ» только визуально, замеры не проводились). Над плитой не оборудована локальная вытяжная система вентиляции. Проверка вентиляционных систем осуществлялась МКУ ГО Богдановичский «УМЗ» что является нарушением п. 13.4. СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", согласно которого: каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. Технологическое оборудование, являющееся источниками выделения тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения п.4.5. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», согласно которому, оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудуются локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения. Что подтверждается актом осмотра от 05.02.2016г., фотоматериалами
14.	2.4.1.3049-13	13.14.	ст.17 п.1 ФЗ №52	05.02.2016г с 10ч. 00мин. до 14ч. 00мин., 10.02.2016г. с 09ч. 00 мин. до 11ч. 15мин. при проведении плановой выездной проверки в отношении Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Центр развития ребенка - Детский сад «Сказка» (Свердловская область, г.Богданович, Октябрьская ул., 14А) обнаружено, что МАДОУ «Сказка» не осуществляет контроль за соблюдением требований санитарных правил к мытью столовой посуды, а именно: - в буфетных 1 младшей группы "Желтые тюльпаны" , средней группы №2, подготовительной группы №2 "Солнышко", средней группы №3 "Звонкие колокольчики", старшей группы №1 "Нежные незабудки", младшей группы №2 "Анютины глазки", старшей группы №2 "Веселые ромашки", подготовительной группы №1 "Милые одуванчики" отсутствует гибкий шланг с душевой насадкой; - в столовой ложки хранятся валом в 2 лотках - в подготовительной группе №2 "Солнышко" на случай карантина имеются ложки, которые хранятся ручками

				<p>(пищевое) сырье, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции.</p> <p>ст. 17 п. 9 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», согласно которому пищевая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции.</p> <p>ст. 4 ч. 4.1. п.1 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», согласно которому маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать следующие сведения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) наименование пищевой продукции; 2) состав пищевой продукции, за исключением случаев, предусмотренных пунктом 7 части 4.4 настоящей статьи и если иное не предусмотрено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; 3) количество пищевой продукции; 4) дату изготовления пищевой продукции; 5) срок годности пищевой продукции; 6) условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки; 7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции (далее - наименование и место нахождения изготовителя), а также в случаях, установленных настоящим техническим регламентом Таможенного союза, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации-импортера или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя-импортера (далее - наименование и место нахождения импортера); 8) рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции; 9) показатели пищевой ценности пищевой продукции с учетом положений части 4.9 настоящей статьи; 10) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее - ГМО). 11) единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза, <p>п. 14.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", согласно которого ... документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.</p> <p>п. 14.5. - хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.</p> <p>п. 14.5. - ... крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках</p> <p>что подтверждается актом осмотра от 05.02.2016г., фотоматериалами</p>
17.	021/2011	ст.7 ч.6	ст.17 п.1	05.02.2016г с 10ч. 00мин. до 14ч. 00мин. при проведении

				<p>годности и условия хранения...</p> <p>п. 7.12. СП 2.3.6.1079-01 - хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.</p> <p>что подтверждается актом осмотра от 05.02.2016г., фотоматериалами</p>
18.	2.4.1.3049-13	14.12.	ст.17 п.1 ФЗ №52	<p>05.02.2016г с 10ч. 00мин. до 14ч. 00мин при проведении плановой выездной проверки в отношении Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Центр развития ребенка - Детский сад «Сказка» (Свердловская область, г.Богданович, Октябрьская ул., 14А) обнаружено, что МАДОУ «Сказка» не осуществляет контроль за соблюдением требований санитарных правил к обработке яиц на пищеблоке, а именно:</p> <p>на пищеблоке:</p> <ul style="list-style-type: none"> - для обработки яиц используется дезинфицирующее средство «Ника-2», которое согласно маркировочному ярлыку не разрешено для дезинфекции яиц. - емкость для рабочего раствора кальцинированной соды, которая используется для обработки яиц, не имеет литража <p>что является нарушением п. 14.12. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", согласно которому обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению,</p> <p>что подтверждается актом осмотра от 05.02.2016г., фотоматериалами</p>
19.	2.4.1.3049-13	14.24.	ст.17 п.1 ФЗ №52	<p>05.02.2016г с 10ч. 00мин. до 14ч. 00мин при проведении плановой выездной проверки в отношении Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Центр развития ребенка - Детский сад «Сказка» (Свердловская область, г.Богданович, Октябрьская ул., 14А) обнаружено, что МАДОУ «Сказка» не осуществляет контроль за соблюдением требований санитарных правил к условиям отбора и хранения суточной пробы на пищеблоке, а именно:</p> <p>На пищеблоке</p> <ul style="list-style-type: none"> - на стеклянных емкостях с пробами не указана дата отбора и наименование приема пищи (на бумажных листочках, которые находятся сверху на крышках с пробой указаны только название блюда и время, дата приготовления пищи указана на общем ящике для хранения всех проб) <p>что является нарушением п. 14.24. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", согласно которому непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.;</p>

				<p>порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).</p> <p>Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом,</p> <p>что подтверждается актом осмотра от 05.02.2016г., фотоматериалами</p>
20.	2.4.1.3049-13	14.25.	ст.17 п.1 ФЗ №52	<p>05.02.2016г с 10ч. 00мин. до 14ч. 00мин при проведении плановой выездной проверки в отношении Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Центр развития ребенка - Детский сад «Сказка» (Свердловская область, г.Богданович, Октябрьская ул., 14А) обнаружено, что МАДОУ «Сказка» не осуществляет контроль за соблюдением требований санитарных правил к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов, а именно:</p> <p>буфетчица проводит кормление детей дошкольного учреждения в несколько потоков, новую порцию для следующего потока детей добавляет в предыдущую емкость, где осталась еда от предыдущего потока (суп, картофель и т.д.),</p> <p>что является нарушением п. 14.25. СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", согласно которого для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование остатков пищи от предыдущего приема</p> <p>что подтверждается актом осмотра от 05.02.2016г.</p>
21.	2.4.1.3049-13	17.14.	ст.29 п.1 ФЗ №52	<p>05.02.2016г с 10ч. 00мин. до 14ч. 00мин, 10.02.2016г. с 09ч. 00 мин. до 11ч. 15мин. при проведении плановой выездной проверки в отношении Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Центр развития ребенка - Детский сад «Сказка» (Свердловская область, г.Богданович, Октябрьская ул., 14А) обнаружено, что МАДОУ «Сказка» не осуществляет контроль за соблюдением требований санитарных правил к хранению чистого белья, а именно :</p> <p>- в 1 младшей группе "Желтые тюльпаны" отсутствует маркировка на полотенцах для детей. отсутствует маркировка постельного белья у ножного края;</p> <p>- в подготовительной группе №1 "Милые одуванчики" не на всех матрасах есть наматрасники,</p> <p>что является нарушением п. 17.14. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", согласно которому смена постельного белья, полотенца проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируется. Постельное белье, кроме наволочек, маркируется у ножного края. На каждого ребенка необходимо иметь три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены наматрасников. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах.</p> <p>что подтверждается актом обследования от 05.02.2016г., актом</p>

				обследования от 10.02.2016г., фотоматериалами
22.	2.4.1.3049-13	19.7	ст.28 п.1 ФЗ №52	<p>05.02.2016г с 10ч. 00мин. до 14ч. 00мин, 10.02.2016г. с 09ч. 00 мин. до 11ч. 15мин. при проведении плановой выездной проверки в отношении Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Центр развития ребенка - Детский сад «Сказка» (Свердловская область, г.Богданович, Октябрьская ул., 14А) обнаружено, что МАДОУ «Сказка» не осуществляет контроль за соблюдением требований санитарных правил к личной гигиене персонала, а именно:</p> <p>в средней группе № 2, в туалетной отсутствует полотенце для воспитателя</p> <p>что является нарушением п. 19.7 СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" согласно которому перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом</p> <p>что подтверждается актом обследования от 05.02.2016г., актом обследования от 10.02.2016г.</p>
23.	3.5.1378-03	3.4.	ст.29 п.1 ФЗ №52	<p>05.02.2016г. с 10ч. 30 мин. до 12ч. 00 мин. , 10.02.2016г. с 09ч. 00 мин. до 11ч. 15мин. при проведении плановой выездной проверки в отношении Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Центр развития ребенка - Детский сад «Сказка» (Свердловская область, г.Богданович, Октябрьская ул., 14А) обнаружено, что МАДОУ «Сказка» не осуществляет контроль за соблюдением требований санитарных правил к использованию дезинфицирующих средств, а именно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в средней группе №3 "Звонкие колокольчики" Журнал разведения дезинфицирующих средств ведется фиктивно - на момент обследования 10.02.2016г. в Журнале была сделана запись на 15.02.2016г. - в старшей группе №2 "Веселые ромашки" в Журнале разведения дезинфицирующих растворов отсутствует дата приготовления раствора Део-хлора 0,06% - в туалетной средней группы №1 "Ласковые подсолнушки" для обработки рук персонала используется рабочий раствор дезинфицирующего средства «Део-хлор», который не предназначен для обработки рук. <p>05.02.2016г. с 10ч. 30 мин. до 12ч. 00 мин. проведен отбор дезинфицирующих средств в МАДОУ "Сказка". Пробы для проведения исследований были направлены в аккредитованный ИЛЦ Филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах".</p> <p>В ходе проведения исследований установлено, что проба №1446 «Део-хлор» рабочий раствор 0,015%" (младшая группа №1) не соответствует по показателю Массовая доля активного хлора (результат - 0,050% при норме - 0,014-0,016%),</p> <p>что является нарушением п. 3.4. СП 3.5.1378-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности", согласно которому заключительную дезинфекцию, дезинсекцию, дератизацию в очагах инфекционных болезней проводят в отсутствие людей, не имеющих отношения к обработке. Текущую дезинфекцию разрешается проводить в присутствии людей (больных, ухаживающего за ними персонала и т.д.).</p>

				<p>Профилактическую дезинфекцию, дезинсекцию и дератизацию проводят в присутствии или в отсутствие людей, согласно действующим методическим документам (инструкциям) на конкретное средство.</p> <p>Что подтверждается актом обследования от 10.02.2016г., протоколом лабораторных испытаний № 1446 от 15 февраля 2016г.</p>
24.	3.1/3.2.3146-13	18.3 18.1.	Статья 35 ФЗ №52	<p>05.02.2016г с 10ч. 00мин. до 14ч. 00мин. при проведении плановой выездной проверки в отношении Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Центр развития ребенка - Детский сад «Сказка» (Свердловская область, г.Богданович, Октябрьская ул., 14А) обнаружено, что МАДОУ «Сказка» не осуществляет контроль за соблюдением требований санитарных правил к проведению периодических медицинских осмотров и профилактических прививок среди сотрудников, а именно:</p> <p><u>не имеют обследования на гепатит А и не привиты против гепатита А</u></p> <p>- Колесникова И.В. (личная медицинская книжка №10436363 и сертификат профилактических прививок) - Кыштымова Е.Е. (личная медицинская книжка №0008026 и сертификат профилактических прививок)</p> <p><u>нарушен курс иммунизации и не привиты от дифтерии</u></p> <p>- Мальгина А.С. последняя RV 12.04.2002</p> <p><u>нарушен курс иммунизации и не привиты от клещевого энцефалита</u></p> <p>- Коробейникова Г.Н. последняя RV 17.05.2010г - Манойлова Т.А. последняя RV 11.06.2009г - Урбан А.В. последняя RV 17.05.2010г - Койнова М.В. последняя RV 17.10.2010г - Алимбиева Т.Н. последняя RV 17.07.2009г - Шаркова Ж.В. последняя RV 27.05.2010г - Мальгина Т.А. последняя RV 29.04.2003г - Забабурина М.М. последняя RV 10.05.2011г - Ляпустина Л.А. последняя RV 24.04.2012г - Кыштымова Е.Е. последняя RV 25.05.2007г - Мальгина А.С. последняя RV 22.03.2001г - Красноперова С.А. последняя RV 17.06.2010г - Деба И.Н. последняя RV 2.06.2009г - Германюк Т.В. последняя RV 17.05.2010г - Беляева И.В. последняя RV 17.05.2010г - Мычко М.А. V1 17.07.2014г - Коновалова Т.А. последняя RV 18.08.2008г - Кунавина Н.В. последняя RV 17.05.2011г - Щипачева Л.В. последняя RV 17.05.2011г - Зырянова Н.В. последняя RV 17.05.2010г - Хлебникова Е.Г. последняя RV 02.06.2009г</p> <p><u>не привиты против гриппа</u></p> <p>- Пустовая С.В. последняя прививка 12.11.2012г - Мальгина А.С. - Деба И.Н. последняя прививка 16.11.2012г</p> <p>что является нарушением</p> <p>п. 18.1. СП 3.1/3.2.3146-13 "Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней", согласно которого профилактические прививки проводятся гражданам для предупреждения возникновения и распространения инфекционных болезней в соответствии с законодательством Российской Федерации, а именно:</p> <p>п.18.3. СП 3.1/3.2.3146-13 "Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней" согласно которого - Перечень инфекционных болезней, иммунопрофилактика которых предусмотрена национальным календарем</p>
	3.1.2825-10	6.2.		
	3.1.2.3109-13	8.1. 8.2. 8.3.		
	3.1.3.2352-08	6.1.		
	2.4.1.3049-13	19.1. 19.2.		

				<p>профилактических прививок и календарем профилактических прививок по эпидемическим показаниям, утверждается в порядке, установленном законодательством Российской Федерации</p> <p>п.6.1. СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита», согласно которого - Профилактические прививки против КВЭ проводятся гражданам для предупреждения заболевания КВЭ.</p> <p>п.6.2. СП 3.1.2825-10 "Профилактика вирусного гепатита А", согласно которого - Вакцинацию населения против ОГА проводят в соответствии с действующим календарем профилактических прививок по эпидемическим показаниям, региональными календарями профилактических прививок и инструкциями по применению препаратов, разрешенных к использованию на территории Российской Федерации в установленном порядке</p> <p>п.19.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", согласно которого -Персонал дошкольных образовательных организаций проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал дошкольных образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.</p> <p>п. 19.2 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", согласно которого - каждый работник дошкольных образовательных организаций должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.</p> <p>п.8.1. СП 3.1.2.3109-13 "Профилактика дифтерии" согласно которого - Специфическая профилактика дифтерии проводится в соответствии с национальным календарем профилактических прививок и инструкциями по применению медицинских иммунобиологических препаратов (далее - МИБП).</p> <p>п.8.2. СП 3.1.2.3109-13 "Профилактика дифтерии", согласно которого - Охват прививками против дифтерии должен составлять: - взрослых в каждой возрастной группе - не менее 95%.</p> <p>п.8.3. СП 3.1.2.3109-13 "Профилактика дифтерии" согласно которого - Профилактические прививки против дифтерии проводятся МИБП, зарегистрированными и разрешенными к применению на территории Российской Федерации в установленном порядке.</p> <p>Что подтверждается копиями сертификатов профилактических прививок Коробейникова Г.Н., Койнова М.В., Алимпиева Т.Н., Шаркова Ж.В., Мальгина Т.А., Забабурина М.М., Ляпустина Л.А., Кыштымова Е.Е., Мальгина А.С., Красноперова С.А., Деба И.Н., Германюк Т.В., Беляева И.В., Мычко М.А., Коновалова Т.А., Кунавина Н.В., Щипачева Л.В., Зырянова Н.В. , Хлебникова Е.Г., Пустовая С.В.</p>
25.	2.4.1.3049-13	17.16.	ст.29 п.1	05.02.2016г с 10ч. 00мин. до 14ч. 00мин. при проведении

			ФЗ №52	<p>плановой выездной проверки в отношении Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Центр развития ребенка - Детский сад «Сказка» (Свердловская область, г.Богданович, Октябрьская ул., 14А) обнаружено, что МАДОУ «Сказка» не осуществляет контроль за соблюдением требований к обработке постельных принадлежностей, а именно:</p> <p>постельные принадлежности детей в течении 2015 года и в январе 2016г. не подвергались химической чистке или обработке в дезинфекционной камере (документы отсутствуют)</p> <p>что является нарушением п. 17.16. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", согласно которому - постельные принадлежности: матрасы, подушки, спальные мешки проветриваются непосредственно в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральной уборки и периодически на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны. Рекомендуется один раз в год постельные принадлежности подвергать химической чистке или обработке в дезинфекционной камере</p> <p>что подтверждается актом обследования от 05.02.2016г.</p>
26.	2.4.1.3049-13 3.1/3.2.3146-13	3.1. 9.3.	ст.19 п.1	<p>05.02.2016г с 10ч. 00мин. до 14ч. 00мин. при проведении плановой выездной проверки в отношении Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Центр развития ребенка - Детский сад «Сказка» (Свердловская область, г.Богданович, Октябрьская ул., 14А) обнаружено, что МАДОУ «Сказка» не осуществляет контроль за соблюдением требований к питьевой воде в эпидемиологическом отношении, а именно:</p> <p>На вводе в здание МАДОУ «Сказка» на холодном водоснабжении отсутствует ультрафиолетовая бактерицидная установка, с целью профилактики вирусных инфекций (ротавирусной, норовирусной инфекций и т.д.)</p> <p>п.9.3.СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», согласно которого - вода должна отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.</p> <p>п 3.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", согласно которого - Питьевая вода должна быть безопасной в эпидемиологическом отношении.</p> <p>что подтверждается актом обследования от 05.02.2016г.</p>
27.	021/2011	ст.10 п.2 ст.10 п.3 ст.11 п.1 ст.11 п.3	Ст.17 п. 1	<p>05.02.2016г с 10ч. 00мин. до 14ч. 00мин. при проведении плановой выездной проверки в отношении Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Центр развития ребенка - Детский сад «Сказка» (Свердловская область, г.Богданович, Октябрьская ул., 14А) обнаружено, не обеспечено в полном объеме внедрение и поддержание процедур, основанных на принципах ХАССП (анализ опасностей, идентификация критических контрольных точек) для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства</p> <p>чем нарушен</p> <p>п. 2 ст. 10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», согласно которого <i>при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры,</i></p>

основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points), изложенных в части 3 настоящей статьи,

п. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», согласно которого для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:

- 1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;
- 2) выбор последовательности и точности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;
- 3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
- 4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;
- 5) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 6) обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;
- 7) соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;
- 8) содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;
- 9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.
- 10) выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- 11) ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 12) прослеживаемость пищевой продукции.

П. 1 ст. 11 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», согласно которого для целей обеспечения соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции изготовитель пищевой продукции обязан внедрить процедуры обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) такой пищевой продукции.

П. 3 ст. 11 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», согласно которого для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить:

			<p>1) перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;</p> <p>2) перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) – параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить указанные в пункте 1 настоящей части опасные факторы;</p> <p>3) предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;</p> <p>4) порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);</p> <p>5) установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3 настоящей части, от установленных предельных значений;</p> <p>6) периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;</p> <p>7) периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;</p> <p>8) меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.</p>
--	--	--	---

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

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение Центр развития ребенка - Детский сад «Сказка» (Свердловская область, г.Богданович, Октябрьская ул., 14А)

Директор Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Центр развития ребенка - Детский сад «Сказка» (Свердловская область, г. Богданович, Октябрьская ул., 14А) Койнова Марина Валерьевна

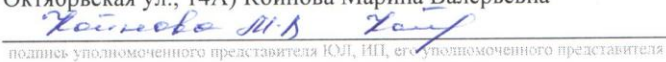
Нарушения требований других пунктов НД не установлено

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

Директор Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Центр развития ребенка - Детский сад «Сказка» (Свердловская область, г. Богданович, Октябрьская ул., 14А) Койнова Марина Валерьевна



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

Предписание об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований №1/2016-222 от 04.03.2016г.

акты осмотра от 05.02.2016г., актом обследования от 10.02.2016г.

фотоматериалы

Протоколы отбора проб филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановическом районах» (приказ Федеральной службы по аккредитации №А-3129 от 15.06.2015г., аттестат аккредитации РОСС RU.0001.510432 от 10.02.2014 г. до 24.02.2016г., Аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710069 от 28.07.2015 г.) № 1,2,3,4,5,6,7,8 от 05.02.2016г., №1 от 17.02.2016г.

Протоколы лабораторных испытаний филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановическом районах» (приказ Федеральной службы по аккредитации №А-3129 от 15.06.2015г., аттестат аккредитации РОСС RU.0001.510432 от 10.02.2014 г. до 24.02.2016г., Аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710069 от 28.07.2015 г.) № 824 от 5.02.2016г, №№ 2553, 2554 от 20.02.20016, №№ 845, 1462, 1463, 1464,1465, 1466, 1456, 1457, 1446, 1447, 1448, 1449, 1450, 1451,1452, 1453, 1454, 1455 от 15.02.2016г.

копии сертификатов профилактических прививок Коробейникова Г.Н., Койнова М.В., Алимпиева Т.Н., Шаркова Ж.В., Мальгина Т.А., Забабурина М.М., Ляпустина Л.А., Кыштымова Е.Е., Мальгина А.С., Красноперова С.А., Деба И.Н., Германюк Т.В., Беляева И.В., Мычко М.А., Коновалова Т.А., Кунавина Н.В., Щипачева Л.В., Зырянова Н.В., Хлебникова Е.Г., Пустовая С.В.

Предписание о разработке программы мероприятий по предотвращению причинения вреда № 01.05.17-09-04/38 от 08.02.2016г.

Предписание о приостановке реализации продукции от 08.02.2016г. № 01.05.17-09-04/39

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

Подписи лиц, проводивших проверку:

Заместитель начальника ТО Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановическом районах
главный специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановическом районах
специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановическом районах

Чарипова Алягуль Рахматуловна

Тагильцева Полина Александровна

Углова Ирина Сергеевна

должность

подпись

ФИО

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

Директор Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Центр развития ребенка - Детский сад «Сказка» (Свердловская область, г. Богданович, Октябрьская ул., 14А) Койнова Марина Валерьевна

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

04.03.2016г.

подпись

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку