

Отметка о размещении сведений об профилактическом визите в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий

Учетный № ПМ 54240041000109772385

Дата «05» марта 2024 года

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



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



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

**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека по Новосибирской области**
(Управление Роспотребнадзора по Новосибирской области)

Челюскинцев ул., д.7а, г. Новосибирск, 630132

телефон 220-26-78 факс 220-28-75 E-mail: Upravlenie@54.rospotrebnadzor.ru <http://www.54.rospotrebnadzor.ru>

ОКПО75861582, ОГРН 1055406024794 ИНН/КПП 5406306550/540701001

“02” мая 2024 г., 11 час. 00 ч мин.

(дата и время составления акта)

Управление Роспотребнадзора по Новосибирской области

630132, г.Новосибирск, ул. Челюскинцев, д.7а

(место составления акта)

Акт профилактического визита № 3171

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

2. Профилактический визит проведен в отношении: муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения города Новосибирска «Детский сад № 122 «Золотая рыбка», ИНН 5410131768, ОГРН 1025403910212, дошкольное учреждение, чрезвычайно высокий риск
(наименование контролируемого лица, ИНН, ОГРН, объект контроля, категория риска)

3. Профилактический визит проведен по адресу (местоположению): 630129, Новосибирская область, г. Новосибирск, ул. Курчатова, д. 11/5

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

4. Профилактический визит проведен в следующие сроки:

с «28» марта 2024 г. (с 10 час. 30 мин)

по «02» мая 2024 г. (до 11 час. 00 мин.)

(указываются дата и время фактического проведения профилактического визита).

Срок проведения профилактического визита приостанавливался в связи с необходимостью проведения экспертизы/испытания (нужное подчеркнуть) на основании: уведомления ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области» от 04.03.2024 № 54-20-18/01-1189-2024 «О согласовании плана профилактических визитов на март 2024»

с «28» марта 2024 г. (с 14 час. 30 мин.)

по «02» мая 2024 г. (до 18 час. 00 мин.)

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

Срок проведения профилактического визита был продлен в связи с необходимостью проведения инструментального обследования _____

с «__» _____ г.

по «__» _____ г.

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

5. Профилактический визит проведен: Главным специалистом-экспертом отдела надзора по гигиене питания, гигиене детей и подростков Корж Еленой Сергеевной

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

6. К проведению профилактического визита были привлечены:

1) специалист:

Главный специалист-эксперт отдела надзора по гигиене питания, гигиене детей и подростков Корж Елена Сергеевна

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

2) эксперты (экспертные организации):

Барина Ирина Михайловна - эксперт ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области» аттестат об аккредитации от 15.04.2015г. № RA.RU.710008, выданный Федеральной службой по аккредитации, утвержденный Приказом от 15.04.2015 г. № А-1627.

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

7. При проведении профилактического визита присутствовали представители контролируемого лица: Старикова Елена Алексеевна – заведующего МБДОУ д/с № 122

(ФИО, должность)

8. При проведении профилактического визита контролируемое лицо проинформировано:

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

9. При проведении профилактического визита были совершены следующие действия:
(указывается фактически совершенное действие: 1) осмотр, 2) отбор проб (образцов), 3) испытание, 4) инструментальные исследования, 5) экспертиза, 6) истребование документов)

(указывается по каждому фактически совершенному действию)

- 1) Осмотр в следующие сроки: с «28» марта 2024 г. по «28» марта 2024 г.
- 2) Отбор проб (образцов): с «28» марта 2024 г. по «28» марта 2024 г.
- 3) Испытание: с «28» марта 2024 г. по «11» апреля 2024 г.
- 4) Экспертиза с «05» апреля 2024 г. по «12» апреля 2024 г.

10. При проведении профилактического визита рассмотрены истребованные документы: в ходе профилактического визита истребование документов не проводилось, представлены документы

- документы, подтверждающие полномочия законного представителя юридического лица;
- документы на используемое имущество;
- журналы: «Гигиенический журнал» (сотрудники), учета температурного режима холодильного оборудования, учета температуры и влажности в складских помещениях;
- среднесуточные наборы пищевой продукции до 7-ми лет (10 дней);
- десятидневное меню для каждой возрастной группы детей, технологические карты;
- расписания занятий детей (продолжительность) и режим дня каждой группы;
- списочный состав детей.

в ходе профилактического визита истребование документов не проводилось
(указывается рассмотренные документы, представленные контролируемым лицом)

11. При проведении профилактического визита было установлено:

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

1) Вывод об отсутствии нарушений обязательных требований:

Собственная территория оборудована наружным электрическим освещением (установлены светильники: возле входов групп в здании, на здании детского сада), находятся в рабочем состоянии. Территория ограждена забором.

Здание детского сада оборудовано: централизованной системой горячего и холодного водоснабжения, централизованной канализацией и отоплением.

На момент проведения проверки списочный состав воспитанников на дату осмотра составляет 274 детей, 11 групп. 28.03.2024 в здании по адресу: г. Новосибирск, ул. Курчатова, д. 11/5 функционируют 11 групп (195 детей).

Дошкольная организация имеет собственную территорию для прогулок детей (отдельно для каждой группы).

На собственной территории дошкольной организации располагается игровая (групповая и физкультурно-оздоровительная площадки) и хозяйственная зона.

На территории групповых площадок установлены: тентовые навесы, песочницы, а также иные приспособления для игр.

Входы в здания оборудованы тамбурами.

Окна помещений оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами с длиной не ниже уровня подоконника (жалюзи).

Конструкция окон обеспечивает возможность проведения проветривания помещений в любое время года.

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

Уборочный инвентарь маркируется в зависимости от назначения помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалетов имеет иную маркировку и хранится отдельно от другого инвентаря.

Ежедневный утренний прием детей проводится воспитателями, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей. У помощника воспитателя дополнительно имеется: фартук, косынка для надевания во время раздачи пищи, фартук для мытья посуды и отдельный халат для уборки помещений.

Буфет. Питание детей организуется в помещении групповой.

Раздевальная комната. Для хранения верхней одежды раздевальные групповых ячеек оборудованы шкафами для верхней одежды детей с индивидуальными ячейками, полками для головных уборов, крючками. Каждая индивидуальная ячейка имеет маркировку.

Спальни имеются в 11-ти группах. Кровати имеют твердое ложе. Спальни оборудованы стационарными кроватями.

Каждое спальное место обеспечено комплектом постельных принадлежностей (матрацем с намотасником, подушкой, одеялом), постельным бельем (наволочкой, простыней, пододеяльником) и полотенцами (для лица и для ног).

Смена постельного белья и полотенец осуществляется не реже 1-го раза в 7 дней. Грязное белье складывается в мешки и доставляется в прачечную. Чистое белье хранится в отдельном помещении в шкафу.

Групповая комната оборудованы детской мебелью (2, 4 – х местными столами, стульями). Столы с изменяющейся высотой.

Покрытие столов и стульев не имеет дефектов и повреждений.

Цветовая и цифровая маркировка нанесена на боковую поверхность стола и стула в соответствии с номером мебели.

Организация режима дня и учебных занятий: в каждой группе составлено расписания занятий детей и режим дня. Начало занятий – 09-00.

Продолжительность занятия составляет для детей дошкольного возраста:
- от 3 до 4 лет – 15 мин, от 5 до 6 лет – 25 мин, от 6 до 7 лет – 30 мин.

Продолжительность дневной суммарной образовательной нагрузки для детей дошкольного возраста: от 3 до 4 лет – 30 мин, от 5 до 6 лет – 50 мин, от 6 до 7 лет – 90 мин.

Продолжительность прогулок: для детей до 7 лет – более 3 часов в день.

Утренняя зарядка проводится утром перед завтраком не менее 10 минут.

Спортивный зал размещен на 1-м этаже оборудован мячами разных размеров, обручами, скакалками, шведской стенкой, дугами, матами.

Музыкальный зал размещен на 1-м этаже, установлены: стульчики, пианино.

Туалетные: В умывальной зоне размещены детские умывальники и душевой поддон. В зоне санитарных узлов размещены унитазы, которые обеспечены индивидуальными сиденьями для каждого ребенка (одноразовыми). В туалетной для раннего развития установлено: стеллаж с ячейками для хранения индивидуальных горшков и слив для их обработки, ванна.

В умывальные раковины для детей вода подается через смеситель.

Санитарно-техническое оборудование исправно и без дефектов

Для соблюдения личной гигиены детей в группах используются полотенца, СМС, мыло туалетное, мыло хозяйственное, «Пемолюкс», «Дез-хлор» – в каждой группе.

Игрушки моются в специально выделенных, промаркированных емкостях.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

Имеется в питании детей поливитаминный напиток (дается 2 раза за 10-дней).

Режим питания при 12 часов: 5-ти разовое. Организован питьевой режим с использованием бутилированной водой «DIO Siberian» 1,5 л.

В организованном детском коллективе общественное питание детей осуществляется посредством реализации основного десятидневного (организованного) меню.

28.03.2024 соответствует четвертому дню первой недели примерного меню для детей МБДОУ д/с № 122.

Суммарный объем блюд по приемам пищи (в граммах) составил на 28.01.2024 для возраста 3-7 лет составил: завтрак – 385 г, 2-й завтрак – 163 г (яблоко), обед 28.03.2024 осуществляется посредством реализации основного меню для детей (3-7 лет), с учетом требований, содержащихся в приложении № 7 таблица 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по: сметане – 10,4 г (норма – 450г), творогу – 36 г (норма – 40г), мясу – 55 г (норма – 55г), рыбе – 34 г (норма – 37г); фруктам свежим – 93г (норма – 100г), сокам – 100 г (норма – 100г).

Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).

Дети, нуждающиеся в лечебном и диетическом питании - отсутствуют в МБДОУ д/с № 122.

Пищеблок работает на сырье. В состав пищеблока входит: горячий цех, выделена холодная зона (для приготовления салатов), цех сырой продукции для обработки сырых овощей, цех мясо-рыбы, выделено место для мытья кухонной посуды в горячем цехе.

В холодной зоне (в горячем цехе выделено место) имеется моечная ванна (для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов),

В складском помещении для хранения пищевых продуктов установлено: 2 единицы холодильного оборудования. Всего на пищеблоке установлено: 9 единиц холодильного оборудования.

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами.

В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов ведётся ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажных носителях и влажности - в складских помещениях.

Соблюдаются условия хранения и сроки реализации пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специальном холодильнике (пищеблока) при температуре +5 °С.

Используются одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении салатов.

Назначенное ответственное лицо проводит ежедневный осмотр работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний (результаты осмотра помощников воспитателей, сотрудника пищеблока заносятся в гигиенический журнал на бумажном носителе).

На оказание услуг по дератизации и дезинсекции заключен с Обществом с ограниченной ответственностью «Дезпрофиль» контракт № 3 от 17 января 2024. Дератизация (ежемесячно) дезинсекция, запланирована 4 раза в течение 2024. Последний раз была проведена: дезинсекция и дератизация – 05.03.2024.

Стирка белья осуществляется в собственной прачечной, расположенной непосредственно в образовательной организации на первом этаже. Используемое оборудование в рабочем состоянии.

В подвале детского сада имеется отдельно стоящее овощехранилище. Стены (облицованы кафельной плиткой), потолки побелены. Имеются подтоварники, стеллажи для хранения овощей. Для контроля за температурой установлен термометр (согласно измерению термометра +4С в помещениях).

Разработана и утверждена программа Заведующим МБДОУ д/с № 122 Стариковой Е.А. производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении города Новосибирска «Детский сад № 122 «Золотая рыбка» (приказ № 160/2-од от 23.10.2023). 25.03.2024 проведен отбор проб готовых блюд (производственный контроль).

Согласно экспертному заключению по результатам лабораторных исследований № 07.000435 от 05.04.2024 (вх. № 54-6711-2024 от 08.04.2024):

1. Готовые кулинарные изделия "Суп гороховый на мясном бульоне", "Компот из кураги" по исследованным микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП, Salmonella, S.aureus) соответствуют ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Глава 2, статья 7, Приложение 1, 2, табл. 1, раздел 1.8. (протоколы испытаний №№ 4618, 4623 от 04.04.2024 г.);
2. Кулинарное изделие «Шницель рыбный натуральный (минтай)» подверглось достаточной термической обработке, что соответствует п. 2.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (протокол испытаний № 4751 от 04.04.2024 г.);
3. Калорийность рациона питания (обед) составила 33% от суточной энергетической потребности детей возрастной группы 3-7 лет, что в пределах допустимых значений (35% + -5%), установленных СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 8.1.2.3, приложение № 10, таблица № 3. Масса порций в пределах значений, указанных в меню (протокол испытаний № 354 от 23.01.2024 г.). Суммарный объем блюд составил 711г, что соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20, прил. 9, табл. 3 (протокол испытаний № 4888 от 04.04.2024 г.);
4. В исследованных смывах, взятых в буфетной группы № 2 с сервизной посуды и столовых приборов, (БГКП) не обнаружены, что соответствует раздел 24 СанПиН 3.3686-21 (протокол испытаний № 54-00/8722-01-24 от 04.04.2024 г.);
5. В исследованных смывах, взятых на пищеблоке - овощная зона с разделочного инвентаря, жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших не обнаружены, что

соответствует раздел 43 СанПиН 3.3686-21 (протокол испытаний № 54-00/08728-01-24 от 04.04.2024 г.).

Согласно экспертного заключения по результатам лабораторных исследований № 07.000481 от 12.04.2024 (вх. № 54-6711-2024 от 08.04.2024):

1. В исследованной пробе "Капуста белокочанная свежая" яйца и личинки гельминтов, цисты (ооцисты) кишечных патогенных простейших не обнаружены, что соответствует гл. 2, ст. 7, п.11. ТР ТС 021/2011 (протокол испытаний № 4562 от 11.04.2024 г.);
2. В исследованной пробе «филе минтая без кожи мороженое без глазури» содержание токсичных элементов (свинец, ртуть, кадмий, мышьяк) не превысило допустимые уровни, что соответствует ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» прил. 3, группа продуктов 3 (протокол испытаний № 5218 от 11.04.2024 г.);
3. Карандаши цветные трехгранные, мягкий грифель – 18 цветов, арт. 181289, BRAUBERG АКАДЕМИЯ, Производитель: ANHUI HONEYOUNG ENTERPRISE CO., LTD, Китай для детей старше 3 лет, дата производства 12.2021г, по исследованным показателям: массовая концентрация формальдегида, фенола соответствует ТР ТС 007/2011 ««О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» ст. 8, п. 13, прил. 22 (протокол испытаний № 4885 от 11.04.2024 г.). Маркировка продукции соответствует ст. 9, п.1, 2,3 ТР ТС 007/2011 ««О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»».

2) вывод о выявлении нарушений обязательных требований:

28.03.2024 в 12⁰⁰ в ходе проведения профилактического визита в отношении Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения города Новосибирска «Детский сад № 122 «Золотая рыбка» (МБДОУ д/с № 122), 630129, г. Новосибирск, ул. Курчатова, 11/5, установлено, что юридическим лицом МБДОУ д/с № 122, допущены нарушения санитарно-эпидемиологические требования к условиям отдыха и оздоровления детей, их воспитания и обучения, к техническим, в т.ч. аудиовизуальным, и иным средствам воспитания и обучения, учебной мебели, а также к учебникам и иной издательской продукции, а именно:

- разделочный инвентарь (нож) не используется в зависимости от назначения (при очищении овощей сырых - картофеля, используется разделочный нож без маркировки «Овощи сырые», что является нарушением п.1 ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- изготовление продукции не производится по технологическим документам, в том числе по технологической карте утвержденной руководителем организации (28.03.2024 на обед был выдан детям *Суп гороховый на мясном бульоне*, технологическая карта на *«Бульон мясной»* отсутствует), что является нарушением п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20».

3) сведения о факте устранения нарушений, указанных в пункте 2:

В ходе проведения профилактического визита 28.03.2024 в 12⁵⁰ хозяйствующим субъектом в добровольном порядке устранено нарушение:

- промаркирован разделочный инвентарь (нож «ОС»);
- восстановлена и представлена технологическая карта «Бульон мясной».

12. К настоящему акту прилагаются:

- 1) Уведомление о проведении профилактического визита от 05.03.2024г. № 54-00-02/019-3171-2024
- 2) Поручения (предписания) о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы и лабораторных исследований, инструментальных измерений от 28.03.2024г. № 3171.
- 3) Мотивированное представление должностного лица о приостановлении срока проведения профилактического визита от 28.03.2024 № 4491
- 4) Уведомление о приостановлении срока проведения профилактического визита от 28.03.2024 № 54-00-02/008-4491-2024
- 5) Экспертные заключения по результатам лабораторных исследований: № 07.000435 от 05.04.2024; № 07.000481 от 12.04.2024
- 6) Протоколы испытаний: №№ 4618, 4623, 4751, 4888, 54-00/08722-01-24, 54-00/08728-01-24 от 04.04.2024; №№ 4563, 5218, 4885 от 11.04.2024
- 7) Фототаблица № 3171 от 28.03.2024.

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

Главный специалист-эксперт отдела надзора
по гигиене питания, гигиене детей и подростков
Управления Роспотребнадзора
по Новосибирской области

Корж Е.С.

(должность, фамилия, инициалы инспектора)

(подпись)

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

Ознакомлен(а) и получил(а) лично акт профилактического визита:

02.05.2024г. 11.00  заведующий МБДОУ д/с № 122 Старикова Елена Алексеевна

(дата, время)

(подпись)

(должность)

(ФИО)