

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

Учетный №16230041000111057027

Дата «20» 06 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

Республике Татарстан (Татарстан)

(Управление Роспотребнадзора по Республике Татарстан (Татарстан))

420111, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Большая Красная, д.30, телефон: (843) 238 98 54, факс
(843) 238 79 19

(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

«17» июля 2024г., час. 00мин.

(дата и время составления акта)

Территориальный отдел в Альметьевском, Лениногорском, Сармановском, Муслюмовском
районах Управления Роспотребнадзора по Республике Татарстан (Татарстан)

(место составления акта)

Акт профилактического визита

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», на основании Программы профилактики рисков причинения вреда (ущерба) охраняемым законом ценностям по федеральному государственному санитарно-эпидемиологическому контролю (надзору) на 2023 г.
2. Профилактический визит проведен в отношении: Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида №15 г.Лениногорска» муниципального образования «Лениногорский муниципальный район» РТ ИНН 1649007064, ОГРН 1021601978518, категория риска- чрезвычайно-высокий риск

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

3. Профилактический визит проведен по адресу (местоположению): Республика Татарстан, г.Лениногорск, ул.Гагарина, д.36а

(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 «02» июля 2024 г. с 10.30ч по « 02 » июля 2024г. г. 12.00ч
с «02» июля 2024 г. с 11.30ч по « 02 » июля 2024г. г. 12.30ч осуществлен отбор проб (образцов) по результатам которого составлен протокол отбора проб (образцов)
(указываются дата и время фактического проведения профилактического визита).

Срок проведения профилактического визита приостанавливался в связи с необходимостью проведения экспертизы/испытания (нужное подчеркнуть) на основании: письма (исх.№02-02-534 от 23.01.2023г.) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)», решения начальника территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Татарстан (Татарстан) в Альметьевском, Лениногорском, Сармановском, Муслюмовском районах – Хайруллиной И.В. от 02.07.24г. №1669/25-П/пфв проведение профилактического визита приостановлено **по «17» июля 2024 г.**

с «02» июля 2024 г. по « 17 » июля 2024 г.

(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: проб пищевой продукции ГБМБ (готовое блюдо: патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы)

с «02 » июля 2024 г. по « 17 » июля 2024 г.

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

Профилактический визит проведен: главным специалистом-экспертом территориального отдела в Альметьевском, Лениногорском, Сармановском, Муслюмовском районах Управления Роспотребнадзора по Республике Татарстан (Татарстан) Султановой А.Ш

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

в следующие сроки:

протокол осмотра от 02.07.24г.

отбор проб (образцов) 02.07.24г. с 11.30.ч до 12.30ч

(указывается по каждому фактически совершенному действию)

10. При проведении профилактического визита рассмотрены истребованные документы: журнал учета температурного режима холодильного оборудования, бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции, гигиенический журнал, личные медицинские книжки, журнале бракеражный журнал готовой пищевой продукции

11. При проведении профилактического визита было установлено:

Территория дошкольного учреждения по периметру ограждена забором и имеет зеленые насаждения, подразделяется на игровую (групповые площадки) и хоз.зону. игровая зона состоит из групповых площадок –индивидуальных для каждой группы. На территории групповых площадок установлены тентовые навесы и песочницы, приспособления для игр. Знаки о запрете курения на входе в дет. сад имеются. Площадка для сбора твердых коммунальных отходов расположена за территорией образовательного учреждения с установленным контейнером с крышкой. Подвальные помещения отсутствуют. Система холодного водоснабжения централизованная, система канализации централизованная. Отопление- централизованное. Для нагрева воды используются водонагреватели. Заключительный акт прохождения периодического медицинского осмотра от 01.07.23г. дет сад посещают 23 детей в возрасте от 1 до 7 лет. Функционирует 2 группы. Сотрудников 29 человек, из них 27 женщин. **В журнале бракеража скоропортящейся продукции не указываются конечный срок реализации, поставщик и изготовитель пищевой продукции.** Отделка помещений в групповых: полы покрыты линолеумом, стены в игровых водоземлюсионная покраска, в кабинетах обои под покраску, потолок- побелка и водоземлюсионная покраска. Отопительные приборы оборудованы ограждающими устройствами. Окна групповых оборудованы тканевыми шторами. Источники искусственного освещения в групповых –люстры с люминесцентными лампами. Внутренняя отделка туалетных комнат – стены, пол- плитка, потолки- водоземлюсионная покраска. раздевалка оборудована шкафом для верх.одежды. каждая индивидуальная ячейка промаркирована. Групповые комнаты оборудованы стульями и столами, согласно количеству детей. Подбор мебели осуществляется в соответствии с ростом и возрастом детей. Мебель в групповых промаркирована. Спальни оборудованы кроватями. Каждое спальное место обеспечено комплектом постельных принадлежностей (матрасом, наматрасником, одеялом, покрывалом), постельным бельем (простыней и пододеяльником), постельным бельем и полотенцами. Кровати, горшки, постельные принадлежности в групповых размещено ежедневное меню для родителей с указанием массы порции и калорийности.

Для каждой детской группы предусмотрены изолированные помещения-раздевалка, групповая, спальня, моечная, туалет, совмещенный с умывальной. Музыкальный зал. Также имеются иные производственные помещения и помещения служебно-бытового назначения (пищеблок, складские помещения, помещение для стирки белья, санитарно-бытовые помещения). Кровати, горшки, постельные принадлежности и белье промаркированы. **Полотенца не промаркированы в старшей группе . Емкости для хранения рабочего раствора дезинфицирующего средства «Ника-Хлор» хранятся в пищеблоке без крышек, без наименования рабочего раствора, даты приготовления, срока годности.**

В организации, осуществляющей питание детей в организованных коллективах, в доступных для родителей и детей местах (в раздевалках) размещено ежедневное меню организованного питания детей на сутки с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, без указания калорийности.

Моечные групп оборудованы 2-хгнездными ваннами с подводкой горячей и холодной воды, сушилками и шкафами для хранения чистой столовой посуды и приборов. Посуда для доставки пищи с пищеблока в групповых хранится в чистом виде. Туалетные помещения в группах разделены на умывальную зону и зону санузлов. На умывальных мыло имеется. На стенах

расположены вешалки для детских полотенец по списочному составу для рук и ног отдельно. **Унитазы не разделены перегородками**, оборудованы детскими сидениями, имеются ведра для мусора. Уборочный инвентарь отдельный для групповых и для сан.узлов, промаркирован. Помещения групповых проветриваются, график имеется. Контроль температуры воздуха в групповых осуществляется с помощью бытовых термометров. Прогулки осуществляются 2 раза в день. Воспитатели и помощники воспитателей обеспечены санитарной одеждой 2 комплекта на 1 сотрудника. У помощника воспитателей дополнительно имеется фартук, косынка для раздачи пищи и для уборки помещений. Осмотр детей на педикулез проводится 1 раз в неделю, отметки в журнале имеются.

Пищеблок расположен в здании дет сада и имеет следующий набор помещений:

Горячий цех, моечная. В горячем цехе расположена плита, раздаточные столы, стол для варенных овощей и мяса.

В моечной зона обработки сырья –оборудована раковиной, производственным столом, разделочным инвентарем, электромясорубкой.

Зона мытья кухонной посуды –оборудована ванной для мытья посуды и стеллажем для сушки.

-склад для хранения продуктов оборудован стеллажами и холодильном, холодильником для хранения суточных проб.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование промаркированы.

Стол для обработки пищевых продуктов цельнометаллические, для разделки сырых и готовых продуктов используются отдельные разделочные столы, разделочный инвентарь. Для разделки сырых и готовых продуктов используют доски из дерева твердых пород без дефектов. Для приготовления I и II блюд на пищеблоке используются алюминиевые кастрюли.

Моечная ванна обеспечена подводкой горячей и холодной воды через смесители, для ополаскивания посуды используют гибкий шланг с душевой насадкой.

Для обработки яиц используется необходимый инвентарь в достаточном количестве.

Выдача готовой пищи, производится после проведения контроля бракеражной комиссии. После приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Пробы отбираются стерильными ложками в стерильную посуду с плотно закрывающимися крышками, и сохраняются в течение 48 часов.

Пищевые отходы на пищеблоке собираются в промаркированные ведра с крышками. Очистка вёдер проводится по мере заполнения их не более, чем на 2/3 объема.

Согласно представленному графику проведения генеральных уборок помещений, уборки проводятся 1 раз в неделю. Текущие уборки проводятся ежедневно. Холодильники оборудованы контрольными термометрами. Журнал учёта температурного режима холодильника заполняется своевременно. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность: товаросопроводительная накладная, сертификат соответствия, декларация соответствия, ветеринарная справка. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки хранятся до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется заведующей столовой. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем.

Питание организовано в соответствии с примерным 2-х недельным меню, с учётом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи: завтрак, обед. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей.

В организации, осуществляющей питание детей в организованных коллективах, в доступных

местах (в столовой) размещено ежедневное меню основного (организованного) питания на детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, с указанием калорийности порции.

Ответственным лицом ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал. Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой, 3 комплекта на одного человека. Специальная одежда хранится в отдельном шкафу от личной одежды.

При входе в здание осуществляется ежедневная термометрия сотрудников, с занесением данных в журнал.

Прачечная состоит из 2-х помещений (для стирки и сушки белья). В прачечной используется автоматическая стиральная машина.

Складское помещение для хранения пищевых продуктов обеспечено гигрометром для измерения температуры и относительной влажности воздуха.

Ответственное лицо предприятия проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие

гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Журнал, куда вносятся результаты осмотра представлен. Для проведения ежедневной дезинфекции столовой и кухонной посуды используется дезинфицирующее средство «Ника-хлор».

Представленные меню разработаны для каждой возрастной группы детей. Суточные пробы каждой партии приготовленной пищевой продукции хранятся в холодильнике с указанием даты, времени отбора. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции представлены.

Все помещения ежедневно проветриваются. Графики проветривания имеются. Уборочный инвентарь промаркирован.

Предоставлены личных медицинских книжек сотрудников (100%). Представлен список лиц, подлежащих прохождению периодического медицинского осмотра. Заключительный акт представлен.

При входе в здание осуществляется ежедневная термометрия сотрудников, с занесением данных в журнал.

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

12. К настоящему акту прилагаются: протокол осмотра от 02.07.24г., протоколы испытаний

(указывается (протокол осмотра, 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)

Иван Степанов
(должность, фамилия, инициалы инспектора)

Средяков ВМ

И

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

(дата, время)

(подпись)

(должность)

(ФИО)

Иван Степанов

Средяков ВМ

И. Степанов