

**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 Костромской области**

(указывается наименование контрольного (надзорного) органа и при необходимости его территориального органа)

" 10 " ноября 2021 г., с 10 час. 00 мин. до 17 час. 00 мин. N _____

(дата и время составления акта)

Управление Роспотребнадзора по Костромской области

(место составления акта)

Акт выездной проверки

(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением о проведении выездной плановой проверки от 13.10.2021 г. № 90, учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий № 44210041000101221350

(указывается ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении выездной проверки, учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий).

2. Выездная проверка проведена в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора

(наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым реестром видов федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора), муниципального контроля)

3. Выездная проверка проведена:

1) Гузельян Ириной Георгиевной, главным специалистом-экспертом отдела санитарного надзора

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспектора (инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов), уполномоченного (уполномоченных) на проведение выездной проверки. При замене инспектора (инспекторов) после принятия решения о проведении выездной проверки, такой инспектор (инспекторы) указывается (указываются), если его (их) замена была проведена после начала выездной проверки)

4. К проведению выездной проверки были привлечены:
специалисты:

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

эксперты (экспертные организации): филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Костромской области в Буйском районе»

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии) должности экспертов, с указанием сведений о статусе эксперта в реестре экспертов контрольного (надзорного) органа или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации)

5. Выездная проверка проведена в отношении: муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 5 поселка Сусанино»

(указывается объект контроля, в отношении которого проведена выездная проверка)

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): 157081 Костромская обл., пгт. Сусанино, ул. Леонова, д.17

(указываются адреса (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или места нахождения иных объектов контроля, в отношении которых была проведена выездная проверка)

7. Контролируемые лица: муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 5 поселка Сусанино» ОГРН 1024401233647 ИНН 4428002472
157081 Костромская обл., Сусанинский р-н, пгт. Сусанино, ул. Леонова, д.17

(указываются фамилия, имя, отчество (при наличии) гражданина или наименование организации, их индивидуальные номера налогоплательщика, адрес организации (ее филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), ответственных за соответствие обязательным требованиям объекта контроля, в отношении которого проведена выездная проверка)

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с "26" октября 2021 г. 11 час. 00 мин.

по "10 ноября 2021г., 17 час. 00 мин.

(указываются дата и время фактического начала выездной проверки, а также дата и время фактического окончания выездной проверки, при необходимости указывается часовой пояс)

проведение выездной проверки приостанавливалось в связи с

с " " Г., час. мин.

по " " Г., час. мин.

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

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил:

5 часов 00 минут (часы, минуты)

(указывается срок (рабочие дни, часы, минуты), в пределах которого осуществлялось непосредственное взаимодействие с контролируемым лицом по инициативе контролируемого лица)

9. При проведении выездной проверки совершены следующие контрольные (надзорные) действия:

- 1) осмотр
- 2) истребование документов
- 3) отбор проб (образцов)
- 4) инструментальное обследование
- 5) испытание
- 6) экспертиза
- 7) получение письменных объяснений

(указывается первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: 1) осмотр; 2) досмотр; 3) опрос; 4) получение письменных объяснений; 5) истребование документов; 6) отбор проб (образцов); 7) инструментальное обследование; 8) испытание; 9) экспертиза; 10) эксперимент)

в следующие сроки:

26 октября 2021 г. с 11 час. 00 мин. до 16 час. 00 мин.

по месту: Костромская обл., Сусанинский р-н, пгт. Сусанино, ул. Леонова, д.17

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий):

по результатам которого составлен:

- 1) акт проверки от 10.10.2021
- 2) акты отбора проб от 26.10.2021г.
- 3) экспертное заключение от 08.11.2021г. № 392Б
- 4) протоколы лабораторных исследований
- 5) протоколы инструментальных обследований
- 6) объяснение Вихаревой В.А.

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

1)

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям)

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения: режим дня; цикличное меню; нормативно-техническая документация на вырабатываемую продукцию; маркировки и товаросопроводительная документация на продовольственное сырье и пищевые продукты; накопительная ведомость, технологические и медицинские журналы; документы, подтверждающие обследование детей на гельминтозы; программа производственного контроля; заключительный акт по результатам периодического медицинского осмотра; личные медицинские книжки работников, документы, подтверждающие утилизацию ТБО и обращение с отходами производства и потребления, в т.ч. опасных отходов и осветительных устройств; документы, подтверждающие проведение мероприятий по дератизации и дезинсекции.

(указываются рассмотренные при проведении выездной проверки документы и сведения, в том числе:

1) находившиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа); 2) представленные контролируемым лицом; 3) полученные посредством межведомственного взаимодействия; 4) иные (указать источник).

11. По результатам выездной проверки установлено:
выявлены нарушения требований, установленных:

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утв. постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. № 28 (далее – СП 2.4.3648-20):

В соответствии с п.1.5. СП 2.4.3648-20 – работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе. При проверке медицинских книжек сотрудников учреждения установлено, что в медицинской книжке Калякиной С.А., отсутствуют результаты флюорографического обследования, обследования на я/г и др. показатели, УЗИ органов малого таза, отсутствует отметка о допуске к работе; в медицинских книжках Апатриной И.Г., Шаховой В.Н., Калякиной С.А. отсутствуют сведения о прививках (**устранено во время проверки**).

Согласно пункту 2.2.1. СП 2.4.3648-20 – собственная территория оборудуется наружным электрическим освещением, по периметру ограждается забором и зелеными насаждениями. **Фактически** территория учреждения не оборудована наружным электрическим освещением, светильники установлены только на наружных стенах здания над входами.

В силу пункта 2.2.4. СП 2.4.3648-20 – покрытие проездов, подходов и дорожек на собственной территории не должно иметь дефектов. Проверкой установлено, что покрытие проездов, подходов и дорожек имеют дефекты (местами разрушения, выбоины, местами отсутствие покрытия).

На основании пункта 2.3.3. СП 2.4.3648-20 – производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов. **В нарушение указанных требований** согласно экспертному заключению филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Костромской области в Буйском районе» от 08.11.2021г. № 392Б готовые блюда, изготовитель пищеблок МДОУ «Детский сад № 5 п. Сусанино», дата изготовления 26.10.2021г. не соответствуют нормативно-технической документации и меню раскладке «Документ, регламентирующий режим питания коллектива в течение определенного периода времени, содержащий распределение блюд по отдельным приемам пищи с указанием массы, содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности, используемых продуктов питания» по пищевой и энергетической ценности:

- проба «1-е блюдо борщ со сметаной» (протокол лабораторных исследований от 29.10.2021г. № 2370Б) партия 68 порций не соответствует по содержанию жира (при гигиеническом нормативе 12,41-11,23 г, по результату исследования 7,95 г), энергетической ценности (при гигиеническом нормативе 174,74-158,1 ккал, по результату исследования 142,07 ккал);

- проба № 3 «компот из сухофруктов» (протокол лабораторных исследований от 29.10.2021г. № 2372Б) партия 65 порций не соответствует по содержанию углеводов (при гигиеническом нормативе 14,93-13,51 г, по результату исследования 5,56 г), энергетической ценности (при гигиеническом нормативе 60,94-55,14 ккал, по результату исследования 22,24 ккал).

В соответствии с пунктом 2.4.3. СП 2.4.3648-20 – обучающиеся, воспитанники и отдыхающие обеспечиваются мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. Функциональные размеры мебели должны соответствовать обязательным требованиям, установленным техническим регламентом Технический регламент Таможенного союза 025/2012 "О безопасности мебельной продукции", утв. решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 N 32.

Мебель для учебных заведений (парты, столы и стулья) обеспечивается цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой (кроме палаточных лагерей и организаций, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам высшего образования). Цветовая маркировка наносится на боковую наружную поверхность стола и стула.

Парты (столы) расставляются в следующем порядке: меньшие по размеру - ближе к доске, большие по размеру - дальше от доски. Конторки размещают на последних от доски рядах.

При организации образовательной деятельности без использования учебной доски мебель для учебных заведений может быть расставлена в ином порядке.

Детей рассаживают с учетом роста, наличия заболеваний органов дыхания, слуха и зрения.

При расположении парт (столов), используемых при организации обучения и воспитания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, следует учитывать особенности физического развития обучающихся.

В зависимости от назначения помещений используются различные виды мебели, при этом допускается использование многофункциональной (трансформируемой) мебели. **В нарушение указанных требований** согласно экспертному заключению филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Костромской области в Буйском районе» от 08.11.2021г. № 392Б (акт измерений детской мебели от 28.10.2021г. № 1) в 1-ой младшей группе «Гномики», средней группе «Солнышко» воспитанники не обеспечены мебелью в соответствии с ростовыми данными, количество мест, оборудованных в соответствии с требованиями п.73 ТР ТС 025/2012, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» табл.6.2 «Нормативы параметров мебели, оборудования

и расстановки мебели» составляет 7,7 %.

Согласно пункту 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 – помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Хранение стерильных бутылочек, сосок и пустышек должно быть организовано в специальной промаркированной посуде с крышкой.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород. В дошкольных группах, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда, для работы с тестом допускается использование съемной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород.

При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц. Проверкой установлено, что в зоне приготовления холодных закусок на пищеблоке отсутствует прибор для обеззараживания воздуха; часть используемой столовой посуды со сколами, отбитыми краями (**устранено во время проверки**).

В силу пункта 2.4.8. СП 2.4.3648-20 – кровати должны иметь твердое ложе. Допускается

оборудование спален раскладными кроватями с жестким ложем или трансформируемыми кроватями, не превышающими трех уровней и имеющими самостоятельный заход на них. **При проверке** установлено, что трансформируемые кровати не оборудованы приспособлениями для самостоятельного захода на них.

На основании пункта 2.4.13. СП 2.4.3648-20 – окна помещений оборудуются в зависимости от климатической зоны регулируемые солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника, а окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды, – москитными сетками. **На момент проверки** в средней группе на москитной сетке имеются повреждения.

В соответствии с пунктом 2.5.2. СП 2.4.3648-20 – полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию. **На момент проверки** в игровой средней группы на стыках имеются повреждения напольного покрытия.

Согласно пункту 2.5.3. СП 2.4.3648-20 – стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. **Фактически** в игровых старшей и 2-ой младшей групп для отделки стен использованы обои, что не позволяет проводить уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств; в помещениях процедурного кабинета и изолятора на стенах местами отслаивается краска, в туалете медицинского блока на стенах и потолке имеются повреждения отделки; в коридоре 1 этажа у пищеблока на потолке отслаивается краска

В силу пункта 2.8.1. СП 2.4.3648-20 – уровни естественного и искусственного освещения в помещениях хозяйствующих субъектов должны соответствовать гигиеническим нормативам. **В нарушение указанных требований** согласно экспертному заключению филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Костромской области в Буйском районе» от 08.11.2021г. № 392Б (протокол измерений освещенности от 27.10.2021г. № 113БО) результаты измерений освещенности в игровых старшей группы «Непоседы» и 1-ой младшей группы «Гномики» не соответствуют требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (при нормируемом значении 400 лк, по результатам измерений в старшей группе «Непоседы – 307±28,36 лк, 327±30,21 лк, 348±32,15 лк; в 1-ой младшей группе «Гномики» – 131±12,10 лк, 125±11,55 лк, 135±12,47 лк).

На основании пункта 3.1.7. СП 2.4.3648-20 – в туалетной умывальной зоне дошкольной, средней, старшей и подготовительной групп устанавливаются умывальные раковины для детей, раковину и унитаз (в отдельной кабине) для персонала, а также детские унитазы. В старших и подготовительных группах туалетные комнаты (отдельные кабинки) оборудуются отдельно для мальчиков и девочек. **Фактически** в туалетных комнатах старшей и подготовительной групп не оборудованы отдельные кабинки для мальчиков и девочек (между унитазами установлены только перегородки).

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32 (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

В соответствии с пунктом 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по каждому приему пищи. **В нарушение**

указанных требований согласно экспертному заключению филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Костромской области в Буйском районе» от 08.11.2021г. № 392Б энергетическая ценность меню, содержание белков, жиров, углеводов по примерному меню в среднем за один день цикла по возрастным группам 1-3 года, 3-7 лет завышено, не соответствует приложению 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (**1-3 года** при норме белки – **42г/сутки**, фактически: 1 день – 58,185г/сутки, 2 день – 55,448 г/сутки, 3 день – 59,471 г/сутки, 5 день – 156,91 г/сутки; при норме **жиры - 47г/сутки**, фактически: 1 день – 58,553г/сутки, 2 день – 47,43г/сутки, 3 день – 70,049г/сутки, 5 день – 7596,809/сутки; при норме **углеводы – 203г/сутки**, фактически: 1 день – 270,824г/сутки, 2 день – 237,35г/сутки, 3 день – 246,919г/сутки, 5 день – 236,775г/сутки; при норме **энергетическая ценность 1400ккал/сутки**, фактически: 1 день – 1800,912ккал/сутки, 2 день – 1621,391ккал/сутки, 3 день – 1875,287ккал/сутки, 5 день – 1604,776ккал/сутки.

3-7 лет при норме **белки – 54г/сутки**, фактически: 1 день – 71,618г/сутки, 3 день – 73,646 г/сутки, 5 день – 82,536 г/сутки, 7 день – 76,506 г/сутки; при норме **жиры - 60г/сутки**, фактически: 1 день – 71,535г/сутки, 3 день – 101,503/сутки, 5 день – 55,441г/сутки, 7 день – 63,115г/сутки; при норме **углеводы – 261г/сутки**, фактически: 1 день – 310,707г/сутки, 3 день – 286,853г/сутки, 5 день – 290,409г/сутки, 7 день – 311,485г/сутки; при норме **энергетическая ценность 1800ккал/сутки**, фактически: 1 день – 2151,084ккал/сутки, 3 день – 2283,243ккал/сутки, 5 день – 2018,756ккал/сутки, 7 день – 2119,18ккал/сутки).

Согласно пункту 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий. **В нарушение указанных требований** согласно экспертному заключению филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Костромской области в Буйском районе» от 08.11.2021г. № 392Б (протокол лабораторных исследований от 29.10.2021г. № 2379Б) содержание витамина «С» в пробе «компот из сухофруктов» дата изготовления 26.10.2021г. не соответствует приложению № 10 к СанПин 2.3/2.4.3590-20 (при гигиеническом нормативе 51,15-41,85 мг, по результатам исследования – 42,38 мг).»С»-витаминизация блюда «компот из сухофруктов» для возрастных групп детей 1-3 года и 3-7 лет во время отбора пробы проводилась в одной емкости.

В силу пункта 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С. При проверке установлено, что суточные пробы отбираются не в полном объеме (на момент проверки

26.10.21г. отсутствовали суточные пробы: обед 25.10.21 салат из свежих огурцов, ужин 25.10.21 чай с сахаром.

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки:

1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований, о соблюдении (реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, о соблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, об исполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

2) вывод о выявлении нарушений обязательных требований (с указанием обязательного требования, нормативного правового акта и его структурной единицы, которым установлено нарушенное обязательное требование, сведений, являющихся доказательствами нарушения обязательного требования), о несоблюдении (нереализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, с указанием реквизитов разрешительных документов, о несоблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, о неисполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

3) сведения о факте устранения нарушений, указанных в пункте 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия)

12. К настоящему акту прилагаются:

- 1) акты отбора проб от 26.10.2021г.
- 2) экспертное заключение от 08.11.2021г. № 392Б
- 3) протоколы лабораторных исследований
- 4) протоколы инструментальных обследований
- 5) объяснение Вихаревой В.А.
- 6) предписание от 10.10.2021г. № 19339-01

(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), заполненные проверочные листы (в случае их применения), а также документы и иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований)

Гузельян И.Г., главный специалист-эксперт отдела
санитарного надзора

(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы
инспекторов), проводившего выездную проверку



(подпись)

Гузельян И.Г., главный специалист-эксперт отдела санитарного надзора,
8(4942)42-03-22

(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должность инспектора, непосредственно подготовившего акт выездной проверки,
контактный телефон, электронный адрес (при наличии)

С актом проверки ознакомлен (а), копию акта со всеми приложениями получил (а): и.о.
заведующего МДОУ «Д/с № 5 п. Сусанино» Вихарева В.А. _____ 11.11.2021г.

отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их представителей с актом выездной проверки (дата и время
ознакомления)

Отметка о направлении акта в электронном виде (адрес электронной почты), в том числе через
личный кабинет на специализированном электронном портале

Отметки размещаются после реализации указанных в них действий



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 КОСТРОМСКОЙ ОБЛАСТИ

бульвар Петровский, д. 5, г. Кострома, 156005
телефон (факс): (4942) 42-69-49
e-mail: central@44.rospotrebnadzor.ru
ИНН 4401050824, КПП 440101001
ОГРН 1054408611597, ОКПО 50103320

Муниципальное дошкольное
образовательное учреждение «Детский
сад № 5 поселка Сусанино»

ОГРН 1024401233647 ИНН 4428002472

157081 Костромская обл., Сусанинский р-
н, пгт. Сусанино, ул. Леонова, д.17.

10.11.2021 № 19339-01

На № _____

приложение к акту от 10.11.2021г.

ПРЕДПИСАНИЕ

Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Костромской области проведена плановая выездная проверка в отношении муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 5 поселка «Сусанино», расположенного по адресу: Костромская область, Сусанинский р-н, пгт. Сусанино, ул. Леонова, д. 17.

В ходе проверки выявлены нарушения требований, установленных:

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утв. постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. № 28 (далее – СП 2.4.3648-20):

- п. 2.2.1. СП 2.4.3648-20 – территория учреждения не оборудована наружным электрическим освещением, светильники установлены только на наружных стенах здания над входами.
- п. 2.2.4. СП 2.4.3648-20 – покрытие проездов, подходов и дорожек имеют дефекты (местами разрушения, выбоины, местами отсутствие покрытия).
- п. 2.3.3. СП 2.4.3648-20 – согласно экспертному заключению филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Костромской области в Буйском районе» от 08.11.2021г. № 392Б готовые блюда, изготовитель пищеблок МДОУ «Детский сад № 5 п. Сусанино», дата изготовления 26.10.2021г. не соответствуют нормативно-технической документации и меню раскладке «Документ, регламентирующий режим питания коллектива в течении определенного периода времени, содержащий распределение блюд по отдельным приемам пищи с указанием массы, содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности, используемых продуктов питания» по пищевой и энергетической ценности:

- проба «1-е блюдо борщ со сметаной» (протокол лабораторных исследований от 29.10.2021г. № 2370Б) партия 68 порций не соответствует по содержанию жира (при гигиеническом нормативе 12,41-11,23 г, по результату исследования 7,95 г), энергетической ценности (при гигиеническом нормативе 174,74-158,1 ккал, по результату исследования 142,07 ккал);
- проба № 3 «компот из сухофруктов» (протокол лабораторных исследований от 29.10.2021г. № 2372Б) партия 65 порций не соответствует по содержанию углеводов (при гигиеническом нормативе 14,93-13,51 г, по результату исследования 5,56 г), энергетической ценности (при гигиеническом нормативе 60,94-55,14 ккал, по результату исследования 22,24 ккал).
- п. 2.4.3. СП 2.4.3648-20 – согласно экспертному заключению филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Костромской области в Буйском районе» от 08.11.2021г. № 392Б (акт измерений детской мебели от 28.10.2021г. № 1) в 1-ой младшей группе «Гномики», средней группе «Солнышко» воспитанники не обеспечены мебелью в соответствии с ростовыми данными, количество мест, оборудованных в соответствии с требованиями п.73 ТР ТС 025/2012, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» табл.6.2 «Нормативы параметров мебели, оборудования и расстановки мебели» составляет 7,7 %.
- п. 2.4.8. СП 2.4.3648-20 – трансформируемые кровати не оборудованы приспособлениями для самостоятельного захода на них.
- п. 2.4.13. СП 2.4.3648-20 – в средней группе на москитной сетке имеются повреждения.
- п. 2.5.2. СП 2.4.3648-20 – в игровой средней группы на стыках имеются повреждения напольного покрытия.
- п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20 – в игровых старшей и 2-ой младшей групп для отделки стен использованы обои, что не позволяет проводить уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств; в помещениях процедурного кабинета и изолятора на стенах местами отслаивается краска, в туалете медицинского блока на стенах и потолке имеются повреждения отделки; в коридоре 1 этажа у пищеблока на потолке отслаивается краска
- п. 2.8.1. СП 2.4.3648-20 – согласно экспертному заключению филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Костромской области в Буйском районе» от 08.11.2021г. № 392Б (протокол измерений освещенности от 27.10.2021г. № 113БО) результаты измерений освещенности в игровых старшей группы «Непоседы» и 1-ой младшей группы «Гномики» не соответствуют требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (при нормируемом значении 400 лк, по результатам измерений в старшей группе «Непоседы» – $307 \pm 28,36$ лк, $327 \pm 30,21$ лк, $348 \pm 32,15$ лк; в 1-ой младшей группе «Гномики» – $131 \pm 12,10$ лк, $125 \pm 11,55$ лк, $135 \pm 12,47$ лк).

- п. 3.1.7. СП 2.4.3648-20 – в туалетных комнатах старшей и подготовительной групп не оборудованы отдельные кабинки для мальчиков и девочек (между унитазами установлены только перегородки).

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32 (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

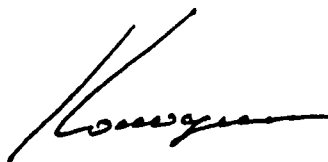
- п. 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – согласно экспертному заключению филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Костромской области в Буйском районе» от 08.11.2021г. № 392Б энергетическая ценность меню, содержание белков, жиров, углеводов по примерному меню в среднем за один день цикла по возрастным группам 1-3 года, 3-7 лет завышено, не соответствует приложению 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (1-3 года при норме белки – **42г/сутки**, фактически: 1 день – 58,185г/сутки, 2 день – 55,448 г/сутки, 3 день – 59,471 г/сутки, 5 день – 156,91 г/сутки; при норме жиры – **47г/сутки**, фактически: 1 день – 58,553г/сутки, 2 день – 47,43г/сутки, 3 день – 70,049г/сутки, 5 день – 7596,809/сутки; при норме углеводы – **203г/сутки**, фактически: 1 день – 270,824г/сутки, 2 день – 237,35г/сутки, 3 день – 246,919г/сутки, 5 день – 236,775г/сутки; при норме энергетическая ценность **1400ккал/сутки**, фактически: 1 день – 1800,912ккал/сутки, 2 день – 1621,391ккал/сутки, 3 день – 1875,287ккал/сутки, 5 день – 1604,776ккал/сутки. 3-7 лет при норме белки – **54г/сутки**, фактически: 1 день – 71,618г/сутки, 3 день – 73,646 г/сутки, 5 день – 82,536 г/сутки, 7 день – 76,506 г/сутки; при норме жиры – **60г/сутки**, фактически: 1 день – 71,535г/сутки, 3 день – 101,503/сутки, 5 день – 55,441г/сутки, 7 день – 63,115г/сутки; при норме углеводы – **261г/сутки**, фактически: 1 день – 310,707г/сутки, 3 день – 286,853г/сутки, 5 день – 290,409г/сутки, 7 день – 311,485г/сутки; при норме энергетическая ценность **1800ккал/сутки**, фактически: 1 день – 2151,084ккал/сутки, 3 день – 2283,243ккал/сутки, 5 день – 2018,756ккал/сутки, 7 день – 2119,18ккал/сутки).
- п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – согласно экспертному заключению филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Костромской области в Буйском районе» от 08.11.2021г. № 392Б (протокол лабораторных исследований от 29.10.2021г. № 2379Б) содержание витамина «С» в пробе «компот из сухофруктов» дата изготовления 26.10.2021г. не соответствует приложению № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (при гигиеническом нормативе 51,15-41,85 мг, по результатам исследования – 42,38 мг). «С»-витаминизация блюда «компот из сухофруктов» для возрастных групп детей 1-3 года и 3-7 лет во время отбора пробы проводилась в одной емкости.
- п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – суточные пробы отбираются не в полном объеме (на момент проверки 26.10.21г. отсутствовали суточные пробы: обед 25.10.21 салат из свежих огурцов, ужин 25.10.21 чай с сахаром).

С целью недопущения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, приведения учреждения в соответствие с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к

организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", согласно ст.51 Федерального закона № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» Вам необходимо устранить нарушения в срок до 01.08.2022 года.

Информацию о проделанной работе представить в Управление в срок до 01.08.2022 года.

Руководитель управления



А.А. Кокоулин

И.Г. Гузельян
т.(84942)42-03-22