



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В РЕСПУБЛИКЕ САХА (ЯКУТИЯ)»
АККРЕДИТОВАННЫЙ ОРГАН ИНСПЕКЦИИ
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ (ОИ)

Юридический адрес: 677005, г. Якутск, ул. П.Алексеева, 60/2
Тел/факс, E-mail: 8(4112) 22-63-70/22-57-91, fbuz@fbuz14.ru
Реквизиты: ОГРН 1051402060687 ОКПО 72349783 ИНН/КПП 1435157979/143501001

Запись в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.710077

АКТ ОБСЛЕДОВАНИЯ №1794-22/20

« 17 » декабря 2020 г.

п.Хандыга
место составления

Акт составлен главным врачом Филиала ФБУЗ «ЦГиЭ в РС(Я) в Томпонском районе» Степановой Тамарой Владимировной

(фамилии, имени, отчества, должности лиц (лица),

уполномоченных проводить санитарно-эпидемиологическое обследование)

на основании предписания №826 от 10.12.2020 г. (вх.№ 3566-22/п-20 от 11.12.2020 г.) на соответствие требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее СанПиН 2.4.1.3049-13)

проведено обследование (документарно): пищеблока и буфетных групповых ячеек Муниципального бюджетного детского образовательного учреждения «Центр развития ребенка детский сад «Мишутка»»

наименование юридического лица или фамилия, имя, отчество индивидуального предпринимателя,

юридический адрес: 678720, РС(Якутия), Томпонский район, п.Хандыга, ул.Олимпийская, д.2
юридический адрес, адрес фактического местонахождения

В результате проведенного санитарного обследования установлено:

Санитарно-техническое состояние здания (помещений):

1. Тип здания, год постройки: *здание отдельно стоящее, каменное, трехэтажное, 1988 года постройки.*
2. Здание детского сада оборудовано:
Водоснабжение – централизованное;
Отопление – центральное;
Канализация – централизованная;
Освещение – искусственное освещение представлено светодиодными лампами;
Вентиляция – естественная, через фрамуги.
3. Продолжительность пребывания детей в детском саду составляет: *10,5 часов (с 07:30 ч. до 18:00 ч.), что соответствует требованиям п.1.3 СанПиН 2.4.1.3049-13.*
Всего в МБДОУ «Мишутка» имеется 7 групп (на 17.12.2020 г. работают 6 групп),

которые посещают 122 ребенка, в том числе:

1. *1 группа – 19 детей;*
2. *2 группа – 20 детей;*

3. Средняя группа – 19 детей;
4. Старшая группа – 21 ребенок;
5. Подготовительная группа – 25 детей;
6. Старшая группа – 18 детей.

- Количество сотрудников пищеблока:
Файзель И.Н. – повар;
Пеликша Е.А. – повар;
Перепелкина К.В. – кухонный работник;
Канаева Н.Р. – кухонный работник.
- Количество помощников воспитателей: всего 9 помощников воспитателя – Бабаян Л.В., Габидулина И.А., Талипова Т.Р., Никольская М.Д., Мелконян М.В., Зотова М.В., Васильева Т.А., Авдеева И.В., Палий Е.В.

1) личные медицинские книжки, сертификаты о проф прививках, сан-гиг. обучение работников

У всех сотрудников (работников пищеблока и помощников воспитателей) имеются в наличии личные медицинские книжки, имеются отметки о прохождении периодического медицинского осмотра, профилактических прививок согласно национальному календарю, а также отметки о прохождении гигиенического обучения, что соответствует требованиям п.19.1 СанПиН 2.4.1.3049-13.

2.) Наличие и заполнение журнала осмотра персонала пищеблока

Предоставлен журнал осмотра персонала пищеблока. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в вышеуказанный журнал, что соответствует требованиям п.19.3 СанПиН 2.4.1.3049-13.

3.) Наличие спецодежды на 1 сотрудника

У всех сотрудников пищеблока, также у помощников воспитателей по 3 комплекта спецодежды (халат и косынка), спецодежда хранится в специально отведенном месте, что соответствует требованиям п.19.5 СанПиН 2.4.1.3049-13.

- Помещение, технологическое оборудование

Буфетная каждой группы оборудована двухгнездными моечными ваннами с подводкой к ним холодной и горячей воды, что соответствует требованиям п. 4.33. СанПиН 2.4.1.3049-13. Столовая и чайная посуда выделена для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей, столовая посуда из фарфора, столовые приборы из нержавеющей стали без трещин и деформаций, что соответствует требованиям п. 13.13. СанПиН 2.4.1.3049-13. В буфетных вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п. 13.14. СанПиН 2.4.1.3049-13. Столовая посуда просушивается на специальных решетках, приборы хранятся в кассетах в вертикальном положении ручками вверх, что соответствует требованиям п. 13.14. СанПиН 2.4.1.3049-13. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе, что соответствует требованиям п. 13.15 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Питание детей осуществляется в помещении групповой. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях, что соответствует требованиям п. 4.32. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Пищеблок: имеется отдельный вход с улицы для загрузки продуктов питания. Пищеблок рассчитан для работы на сырье, что соответствует требованиям п.4.24 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Доготовочный, горячий и холодный цеха совмещены в одном помещении, что соответствует требованиям п. 4.26. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Пищеблок и кладовая оснащены холодильными устройствами («Молочная продукция», «Яйцо», «Капуста квашеная», «Овощи») и морозильными камерами («Печень», «Мясо»), электропечами с жарочными шкапами – 2 шт., жарочным шкафом – 1 шт., электромясорубкой

– 2 шт., электросковородой – 1 шт., стеллажом и ящиками для продуктов питания, что соответствует требованиям п. 13.1, п. 13.8. СанПиН 2.4.1.3049-13. Также пищеблок оснащен двухгнездной моечной ванной для мытья посуды, раковина для мытья рук персонала имеется, что соответствует требованиям п. 13.1, п. 13.8. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов, что соответствует требованиям п. 13.2 СанПиН 2.4.1.3049-13. Промаркированные разделочные доски хранятся на специальных полках, ножи на магнитных держателях, что соответствует требованиям п. 14.8. СанПиН 2.4.1.3049-13. Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, что соответствует требованиям п. 13.3. СанПиН 2.4.1.3049-13. Моечная ванна для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечена подводкой холодной и горячей воды через смесители, что соответствует требованиям п. 13.5. СанПиН 2.4.1.3049-13. Мочалки для мытья посуды, ветошь для протирания столов стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре, что соответствует требованиям п. 13.17. СанПиН 2.4.1.3049-13. Ведра для пищевых отходов на пищеблоке и в группах промаркированы, что соответствует требованиям п. 13.18. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Поступающие пищевые продукты и продовольственное сырье регистрируются в «Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок», что соответствует требованиям п. 14.1 и согласно Приложению № 5 СанПиН 2.4.1.3049-13. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании», что соответствует требованиям п. 14.2 и согласно Приложению № 6 СанПиН 2.4.1.3049-13. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха, что соответствует требованиям п. 14.4 СанПиН 2.4.1.3049-13. Продукты хранятся на стеллажах и подтоварниках в таре производителя, что соответствует требованиям п. 14.5 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Представлен журнал о проведении С-витаминизации. Витаминизация третьих блюд производится аскорбиновой кислотой, производитель ООО «Экотекс», срок годности до 08.11.2021 г., ответственное лицо инструктор по гигиеническому воспитанию, что соответствует требованиям п. 14.21. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Представлен журнал бракеража готовой кулинарной продукции, ведется ежедневно инструктором по гигиеническому воспитанию, что соответствует требованиям п. 14.23. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Питьевой режим: питьевой режим организован кипяченой водой, которую по группам разливают в чайники, воду кипятят в пищеблоке. Кипяченую воду меняют каждые три часа согласно представленному журналу, что соответствует требованиям п. 14.26. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Организация санитарно-бытового обслуживания: все помещения пищеблока и буфетные групповых убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день, что соответствует требованиям п. 17.1. СанПиН 2.4.1.3049-13. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в день с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п. 17.6. СанПиН 2.4.1.3049-13. Все соответствующие журналы представлены.

Организация производственного контроля: предоставлена, утвержденная заведующей детского сада, программа производственного контроля. На проведение лабораторных исследований согласно программе производственного контроля заключен договор №207/илц-22-

20 от 14.01.2020 г. с Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РС(Я) в Томпонском районе».

• Меню

Наличие технологических карт на блюда, соблюдение

Производство готовых блюд согласно технологическим картам, технологические карты предоставлены, что соответствует требованиям п.14.11, п.15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Наличие в пищеблоке продуктов с йодированной солью

Используют йодированную соль «Усольская. Экстра йодированная», срок годности до 28.02.2022 г., что соответствует требованиям п.14.20 СанПиН 2.4.1.3049-13.

В МБДОУ «Мишутка» четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник), что соответствует требованиям п.15.11 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Наличие утвержденного примерного меню, соответствие фактического меню примерному

Представлено утвержденное примерное 10-дневное меню, что соответствует требованиям п. 15.3 СанПиН 2.4.1.3049-13. Фактический рацион питания (от 11.12.2020 г., 15.12.2020 г.) соответствует утвержденному примерному меню, что соответствует требованиям п.15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13.

На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню-раскладка с указанием выхода блюд для детей разного возраста, что соответствует требованиям п.15.9 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Акт санитарного обследования составлен:

Дл. врач ФФБУЗ Смф Степанова Т.В.
должностное лицо, проводившее обследование подпись фамилия, имя, отчество

Санитарное обследование проводилось в моем присутствии, с актом санитарного обследования ознакомлен:

Заведующая Смф Левобессенко Т.А.
руководитель (должностное лицо, уполномоченное руководителем) подпись фамилия, имя, отчество
юридического лица или
индивидуальный предприниматель

Акт санитарного обследования получил « 14 » 14 20 20 г.

Смф Левобессенко Т.А.
руководитель (должностное лицо, уполномоченное руководителем) подпись фамилия, имя, отчество
юридического лица или индивидуальный предприниматель