

**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 Орловской области**

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

« 24 » августа 2022 г., 18 час. 00 мин. № 269
(дата и время составления акта)

Орловская область, г.Орел, ул.Радзевича-Белевича, д.3
(место составления акта)

Акт выездной плановой проверки

(плановой/внеплановой)

Выездная проверка проведена в соответствии с решением о проведении выездной
проверки плановой от 21 июля 2022г. 14 час. 20 мин. №692 (21.07.2022
№57220041000100478589).

(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 исполнения утвержденного ежегодного плана
плановых проверок юридических лиц (их филиалов, представительств, обособленных
структурных подразделений) и индивидуальных предпринимателей Управления
Роспотребнадзора по Орловской области на 2022 год (размещен на официальном сайте
Управления Роспотребнадзора по Орловской области: <http://inspect.rosпотребнадzor.ru/2022/57/>)

(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:

Жиганова Ольга Александровна – главный специалист-эксперт отдела санитарного надзора
Управления Роспотребнадзора по Орловской области

(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: Бакина Светлана Александровна - помощник врача по общей гигиене

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

эксперты (экспертные организации):

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в
Орловской области». Записи в реестре аккредитованных лиц №РОСС RU.0001.510108 от
28.02.2014, №РА.RU.710023 от 23.04.2015

(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: Деятельность по организации и предоставлению
образовательных услуг, в том числе образования дошкольного; результатов деятельности, в том
числе пищевых продуктов; производственных объектов (территорий, зданий, сооружений,
помещений, оборудования, инвентаря, транспорта) муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения –детский сад №93 города Орла.

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

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению):

Орловская область, г.Орел, ул.Радзевича-Белевича, д.3

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

7. Контролируемое лицо: муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение – детский сад №93 города Орла ОГРН 1155749005390 ИНН 5754022781 юридический адрес: Орловская область, г.Орел, ул.Радзевича-Белевича, д.3

(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 « 11 » августа 2022 г., 09 час. 00 мин.

по « 24 » августа 2022 г., 18 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)

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил:

«11» августа 2022г. с 11 час. 00 мин. до 14 час. 00 мин. Продолжительность 3 час. 00 мин.

Итого: 3 часа 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 в следующие сроки:

с « 11 » августа 2022 г., 11 час. 00 мин.

по « 11 » августа 2022 г., 14 час. 00 мин.

по месту: Орловская область, г.Орел, ул.Радзевича-Белевича, д.3 по результатам которого составлен протокол осмотра №363 от 11.08.2022г.;

2) отбор проб (образцов) в следующие сроки:

с « 11 » августа 2022 г., 11 час. 00 мин.

по « 11 » августа 2022 г., 14 час. 00 мин.

по месту: Орловская область, г.Орел, ул.Радзевича-Белевича, д.3 по результатам которых составлены протоколы отбора проб (образцов) для проведения экспертизы: протокол отбора дезинфицирующих средств, растворов №1187 от 11.08.2022г; протокол отбора проб воды №1088 от 11.08.2022г., протокол отбора смывов с объектов окружающей среды №1189 от 11.08.2022г.; протокол отбора проб продовольственного сырья, пищевых продуктов №1190 от 11.08.2022г.

3) испытание в следующие сроки:

с « 11 » августа 2022 г., 13 час. 00 мин.

по « 19 » августа 2022 г., 18 час. 00 мин.

по результатам которых составлены:

протокол лабораторных исследований №О274846 от 16.08.2022 с экспертным заключением №О9919 от 16.08.2022 по гигиенической оценке результатов лабораторных исследований к протоколу № О274846 от 16.08.2022;

протокол лабораторных исследований №О274836 от 16.08.2022 с экспертным заключением №О9918 от 16.08.2022 по гигиенической оценке результатов лабораторных исследований к протоколу № О274836 от 16.08.2022; протокол лабораторных исследований №О274906-О274996 от 15.08.2022 с экспертным заключением №О9848 от 15.08.2022 по гигиенической оценке результатов лабораторных исследований к протоколу №О274906-О274996 от 15.08.2022; протокол лабораторных исследований №О27500п-О27509п от 16.08.2022 с экспертным заключением №О9872 от 16.08.2022 по гигиенической оценке результатов лабораторных исследований к протоколу № О27500п-О27509п от 16.08.2022; протокол лабораторных исследований №О27482п от 16.08.2022 с экспертным заключением №О9884 от

16.08.2022 по гигиенической оценке результатов лабораторных исследований к протоколу № О27482п от 16.08.2022; протокол лабораторных исследований №О27487хб от 16.08.2022 с экспертным заключением №О9912 от 16.08.2022 по гигиенической оценке результатов лабораторных исследований к протоколу № О27487хб от 16.08.2022; протокол лабораторных исследований №О27515х от 16.08.2022 с экспертным заключением №О9907 от 16.08.2022 по гигиенической оценке результатов лабораторных исследований к протоколу № О27515х от 16.08.2022; протокол лабораторных исследований №О27476б от 18.08.2022 с экспертным заключением №О9958 от 18.08.2022 по гигиенической оценке результатов лабораторных исследований к протоколу № О27476б от 18.08.2022; протокол лабораторных исследований №О27478х-О27480х от 18.08.2022 с экспертным заключением №О9960 от 18.08.2022 по гигиенической оценке результатов лабораторных исследований к протоколу № О27478х-О27480х от 18.08.2022; протокол лабораторных исследований №О27481х от 18.08.2022 с экспертным заключением №О9961 от 18.08.2022 по гигиенической оценке результатов лабораторных исследований к протоколу № О27481х от 18.08.2022; протокол лабораторных исследований №О27489х от 19.08.2022 с экспертным заключением №О10037 от 19.08.2022 по гигиенической оценке результатов лабораторных исследований к протоколу № О27489х от 19.08.2022; протокол лабораторных исследований №О27488х от 19.08.2022 с экспертным заключением №О10036 от 19.08.2022 по гигиенической оценке результатов лабораторных исследований к протоколу № О27488х от 19.08.2022;

4) инструментальные измерения в следующие сроки:

с « 11 » августа 2022 г., 11 час. 00 мин.

по « 11 » августа 2022 г., 13 час. 00 мин.

по результатам которых составлены:

протокол инструментальных измерений №О1437м от 15.08.2022г., экспертное заключение №ОФФ1306-ЗИ от 15.08.2022г по гигиенической оценке результатов инструментальных измерений к протоколу №О1437м от 15.08.2022г.;

протокол инструментальных измерений №О1436о от 15.08.2022г., экспертное заключение №ОФФ1305-ЗИ от 15.08.2022г по гигиенической оценке результатов инструментальных измерений к протоколу №О1436о от 15.08.2022г.;

протокол инструментальных измерений №О1438зи от 15.08.2022г., экспертное заключение №102 от 15.08.2022г по гигиенической оценке результатов инструментальных измерений к протоколу №О1438зи от 15.08.2022г.;

5) экспертиза

с « 11 » августа 2022 г., 13 час. 00 мин.

по « 18 » августа 2022 г., 18 час. 00 мин.

по результатам которых составлены: экспертное заключение №750-950-ГЗ-0-5421-04.08.2022 от 18.08.2022 по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы.

(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).

(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)

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения:

Договоры на вывоз твердых бытовых отходов, проведение дератизации, дезинсекции, дезинфекции, акарицидных обработок, акарицидных обработок, документы, подтверждающие их проведение, контроль качества проведенных обработок против клещей и грызунов, результаты исследования сотрудников на COVID-19, на наличие вирусных возбудителей кишечных инфекций, документы, подтверждающие качество и безопасность продукции, медицинские книжки персонала, договор на проведение дезинсекционных, дератизационных и

дезинфекционных мероприятий, товарно-транспортные накладные на приобретение дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты, средств личной гигиены, оборудования для обеззараживания воздуха, документы, подтверждающие качество и безопасность дезинфицирующих средств, оборудования для обеззараживания воздуха

(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:

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки:

В процессе проверки проводилось обследование используемых при осуществлении деятельности территорий, зданий, помещений, организации питания, отбор образцов продукции, объектов окружающей среды, проведение их исследований, испытаний.; рассмотрение и анализ документов юридического лица, позволяющих оценить исполнение обязательных требований, в том числе договора на организацию питания, журналы проведения С – витаминизации, бракеража готовой продукции, бракеража сырых продуктов, документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов питания, журналы инфекционных заболеваний, соблюдение мероприятий в период распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

Территория детского сада ограждена, благоустроена. Игровые площадки оборудованы для каждой группы. Игровая площадка для детей первой младшей группы расположена в непосредственной близости от выхода из помещений этой группы. Для защиты детей от солнца и осадков на территории каждой группы оборудованы тентовые навесы. Песочницы оборудованы стационарными навесами. Выделена зона для физкультурной площадки со спортивным оборудованием, соответствующему росту и возрасту детей.

Хозяйственная зона располагается имеет самостоятельный въезд с улицы. В хозяйственной зоне оборудована площадка для сбора мусора и пищевых отходов. На контейнерной площадке с водонепроницаемым покрытием установлено два контейнера с крышками для сбора мусора. Уборка территории проводится ежедневно или по мере загрязнения.

Детей по списку 436, в том числе до 3-х лет – 72. Функционируют 18 групп, из них:

группа раннего возраста А – 23 детей

группа раннего возраста Б – 27 детей

группа раннего возраста В – 22 детей

2 младшая группа А – 25 детей

2 младшая группа Б – 25 ребенка

2 младшая группа В – 24 детей

2 младшая группа Г – 28 детей

Средняя группа А – 23 ребенка;

Средняя группа Б – 22 ребенка;

Средняя группа В – 22 ребенка;

Старшая группа В – 19 детей

Средняя группа Г – 24 ребенка

Средняя группа Д – 23 ребенка

Старшая А – 27 ребенка

Старшая логопедическая группа Б – 18 детей

Старшая В – 32 детей

Подготовительная логопедическая группа А – 19 детей

Подготовительная группа Б – 28 детей

Подготовительная группа В – 26 детей.

Ежедневный утренний прием детей проводится воспитателями, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей, и проводят бесконтактную термометрию. Заболевшие дети, а также дети с подозрением на наличие инфекционного заболевания к посещению не допускаются.

Групповые ячейки с полным набором помещений. Дети обеспечены индивидуальной мебелью: шкафчиками, кроватками, столами, стульями. Вся мебель промаркирована, в

соответствии с ростовыми данными. На каждого ребенка количество комплектов постельного белья, наматрасников и полотенец (для лица и для ног) 3 комплектов. Постельные принадлежности промаркированы. Смена постельного белья один раз в 7 дней.

Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи.

Расстановка кроватей обеспечивает свободный проход детей между ними. Количество кроватей соответствует общему количеству детей, находящихся в группе.

Воспитатели и помощники воспитателя обеспечены санитарной одеждой из расчета не менее 2 комплектов на 1 человека. У помощника воспитателя дополнительно имеется: фартук, колпак или косынка для надевания во время раздачи пищи, фартук для мытья посуды и отдельный халат для уборки помещений.

Отделка помещений: пол – линолеум, в помещениях с влажным режимом плитка. Стены в групповых ячейках отделаны краской, на пищеблоке, прачечной, туалетах – плиткой на 1,5-1,7 метра, выше – масляной краской, то есть материалами, допускающими уборку влажным способом и дезинфекцию. На пищеблоке и прачечной на полу оборудованы канализационные трапы.

Водоснабжение холодное и горячее централизованное. Горячая вода подведена к буфетным, туалетным, прачечной, пищеблоку, отдельным помещениям медицинского назначения. Санитарно - технические приборы в рабочем состоянии. Отопление централизованное. Отопительные приборы оборудованы съемными ограждениями. Для контроля температурного режима в помещениях для детей имеются бытовые термометры.

Прачечная имеет два помещения: стиральная и гладильная выделена кладовая для хранения чистого белья. Имеется два входа. Стиральные машины исправны. Для чистого и грязного белья выделены мешки. Для замачивания грязных мешков выделена емкость, промаркирована.

Для музыкальных и физкультурных занятий оборудовано два зала. Спортивный инвентарь без дефектов, для обработки спортивного инвентаря выделены промаркированные емкости. Спортивный инвентарь и маты в спортивном зале ежедневно протираются с использованием мыльно-содового раствора.

Освещение естественное имеют все помещения для пребывания детей. Искусственное освещение люминесцентное, лампы в рабочем состоянии.

Отработанные люминесцентные лампы утилизируются специализированной организацией по разовым заявкам. Отработанные ртутные лампы хранятся в металлическом коробе с плотно закрывающейся крышкой, промаркирован, в недоступном месте. Лицо, ответственное за сбор, хранение и утилизацию отработанных ртутных ламп заведующая Передкова Любовь Александровна (удостоверение №633 по программе «Обеспечение экологической безопасности руководителями и специалистами общехозяйственных систем управления»).

Туалетные помещения разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов. В туалетных для детей 1 младшей группы – ясельного возраста установлен стеллаж для хранения горшков, душевой поддон. Имеется слив для обработки горшков, хозяйственные шкафы малой вместительности. Уборочный инвентарь выделен для каждой группы помещений, промаркирован, используется по назначению. Выделен отдельный инвентарь для уборки теневых навесов и обработки уличных игрушек.

В учреждении осуществляется деятельность дополнительных платных образовательных услуг: хореография, художественная мастерская, раннее чтение, занимательная математика, логопедический массаж, «раздолье» (вокал), умелые ручки, шахматы, английский язык, бадминтон, каратэ, театральная студия «Сказка», веселый оркестр.

Занятия образовательной деятельностью проводятся группами.

Пищеблок расположен на первом этаже. В состав пищеблока входит: холодный, горячий, овощной, мясо-рыбный цех, мойка кухонной посуды, раздаточная, кладовые и складские помещения, бытовое помещение для сотрудников (раздевалка), помещение для хранения уборочного инвентаря.

Отделка помещений выполнена в соответствии с установленными требованиями санитарных правил. Горячей и холодной водой пищеблок обеспечен. Вентиляция механическая, находится в рабочем состоянии. На пищеблоке для приготовления пищи

используется посуда, выполненная из нержавеющей стали. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, устойчивые к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешиница) выполнено из дерева твердых лиственных пород.

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.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды обеспечивает поточность технологического процесса.

Поточность технологического процесса соблюдается. Тепловое и холодильное оборудование исправно. Температурный режим в холодильниках выдерживается. Сроки хранения и товарное соседство при хранении продуктов соблюдается. На проверенные продукты предъявлены документы, подтверждающие их качество и безопасность. Для разделки рыбы, овощей и других продуктов используются специальные ножи и разделочные доски, в достаточном количестве, промаркированы. Все установленное технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии, холодильное оборудование оснащено термометрами для контроля температурных режимов хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Суточная проба хранится в отдельном холодильнике 48 часов с указанием приема пищи и даты. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Для обработки яиц имеются в наличии промаркированные емкости, вывешена инструкция о правилах обработки яиц.

Кладовые оборудованы поддонами для хранения сыпучих продуктов.

С-витаминизация блюд проводится ежедневно, журнал учета ведется. Ведется вся необходимая документация по организации питания: журналы бракеража сырой и готовой продукции, гигиенический журнал учета температурного режима холодильного оборудования и температурного режима в складских помещениях, ведомость контроля за рационом питания.

Мытье кухонной посуды осуществляется ручным способом, для ополаскивания посуды используются гибкие шланги с душевой насадкой. Чистая кухонная посуда хранится на стеллажах. Для мытья посуды используются средства, предназначенные для этих целей.

Разделочным и уборочным инвентарем пищеблок обеспечен. Инвентарь промаркирован, хранится упорядочено.

Складские помещения для хранения продуктов оснащены стеллажами. Все помещения пищеблока содержатся в чистоте. Внутренняя отделка помещений позволяет проведение влажной уборки с использованием моющих средств, однако в кладовой для хранения сыпуче продукции имеется трещина на стене. На момент проведения осмотра не контролируется температура хранения и относительная влажность хранения сыпучей продукции в кладовой, психрометр не заправлен.

Буфетные оборудованы двухгнездными моечными ваннами. Для дезинфекции посуды в период карантина выделены специальные промаркированные емкости. В моечных вывешены инструкции по правилам обработки посуды. Для получения пищи выделены емкости с крышками. Для мытья посуды используется средство, предназначенное для этих целей.

Медицинский кабинет детского сада № 93 расположен на первом этаже и состоит из кабинета амбулаторного приема детей, процедурной. Внутренняя отделка помещений медицинского блока выполнена из материалов, позволяющих проводить влажную уборку с применением дезинфицирующих средств. Оборудование медицинского кабинета: 2 бытовых холодильника для лекарственных средств и вакцины, медицинские столики, кушетка, шкаф для хранения медикаментов, термометры, одноразовые шпатели, емкости с дезинфицирующими растворами, средства для оказания экстренной помощи.

Наружная поверхность медицинской мебели имеет гладкую поверхность и выполнена из материалов, устойчивых к воздействию моющих и дезинфицирующих веществ.

Уборочный инвентарь промаркирован в зависимости от назначения помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалетов имеет иную маркировку (красная) и храниться отдельно

от другого инвентаря. Инвентарь для туалетов после использования обрабатывается дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией по их применению.

Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживается. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются ежедневно теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека. Горшки моются после каждого использования при помощи щеток и моющих средств.

Всего работников в учреждении 76 человека. Медицинский осмотр персоналом пройден в установленные сроки, сотрудники аттестованы по программе гигиенического обучения. У сотрудников пищеблока в количестве 7 человек организовано обследование с целью определения возбудителей острых кишечных инфекций вирусной этиологии. Возбудители острых кишечных инфекций вирусной этиологии не выявлены.

Для предупреждения воздействия окружающего табачного дыма на здоровье человека и в соответствии с Федеральным законом от 23.02.2013 №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» у каждого входа на территории, в здание, в туалетах для персонала вывешены знаки о запрете курения.

Учреждением заключены договора на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами с ООО «УК «Зеленая Роща»; с БУЗ Орловской области «Городская больница им. С.П.Боткина» по организации здравоохранения и общественному здоровью; оказание услуг по сбору, транспортированию, обработке, утилизации, обезвреживанию промышленных и медицинских отходов; договор холодного водоснабжения и водоотведения с МУПП ВКХ «Орелводоканал» и др.

Оборудование для обеззараживания воздуха имеется в количестве 36 единиц. На входе в учреждение осуществляется термометрия (бесконтактный термометр имеется), антисептик для обработки рук, СИЗ имеются.

В рамках проведения плановой выездной проверки в отношении муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения – детского сада №93 города Орла проведена экспертиза примерного десятидневного меню.

Согласно экспертного заключения ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Орловской области» №750-950-ГЗ -0-5421-04.08.2022 от 18.08.2022г. по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы примерное десятидневное меню разработанное для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения – детского сада №93 города Орла не соответствует требованиям:

- таблицы 1 приложения 10, приложения 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения», п. 2.3 МР 2.4.0260-21 «Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям» в представленном примерном меню для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и 3 до 7 лет отсутствуют данные об энергетической ценности блюд, пищевых веществах: белки, жиры, углеводы, витаминно-минеральном составе блюд, не указаны номера рецептов приготовляемых блюд, в связи с чем не представляется возможным оценить в полном объеме сбалансированность рациона,

- не соответствует требованиям п. 2.3 МР 2.4.0260-21 «Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям» в технологических картах отсутствуют сведения о содержании в блюдах витамина Д, калия, йода, селена фтора.

В рамках проведения плановой выездной проверки проведен отбор проб продукции, в том числе молоко питьевое пастеризованное массовая доля жира 3,2%, производства: ООО «Торговый Дом» Орловская область, Кромской район, д.Черкасская, д.3 дата изготовления: 09.08.2022г.

Согласно экспертному заключению ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Орловской области» №09919 от 16.08.2022г. по гигиенической оценке результатов лабораторных исследований к протоколу №0274846 от 16.08.2022г. исследованная проба молока питьевого пастеризованного с массовой долей жира 3,2% не соответствует требованиям приложения 8 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» по микробиологическим показателям (обнаружены БГКП (колиформы) в $0,01\text{см}^3$ при гигиеническом нормативе не допускаются в $0,01\text{см}^3$).

Поставщиком продукции согласно договору №285 от 07.07.2022г. является индивидуальный предприниматель Гришина Е.А. масло сладкосливочное несоленое «Крестьянское» ТМ «Ново-Молоково» м.д.ж. 72,5% изготовитель: ООО «Микс» Рязанская область, г.Рыбное, ул.Победы, зд.2/1 дата изготовления: 31.07.2022г.

Согласно экспертному заключению ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Орловской области» №09918 от 16.08.2022г. по гигиенической оценке результатов лабораторных исследований к протоколу №0274836 от 16.08.2022г. исследованная проба масла сладкосливочного несоленого «Крестьянского» ТМ «Ново-Молоково» м.д.ж. 72,5% датой изготовления: 31.07.2022г., изготовитель: ООО «Микс», Рязанская область, г.Рыбное, ул.Победы, зд.2/1 не соответствует требованиям приложения 8 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» по микробиологическим показателям (обнаружены БГКП (колиформы) в 0,01г при гигиеническом нормативе не допускаются в 0,01г).

Поставщиком продукции согласно договору №287 от 08.07.2022г. является общество с ограниченной ответственностью «Союзпродторг Орел».

В целях недопущения реализации (поставки) в организации продукции, не отвечающей требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», и в соответствии со ст. 38 Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании», в адрес поставщиков продукции направлено письмо о необходимости проведения проверки изложенной информации и представлении материалов проверки в Управление Роспотребнадзора по Орловской области.

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;

11.08.2022г. с 11.00 в ходе проведения плановой выездной проверки в отношении муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения –детский сад №93 города Орла юридический адрес: Орловская область, г.Орел, ул. Радзевича-Белевича, д.3 выявлены нарушения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания выразившиеся в нарушении ст. 17,28 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения» и санитарных правил и норм СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а именно:

- в нарушение требований п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» -на момент проведения осмотра не контролируется температура хранения и относительная влажность хранения сыпучей продукции в кладовой, психрометр не заправлен

- в нарушение требований п.2.5.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» - в кладовой для хранения сыпучей продукции имеется трещина на стене, что затрудняет проведение текущей уборки помещения и может привести к попаданию инородных тел в сыпучие пищевые продукты;

- в нарушение требований п.2.7.2, п.2.11.9 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»- конструкция окон в групповых обеспечивает возможность проветривания, однако на оконных проемах в групповых отсутствуют защитные сетки от проникновения насекомых в помещения, во группе раннего возраста А, 2 группе раннего возраста В, 2 младшей Б, 2 младшей В, 2 младшей Г, средней А, средней В, старшей группы А, подготовительной группе Б, подготовительной группе В.

В рамках проведения плановой выездной проверки в отношении муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения –детский сад №93 города Орла проведена экспертиза примерного десятидневного меню.

Согласно экспертного заключения ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Орловской области» №750-950-ГЗ -0-5421-04.08.2022 от 18.08.2022г. по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы примерное десятидневное меню разработанное для

муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения – детского сада №93 города Орла не соответствует требованиям:

- таблицы 1 приложения 10, приложения 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения», п. 2.3 МР 2.4.0260-21 «Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям» в представленном примерном меню для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и 3 до 7 лет отсутствуют данные об энергетической ценности блюд, пищевых веществах: белки, жиры, углеводы, витаминно-минеральном составе блюд, не указаны номера рецептов приготавливаемых блюд, в связи с чем не представляется возможным оценить в полном объеме сбалансированность рациона,

- не соответствует требованиям п. 2.3 МР 2.4.0260-21 «Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям» в технологических картах отсутствуют сведения о содержании в блюдах витамина Д, калия, йода, селена фтора.

Согласно ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» в образовательных учреждениях независимо от организационно-правовых форм собственности должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся, в том числе по организации их питания, выполняться требования санитарного законодательства.

Согласно ст. 17 Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» при организации питания в дошкольных и других образовательных учреждениях для предотвращения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных (отравлений) должны выполняться санитарные правила

В соответствии с ч. 3 ст. 39 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц.

Тем самым, совершено административное правонарушение, ответственность за которое предусмотрена ст. 6.7 ч.1 Кодекса РФ об административных правонарушениях.

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)

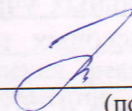
12. К настоящему акту прилагаются:

- 1) протокол осмотра: №363 от 11.08.2022г;
- 2) протоколы отбора проб: №1187, №1088, №1189, №1190 от 11.08.2022г.;
- 3) протокол лабораторных исследований №О274846 от 16.08.2022 с экспертным заключением №О9919 от 16.08.2022 по гигиенической оценке результатов лабораторных исследований к протоколу № О274846 от 16.08.2022; протокол лабораторных исследований №О274836 от 16.08.2022 с экспертным заключением №О9918 от 16.08.2022 по гигиенической оценке результатов лабораторных исследований к протоколу № О274836 от 16.08.2022; протокол лабораторных исследований №О274906-О274996 от 15.08.2022 с экспертным заключением №О9848 от 15.08.2022 по гигиенической оценке результатов лабораторных исследований к протоколу №О274906-О274996 от 15.08.2022; протокол лабораторных исследований №О27500п-О27509п от 16.08.2022 с экспертным заключением №О9872 от 16.08.2022 по гигиенической оценке результатов лабораторных исследований к протоколу № О27500п-О27509п от 16.08.2022; протокол лабораторных исследований №О27482п от 16.08.2022 с экспертным заключением №О9884 от 16.08.2022 по гигиенической оценке результатов лабораторных исследований к протоколу №О27482п от 16.08.2022; протокол лабораторных исследований №О27487хб от 16.08.2022 с экспертным заключением №О9912 от 16.08.2022 по гигиенической оценке результатов лабораторных исследований к протоколу № О27487хб от

16.08.2022; протокол лабораторных исследований №О27515х от 16.08.2022 с экспертным заключением №О9907 от 16.08.2022 по гигиенической оценке результатов лабораторных исследований к протоколу № О27515х от 16.08.2022; протокол лабораторных исследований №О274766 от 18.08.2022 с экспертным заключением №О9958 от 18.08.2022 по гигиенической оценке результатов лабораторных исследований к протоколу № О274766 от 18.08.2022; протокол лабораторных исследований №О27478х-О27480х от 18.08.2022 с экспертным заключением №О9960 от 18.08.2022 по гигиенической оценке результатов лабораторных исследований к протоколу № О27478х-О27480х от 18.08.2022; протокол лабораторных исследований №О27481х от 18.08.2022 с экспертным заключением №О9961 от 18.08.2022 по гигиенической оценке результатов лабораторных исследований к протоколу № О27481х от 18.08.2022; протокол лабораторных исследований №О27489х от 19.08.2022 с экспертным заключением №О10037 от 19.08.2022 по гигиенической оценке результатов лабораторных исследований к протоколу № О27489х от 19.08.2022; протокол лабораторных исследований №О27488х от 19.08.2022 с экспертным заключением №О10036 от 19.08.2022 по гигиенической оценке результатов лабораторных исследований к протоколу № О27488х от 19.08.2022;

(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)

Главный специалист-эксперт
отдела санитарного надзора
Жиганова О.А.



(подпись)

Жиганова Ольга Александровна главный специалист-эксперт отдела санитарного надзора Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Орловской области контактный телефон 47-59-22

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

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

Дата	время	должность	подпись	расшифровка
------	-------	-----------	---------	-------------

В случае несогласия с настоящим актом Вы можете обжаловать его в течение 30 календарных дней со дня получения информации о составлении обжалуемого акта (статья 40 Федерального закона "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации") с использованием единого портала государственных и муниципальных услуг (функций), перейдя по ссылке <https://knd.gosuslugi.ru/> или с помощью QR-кода:

