

«___» _____ 2025 г. № ПМ 42250041000117439867

(отметка о размещении (дата и учетный номер)
сведений о профилактическом визите во ФГИС «ЕРКНМ»)

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, контрольном (надзорном) 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 Кемеровской области – Кузбассу
территориальный отдел в г. Березовской, г. Топки, Кемеровском и
Топкинском районах**

Акт профилактического визита № 42250041000117439867

г. Кемерово

"31" марта 2025 г.

время: «09» ч. «00» мин.

1. Профилактический визит проведен в соответствии с п. 11 (4) постановления Правительства РФ от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля», ст. 52 Федерального закона от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации», п. 41, п. 42 Положения о федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом контроле (надзоре), утвержденного постановлением Правительства РФ от 30.06.2021 № 1100 в отношении:

2. Сведения о юридическом лице/индивидуальном предпринимателе:

Полное или сокращенное наименование: государственное казенное учреждение, осуществляющее обучение, для детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей «Детский дом «Островок», ИНН 4229003961, ОГРН 1024201982342.

3. Профилактический визит проведен по адресу (местоположению): 652340, Кемеровская область - Кузбасс, Топкинский муниципальный округ, д. Малый Корчуган, ул. Центральная, д. 27.
(указывается адрес (местоположение), где был проведен профилактический визит)

4. Профилактический визит проведен в следующие сроки:

с «18» марта 2025г. по «31» марта 2025г.

Срок проведения профилактического визита был продлен в связи с необходимостью проведения инструментальных обследований

с «_____» _____ 2025г.

по «_____» _____ 2025г.

Срок проведения профилактического визита приостанавливался, в связи с необходимостью проведения экспертизы (испытания), сроки которого установлены на основании приказа ФБУЗ

«Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области – Кузбассе» от 10.01.2023 № 2

с «_____» _____ 2025г.

по «_____» _____ 2025г.

5. Профилактический визит проведен:

Штер Натальей Алексеевной, главным специалистом-экспертом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кемеровской области- Кузбассу в г. Березовском, г. Топки, Кемеровском и Топкинском районах

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

6. К проведению профилактического визита были привлечены:

1) специалисты: филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области- Кузбассе» в г.Березовском, г.Топки, Кемеровском и Топкинском районах:

- Петрова Лилиана Борисовна - руководитель ИЛЦ филиала ФБУЗ;
- Плотникова Марина Николаевна - помощник врача по гигиене труда;
- Бондаренко Тамара Александровна - помощник санитарного врача.

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

2) эксперты (экспертные организации):

- Захарова Татьяна Анатольевна - главный врач филиала ФБУЗ;
- Томашова Анастасия Ивановна - врач по общей гигиене;

Аттестат аккредитации ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области-Кузбассе», уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС RU.0001.510238.

Аттестат аккредитации ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области - Кузбассе» в городе Березовский, городе Топки, Кемеровском и Топкинском районах, уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС RU.0001.519180.

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

7. При проведении профилактического визита присутствовали представители контролируемого лица: директор Худых Галина Владимировна

(ФИО, должность)

8. При проведении профилактического визита контролируемое лицо проинформировано:

Информация	Да/Нет
Об обязательных требованиях, предъявляемых к его деятельности либо к принадлежащим ему объектам контроля	Да
О соответствии объектов контроля критериям риска	Да

Об основаниях и о рекомендуемых способах снижения категории риска	Да
О видах, содержании и об интенсивности контрольных (надзорных) мероприятий, проводимых в отношении объекта контроля исходя из его отнесения к соответствующей категории риска	Да

Осуществлено консультирование контролируемого лица нет
(да/нет)

9. При проведении профилактического визита были совершены следующие действия:

- 1) осмотр;
в следующие сроки: «18» марта 2025г.
- 2) отбор проб (образцов);
в следующие сроки: «24» марта 2025г.
- 3) инструментальные исследования;
в следующие сроки: «24» марта 2025г.
- 4) экспертиза;
с «18» марта 2025г. по «27» марта 2025г.

(указывается фактически совершенное действие: 1) осмотр, 2) отбор проб (образцов), 3) испытание, 4) инструментальные исследования, 5) экспертиза, 6) истребование документов)

10. При проведении профилактического визита рассмотрены истребованные документы:

1. документы, подтверждающие статус законного представителя юридического лица;
2. программу (плана) контроля за соблюдением требований технических регламентов Таможенного Союза в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП на 2025 год;
3. список работников с указанием в нём должностей сотрудников, их возраста, даты прохождения медицинского осмотра, гигиенического обучения, сведений о профилактических прививках против дифтерии, кори, вирусного гепатита «В», гриппа;
4. личные медицинские книжки в соответствии со списком работников образовательного учреждения;
5. контрольная документация по пищеблоку;
6. контрольная документация по медицинскому пункту;
7. документы, подтверждающие проведение дератизации, дезинсекции в учреждении;
8. сертификаты соответствия на применяемые дезинфицирующие средства и инструкции по применению;
9. сопроводительные документы на пищевые продукты и продовольственное сырье,
10. меню, утвержденное руководителем учреждения;
11. поэтажный план (техпаспорт);
12. режим дня воспитанников;
13. сведения о количестве детей в детском доме с указанием возраста и группы;
14. копию журнала бракеража готовой пищи с 03 по 16 марта;
15. договор на вывоз и утилизацию твердых бытовых отходов;
16. сведения о наличии (с указанием количества) дезинфицирующих средств, свидетельство о государственной регистрации и инструкции по применению дезинфицирующих средств.

(указывается рассмотренные документы, представленные контролируемым лицом)

11. При проведении профилактического визита установлено следующее:

Предметом деятельности государственного казенного учреждения, осуществляющего обучение, для детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей «Детский дом «Островок» (далее – ГКУ «Детский дом «Островок») является социальная поддержка и обслуживание детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также детей временно помещенных в учреждение. Учреждение осуществляет образовательную деятельность по реализации основных общеобразовательных программ дошкольного общего образования согласно лицензии № 16257 от 04.08.2016 на осуществление образовательной деятельности, серия 42ЛО1 № 0003315.

Дети школьного возраста обучаются в школах г. Топки. В детском доме организованы разновозрастные группы. Принимаются дети с 3-х до 18 лет. На момент проверки в детском доме проживает 25 воспитанников в возрасте от 4 до 17 лет, из них 2 ребенка дошкольника.

ГКУ «Детский дом «Островок» имеет обособленную территорию. Территория участка полностью ограждена металлическим забором, что соответствует требованиям п. 2.2.1. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.3648-20).

Подходы и подъезды к зданию, игровым площадкам имеют твердое покрытие. Оценить состояние подходов к зданию и участку (п. 2.2.4. СП 2.4.3648-20) не представляется возможным из-за наличия снежного покрова.

Территория оснащена наружным электрическим освещением, что соответствует требованиям п. 2.2.1. СП 2.4.3648-20).

Оборудованы следующие зоны: зона застройки, хозяйственная, игровая, физкультурно-спортивная. На хозяйственной зоне установлен контейнер для мусора с крышкой на площадку с твердым покрытием, что соответствует требованиям п. 2.2.3. СП 2.4.3648-20. Заключен контракт № 125885 от 05.02.2025г. на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами с ООО «Чистый Город Кемерово».

На игровой площадке оборудован тентовый навес с деревянным полом, что соответствует требованиям п. 3.1.2. СП 2.4.3648-20. Для организации занятий физкультурой имеется футбольное поле, волейбольная площадка и спортивная площадка. Покрытие площадок травяное, что соответствует требованиям п. 2.2.2. СП 2.4.3648-20.

Постройки и сооружения функционально не связанные с организацией отсутствуют, что соответствует требованиям п. 2.2.5. СП 2.4.3648-20.

Здание ГКУ «Детский дом «Островок» приспособленное, кирпичное, 2-этажное, входы в здание оборудованы тамбуром, что соответствует требованиям п. 2.4.1. СП 2.4.3648-20.

На 1 этаже размещаются административно – бытовые, хозяйственные помещения и пищеблок. На 2 этаже размещаются жилые ячейки.

Оборудовано 8 спальных помещений, площадью от 17,17м² до 20,2м². Спальные помещения для воспитанников дошкольной группы размещены в отдельном блоке от спальных помещений для воспитанников школьного возраста. Спальные помещения рассчитаны на 5 мест для детей дошкольной группы и на 3-5 места для остальных детей. На одного воспитанника дошкольной группы приходится 3,43 м², для детей школьного возраста - от 3,6 м² до 4,65 м², что соответствует требованиям Таблицы 6.1. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (далее СанПиН 1.2.3685-21). Каждое спальное место обеспечено комплектом постельных принадлежностей. На 1 ребенка приходится 3 комплекта постельного белья, 2 на матрасника, по 2 комплекта полотенец для рук, ног, банное, что соответствует требованиям п. 2.4.8. СП 2.4.3648-20. Смена постельного белья осуществляется 1 раз в неделю и по мере необходимости, что соответствует требованиям п. 2.11.5. СП 2.4.3648-20.

Туалетные помещения отдельные для мальчиков и девочек. Санузлы для дошкольников (2 шт.) оборудованы 2 раковинами и 2 унитазами, в туалете для мальчиков установлен дополнительно 1 писсуар. Унитазы оборудованы кабинками с дверями, что соответствует требованиям п. 2.4.11. СП 2.4.3648-20. Санузел для девочек оборудован двумя раковинами и 2 унитазами, биде. Санузел для мальчиков оборудован двумя раковинами, 2 унитазами. В туалетах для мальчиков и девочек школьного возраста каждый унитаз установлен в отдельном помещении. Оборудованы отдельные душевые для мальчиков и девочек: для дошкольников по 1 душевой на 1 душевую сетку, для девочек школьного возраста 1 душевая на 2 душевые сетки, для мальчиков школьного возраста 1 душевая на 1 душевую сетку, что соответствует требованиям Таблицы 6.4. СанПиН 1.2.3685-21. Имеется бытовая комната для стирки белья, оборудованная стиральной машиной-автомат, сушильной машиной, раковиной, сушилками для белья, тазами, стеллажом.

В здании детского дома имеется помещение для сушки одежды и обуви рядом с гардеробом. Комната для сушки одежды и обуви оборудована вентиляцией, металлическими электрическими шкафами (4шт.) с решетчатыми полками для сушки одежды и обуви, что соответствует требованиям п. 3.7.4. СП 2.4.3648-20.

В игровой дошкольной группы столы и стулья промаркированы, мебель подобрана в соответствии с ростом и возрастом детей, что соответствует требованиям п. 2.4.3. СП 2.4.3648-20, таблице 6.2. СанПиН 1.2.3685-21.

Покрытие столов и стульев для детей не имеет дефектов и повреждений, и выполнено из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств, что

соответствует требованиям п. 2.4.3. СП 2.4.3648-20.

В каждой группе оборудована раздевальная со шкафами для одежды и обуви, что соответствует требованиям п. 3.7.5. СП 2.4.3648-20.

Дневной сон детей организован в спальнях помещениях на стационарных кроватях с твердым ложем, соответствует требованиям п. 2.4.8. СП 2.4.3648-20. Расстановка кроватей в спальне обеспечивает свободный проход детей между кроватями, что соответствует требованиям п. 3.1.6. СП 2.4.3648-20. Спальные помещения оборудованы шкафами, столом, тумбочками и стульями по числу проживающих, что соответствует требованиям п. 2.4.7. СП 2.4.3648-20.

Комната для самоподготовки оборудована двухместными ученическими столами и стульями, табуретки или скамейки вместо стульев не используются, что соответствует требованиям п. 2.4.3. СП 2.4.3648-20. Мебель имеет цветовую маркировку в виде полос на боковой наружной поверхности столов и стульев, что соответствует требованиям п. 2.4.3. СП 2.4.3648-20. Ученические столы расставлены по номерам: меньшие – ближе к доске, большие – дальше, что соответствует требованиям п. 2.4.3. СП 2.4.3648-20. Мебель соответствует росту детей.

На первом этаже расположен медицинский блок, который состоит из медицинского и процедурного кабинета, двух палат изолятора на 2 койки с отдельным санузлом на 1 раковину, унитаз, душевую, буфетной с двухсекционной раковиной и санитарного узла с душевой.

Прачечная располагается на 1-м этаже. Включает в себя: постирочную, гладильную, кладовую чистого белья с починочной. Сушка белья организована в постирочной. Имеются отдельные входы для сдачи грязного белья и для получения чистого, что соответствует требованиям п. 2.11.5. СП 2.4.3648-20.

Холодное водоснабжение, отопление, водоотведение централизованные, что соответствует требованиям п. 2.6.1. СП 2.4.3648-20. Горячее водоснабжение от водонагревательного котла и электрических водонагревателей, что соответствует требованиям п. 2.6.1. СП 2.4.3648-20.

Горячая и холодная вода подается через смесители, что соответствует требованиям п. 2.6.3. СП 2.4.3648-20. Холодной и горячей водой обеспечены производственные помещения пищеблока, туалеты, душевые, столовая, помещения для стирки белья, помещения медицинского блока, что соответствует требованиям п. 2.6.5. СП 2.4.3648-20.

В соответствии с протоколом № 42-01-03/00883-25 от «26» марта 2025г. лабораторных испытаний ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области - Кузбассе» в городе Березовском, городе Топки, Кемеровском и Топкинском районах, проба воды питьевой, отобранная на пищеблоке соответствует требованиям таблиц 3.1, 3.3, 3.13 СанПиН 1.2.3685-21, п. 2.6.2. СП 2.4.3648-20.

Питьевой режим организован посредством бутилированной воды, что соответствует требованиям п. 2.6.6. СП 2.4.3648-20; п.п. 8.4.3, 8.4.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Выделены промаркированные разномы для чистых и грязных стаканов. На воду представлены документы, подтверждающие её качество и безопасность.

Вентиляция: естественная во всех помещениях учреждения через окна, двери, каналы естественной вентиляции без механического побуждения. Механическая вытяжная вентиляция оборудована в горячем цехе пищеблока над тепловым оборудованием, что соответствует требованиям п. 2.7.4. СП 2.4.3648-20. Вытяжные вентиляционные решетки не содержат следов загрязнения, что соответствует требованиям п. 2.11.8. СП 2.4.3648-20.

Остекление окон во всех помещениях выполнено пластиковыми стеклопакетами. Конструкция окон обеспечивает возможность проведения круглогодичного проветривания, что соответствует требованиям п. 2.7.2. СП 2.4.3648-20. Открываемые окна обеспечены москитными сетками, что соответствует требованиям п. 2.4.13. СП 2.4.3648-20.

Контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей, осуществляется с помощью спиртовых термометров, что соответствует требованиям п. 2.7.3. СП 2.4.3648-20.

В соответствии с протоколом № 706 от «27» марта 2025г. измерений физических факторов ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области - Кузбассе» в городе Березовском, городе Топки, Кемеровском и Топкинском районах, измеренные параметры микроклимата соответствуют гигиеническим нормативам Таблицы 5.34. СанПиН 1.2.3685-21, п. 2.7.1. СП 2.4.3648-20.

Отделка помещений следующая: пол застелен линолеумом, в туалетных, прачечной,

душевых, процедурном кабинете, пищеблоке выложен плиткой, что соответствует требованиям п. 2.5.2. СП 2.4.3648-20. Стены окрашены влагостойкой краской, в цехах пищеблока, туалетных, прачечной, душевых, процедурном кабинете стены выложены плиткой. Потолок окрашен влагостойкой краской или облицован панелями типа «армстронг», что соответствует требованиям п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20.

Все основные помещения учреждения имеют естественное освещение, что соответствует требованиям п. 2.8.2. СП 2.4.3648-20. Искусственное освещение помещений общее. В качестве источников искусственного освещения используются светодиодные светильники.

В соответствии с протоколом № 707 от 27.03.2025 измерений физических факторов ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области - Кузбассе» в городе Березовском, городе Топки, Кемеровском и Топкинском районах, средняя искусственная освещенность в помещениях детского дома соответствует нормативам главы V Т. 5.25., Т. 5.54 СанПиН 1.2.3685-21, п. 2.8.1. СП 2.4.3648-20.

Светопроемы оборудованы регулируемыми светозащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы), что соответствует требованиям п. 2.4.13. СП 2.4.3648-20.

Для персонала на 1 этаже здания оборудован отдельный санитарный узел с унитазом и умывальником. Оборудовано помещение с поддоном с душевой насадкой для обработки уборочного инвентаря, что соответствует требованиям п. 2.4.12. СП 2.4.3648-20.

Уборочный инвентарь имеет четкую маркировку с указанием помещений и видов уборочных работ, хранится в помещениях для обработки и хранения уборочного инвентаря, уборочный инвентарь для санузлов имеет сигнальную маркировку, что соответствует требованиям п. 2.11.3. СП 2.4.3648-20. Уборочный инвентарь для туалетов промаркирован, хранится в отдельно отведенном месте, что соответствует требованиям п. 2.11.3. СП 2.4.3648-20. Технический персонал спецодеждой обеспечен, чистящие, моющие и дезинсредства имеются.

Осмотр детей на педикулез проводится 1 раза в неделю. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал, что соответствует требованиям п. 3364 СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней". Последний осмотр проводился 17.03.2025, осмотрен 21 ребенок. Медицинское обслуживание осуществляется медицинской сестрой состоящей в штате детского дома.

Для проведения профилактической и текущей дезинфекции на момент обследования в учреждении используют дезинфицирующие средства «ДезХлор». На дезинфицирующие средства представлены свидетельства о государственной регистрации, инструкции, дезинфицирующие средства обладают антимикробным и противовирусным действием.

В учреждении ведется «Журнал контроля приготовления дезинфицирующего раствора». Дезинфицирующее средство хранится в таре (упаковке) поставщика с этикеткой, в месте недоступном детям, что соответствует требованиям п. 2.11.6. СП 2.4.3648-20, п. 4.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Дезинфицирующие растворы хранятся в емкостях с крышками, имеется маркировка, содержащая название средства, концентрацию, даты изготовления и срока годности, что соответствует требованиям п. 4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Рабочие растворы готовит медицинская сестра.

В помещениях пребывания детей, на пищеблоке и медицинских помещениях имеются приборы для обеззараживания воздуха: рециркуляторы РВУ и бактерицидные лампы. Журнал учета работы приборов по обеззараживанию воздуха имеются. Представлены графики проветривания и обеззараживания воздуха помещений.

Организация режима дня.

Представленный режим дня состоит из следующих режимных моментов: подъем, зарядка, уборка, завтрак, самостоятельная деятельность, школа, самоподготовка, игры, прогулка, обед, занятие по интересам, кружки, дневной сон, полдник, ужин, воспитательный час, второй ужин, гигиенические процедуры, подготовка ко сну, сон.

Утренний подъем школьников 1 учебной смены в 07.00ч, дошкольников и школьников 2 учебной смены в 08.00ч (при нормативе не ранее 07.00ч), что соответствует требованиям Таблицы 6.7. СанПиН 1.2.3685-21.

Продолжительность ночного сна дошкольников и школьников 2 учебной смены 10,5 часов, школьников 1 учебной смены 9,5 часов, что не соответствует требованиям Таблицы 6.7. СанПиН 1.2.3685-21 (продолжительность ночного сна не менее 11 часов для детей 4-7 лет,

не менее 10 часов для детей 8-10 лет).

Продолжительность утренней гимнастики определить не представляется возможным, так как по утвержденному режиму дня гимнастика совмещена с уборкой.

Продолжительность дневного сна установлено только у дошкольников и составляет 2 часа (нормируемая продолжительность не менее 2,5 часа в день, не менее 1,5 часа в день для детей старше 7 лет), что не соответствует требованиям Таблицы 6.7. СанПиН 12.3685-21. для детей 4-7 лет.

Продолжительность прогулок для дошкольников составляет 3,5 часа в день, для всех остальных воспитанников 2,5ч (нормируемая продолжительность не менее 3ч/день для детей до 7 лет, не менее 2ч/день для детей старше 7 лет), что соответствует требованиям Таблицы 6.7. СанПиН 12.3685-21.

Суммарный объем двигательной активности для дошкольников составляет 4 часа (игры и прогулки), для воспитанников школьного возраста – 2,5 часа (нормируемый -не менее 1 часа /день), что соответствует требованиям Таблицы 6.7. СанПиН 12.3685-21.

По представленному режиму дня для детей организовано 5-ти разовое питание: завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин. Согласно представленным документам в учреждении обеспечена организация горячего питания, что соответствует требованиям п. 1.9. СП 2.4.3648-20.

Организация питания

Питание детей организовано в обеденном зале. В обеденном зале оборудованы 2 умывальные раковины с подводкой холодной и горячей воды, что соответствует требованиям п.п. 2.6.1., 2.6.5. СП 2.4.3648-20. На 1 раковину приходится 14 посадочных мест при норме – 1 раковина на 20 посадочных мест, что соответствует требованиям п. 3.4.3. СП 2.4.3648-20, таблице № 6.1. СанПиН 1.2.3685-21. Оборудованы дозаторы с жидким мылом, имеется бумажное полотенце, антисептик для рук.

Обеденный зал площадью 33,8м² на 28 посадочных мест, площадь на 1 посадочное место составляет 1,2м² при норме не менее 0,7 м², что соответствует требованиям п. 172 таблицы 6.1. СанПиН 1.2.3685-21.

В обеденном зале установлена мебель (столы, стулья) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п. 2.4.6.3. СП 2.4.3648-20.

В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, входят следующие помещения: горячий цех, моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды, мясорыбный цех, овощной цех, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием, что соответствует требованиям п. 2.4.6.1. СП 2.4.3648-20. Перед обеденным залом оборудовано 2 умывальника с подводкой холодной и горячей воды.

Набор производственных помещений пищеблока и перечень оборудования

Наименование производственного помещения	Оборудование
Горячий цех	Универсальный электрический привод, печь четырехкомфорочная с духовым шкафом - 3шт., пароконвектомат, цельнометаллические производственные столы - 6 шт., холодильник для молочной продукции, холодильник для проб, весы электронные, стеллаж – 2шт., электрокотел, шкаф металлический для хлеба
Мясорыбный цех	Двухгнездная моечная ванна, цельнометаллический производственный стол – 3шт., электромясорубка, раковина для рук, ХШ низкотемпературный, ХШ среднетемпературный.
Овощной цех	Стол цельнометаллический, двухгнездная моечная ванна, картофелеочистительная машина, овощерезательная машина – 2шт., морозильная камера, ХШ низкотемпературный, ХШ среднетемпературный, раковина для рук
Моечная кухонной посуды	Двухгнездная моечная ванна, сушилки решетчатые подвесные, стеллаж нерж.
Моечная столовой посуды	Трехгнездная моечная ванна, душирующее устройство, шкаф для столовой посуды, сушилки решетчатые подвесные, бак с крышкой

	для дезинфекции столовой посуды.
Кладовая с холодильным оборудованием	Морозильные камеры – 3 шт., XIII среднетемпературный, 2-х камерный холодильник
Кладовая сухих продуктов	Лари металлические для сыпучих продуктов, весы электронные, стеллаж для продуктов, гигрометр, подтоварник

Набор оборудования производственных цехов не соответствует минимальному перечню оборудования столовых образовательных организаций (Таблица 6.18.) СанПиН 1.2.3685-21: в овощном цехе установлен 1 производственный стол вместо 2, что не соответствует требованиям п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

При организации питания используют фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, стаканы, бокалы). Тарелки и бокалы хранятся на металлических сушилках, столовые приборы хранятся вертикально, ручками вверх, в металлических подставках. Столовые приборы изготовлены из нержавеющей стали, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд имеет мерную метку объема в литрах или миллилитрах, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Мерные емкости для моющего средства имеются. Выделены кастрюли для обработки грязных и хранения чистых ветошей, ведра с крышками для пищевых отходов. Инструкции по правилам мытья столовой посуды вывешены. Для обработки посуды и предметов производственного окружения используются разрешенные к применению моющие и дезинфицирующие средства.

Для мытья посуды применяется моющее средство «Сарма» (инструкция по применению имеется), для дезинфекции посуды, инвентаря, оборудования применяется дезинфицирующее средство «ДезХлор» (инструкция по применению дезинфицирующего средства представлена, посуда дезинфицируется способом погружения в баке с крышкой).

Санитарная обработка оборудования, инвентаря, тары на пищеблоке проводится в соответствии с разработанными инструкциями по приготовлению и использованию рабочего раствора дезинфицирующего средства «ДезХлор».

Для токсиколого-гигиенических исследований на содержание массовой доли активного хлора 24.03.2025 на пищеблоке и помещении для хранения рабочих дезинфицирующих растворов были отобраны образцы (пробы) 0,015% рабочих растворов дезинфицирующих средств «ДезХлор». По результатам лабораторных исследований в представленных образцах (пробах) подтверждена заявленная изготовителем концентрация рабочего раствора. Результаты проведенных исследований подтверждены протоколом лабораторных испытаний № 42-01-03/00886-25-42-01-03/00887-25 от «25» марта 2025г. ИЛЦ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области - Кузбассе» в городе Березовском, городе Топки, Кемеровском и Топкинском районах (Аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС RU.0001.519180).

Инструкции по санитарной обработке разработаны и вывешены в моечной. Разработанные инструкции содержат информацию: объект дезинфекции, концентрацию дезинфицирующего раствора, время экспозиции.

Уборочный инвентарь для уборки производственных, вспомогательных и подсобных помещений промаркирован и хранится в отдельном месте для уборочного инвентаря.

Моющие и дезинфицирующие средства хранятся отдельно от пищевых продуктов, что соответствует требованиям п. 4.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Локальная вытяжная вентиляция установлена над тепловым оборудованием, что соответствует требованиям п. 2.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Технологическое оборудование, инвентарь, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

В помещениях пищеблока, для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются раздельное и специально промаркированное оборудование, инвентарь, кухонная посуда, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Складское помещение для сыпучих продуктов оборудовано прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха, что соответствует требованиям п. 3.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Для контроля температуры хранения пищевых продуктов все холодильное

оборудование оснащено термометрами, что соответствует требованиям п. 3.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Санитарная обработка оборудования, инвентаря, тары на пищеблоке проводится согласно разработанной инструкции по применению рабочего раствора дезинфицирующего средства, что соответствует требованиям п. 3.10., п. 4.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

С целью оценки эффективности мойки и дезинфекции разделочного инвентаря, кухонной и столовой посуды, на пищеблоке были отобраны смывы на бактерии группы кишечных палочек и яйца гельминтов: в смывах не обнаружены бактерии группы кишечных палочек и яйца гельминтов (протоколы лабораторных испытаний №№ 42-01-03/00884-01-25, 42-01-03/00880-01-25 от «25» марта 2025г ИЛЦ Филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области-Кузбассе" в городе Березовском, городе Топки, Кемеровском и Топкинском районах), что свидетельствует о качественной обработке разделочного инвентаря и столовой посуды, что соответствует требованиям п. 3.2., 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Рабочий раствор дезинфицирующего средства для обработки поверхностей хранится в закрытой емкости, имеется маркировка, содержащая название средства, концентрацию, дату изготовления и срок годности, что соответствует требованиям п. 4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Проводится ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний, что соответствует требованиям п. 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Представлен гигиенический журнал (сотрудники), где имеются отметки о состоянии здоровья персонала. Журналы бракеража готовой и скоропортящейся пищевой продукции, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складском помещении ведутся ежедневно, что соответствует требованиям п.п. 2.22, 3.8, 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Работники пищеблока обеспечены спецодеждой в количестве 3 комплекта на человека. Верхняя одежда хранится отдельно от спецодежды. Имеются в наличии одноразовые перчатки, что соответствует требованиям п. 3.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

На момент проверки на пищеблок трудоустроены 4 сотрудника (2 повар, 2 кухонный рабочий, работают посменно). На 25 питающихся детей приходится 2 работника пищеблока, что соответствует требованиям таблицы 6.19. СанПиН 1.2.3685-21.

Сухие сыпучие продукты хранятся в кладовой на стеллаже и в ларях в таре производителя. Имеется прибор для контроля относительной влажности и температуры воздуха. Следы пребывания грызунов, насекомых не обнаружены, что соответствует требованиям п. 2.23. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Работы по дератизации и дезинсекции в помещениях детского дома проводятся ИП Постоноговой Е.В. на основании договора № ДУ/38 от 11.02.2025, что соответствует требованиям п. 98. раздела III СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней». на проведение дератизации и дезинсекции.

Суточные пробы хранятся 48 часов. Гарнир хранится отдельно от основного блюда. Тара под суточные пробы кипятится в отдельной посуде, что соответствует требованиям п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В целях профилактики йоддефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий, что соответствует требованиям п. 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Продукты, обогащенные витаминами и микроэлементами в питании детей используются в ограниченном количестве в виде витаминизированного печенья «Юбилейного» витаминизированного только витаминами группы В, витаминизированные напитки промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами в рационе детей отсутствуют, что не соответствует требованиям п. 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами, осуществляется С- витаминизация третьего блюда, что соответствует требованиям п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно журналу бракеража готовой кулинарной продукции в учреждении организовано 5 разовое питание: завтрак, обед, полдник, ужин, 2 ужин что соответствует требованиям п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Питание осуществляется по примерному 10- дневному меню, утвержденного руководителем организации, что соответствует требованиям п. 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Проведен сравнительный анализ данных бракеражного журнала готовой кулинарной продукции, копий меню-требований на выдачу продуктов питания, примерного 10 дневного. В результате проведенного сравнительного анализа выявлено:

10.03.2025 (понедельник 1 недели): суп картофельный с бобовыми (с горохом) заменен на рассольник с рагу со сметаной. Овощи натуральные свежие (огурцы) заменены на огурцы соленые. Сок сливовый заменен на молоко кипяченое. Запеканка из творога (со сгущенным молоком) заменена на булочку со сгущенным молоком. Плоды и ягоды свежие (банан) заменены на кукурузу консервированную. Кефир 3,2% заменен на сок.

11.03.2025 (вторник 1 недели): каша вязкая молочная из риса и пшена заменена на омлет с сыром. Булочка домашняя заменена на пирожок с капустой. Овощи натуральные свежие (помидоры) заменены на свеклу отварную. Сок яблочный заменен на напиток из шиповника. Яблоки и мандарины свежие не выдавались. Ряженка 4% заменена на сок. Пряник заменен на сырок глазированный.

12.03.2025 (среда 1 недели): омлет с сыром заменен на кашу молочную. Сок заменен на чай. Вареники ленивые отварные заменены на запеканку творожную со сгущенным молоком. Соус молочный сладкий не выдан. Картофель отварной, капуста тушеная и рыба, тушеная в томате с овощами заменены запеканкой картофельной с мясом. Кукуруза консервированная заменена на помидор соленый. Чай с сахаром заменен на сок. Апельсин свежий не выдавался детям от 3 до 7 лет на ужин. Груша свежая не выдавалась на ужин.

13.03.2025 (четверг 1 недели): овощи отварные с маслом (свекла отварная) заменена на помидор свежий. Печенье заменено на конфеты.

14.03.2025 (пятница 1 недели): на обед не выданы фрукты. Запеканка картофельная с мясом заменена на картофель отварной, капуста тушеная и рыба, тушеная в томате с овощами.

15.03.2025 (понедельник 2 недели): в фактическом рационе отсутствуют фрукты на завтрак. Бутерброд с джемом или повидлом заменен на батон с маслом. Выдано яйцо вареное (в утвержденном меню отсутствует). Икра кабачковая (промышленного производства) заменена на огурец свежий. Сырники из творога (со сгущенным молоком) заменены на вареники ленивые со сладким молочным соусом. Сок яблочный заменен на чай с лимоном и свежее яблоко.

16.03.2025 (вторник 2 недели): горошек зеленый консервированный и печенье отсутствуют в фактическом рационе детей от 3 до 7 лет. На полдник сок и компот из смеси сухофруктов заменены на молоко кипяченое. На ужин овощи свежие (помидор) заменены на помидор соленый.

17.03.2025 (среда 2 недели): Апельсины свежие на ужин не выдавались. Напиток кисломолочный «Снежок» заменен на сок.

В результате проведенного сравнительного анализа выявлено, что проводилась замена кулинарных изделий на другие. Проводимые замены кулинарных изделий на другие не подтверждены необходимыми расчетами пищевой ценности, что не соответствует требованиям п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение №11.

Питание детей ГКУ «Детский дом «Островок» в период времени с 10.03.2025 по 17.03.2025 не соответствует примерному меню, что не соответствует требованиям п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

По бракеражному журналу готовой пищевой продукции 11.03.2025 на ужин выдавался сырок глазированный. Таким образом, в фактическом рационе детей присутствуют пищевые продукты, реализация которых не допускается при организации питания детей, что не соответствует требованиям п. 8.1.9. раздела VIII. Приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В кладовой на момент проверки 18.03.2025 обнаружено молоко сгущенное с заменителем молочного жира, что не соответствует требованиям п. 8.1.9. (Приложение № 6) СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Сведения о назначении обучающимся лечащим врачом лечебного и диетического питания в соответствии с п.8.2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 не представлены.

По информации журнала бракеража готовой пищевой продукции масса порции закуски (холодное блюдо) «икра кабачковая» (11.03.2025) составляет 50 г (нормируемая масса порции для детей от 7 до 11 лет 60-100 грамм, для детей 12 лет и старше 100-150 грамм), масса порции гарнира «картофельное пюре» (11.03.2025) составляет 100 грамм (нормируемая масса порции для детей от 3 до 7 лет 130-150 грамм), таким образом, питание детей осуществляется без учета требований по массе порций блюд, что не соответствует требованиям п. 8.1.2. раздела VIII. Приложение № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

оборудование оснащено термометрами, что соответствует требованиям п. 3.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Санитарная обработка оборудования, инвентаря, тары на пищеблоке проводится согласно разработанной инструкции по применению рабочего раствора дезинфицирующего средства, что соответствует требованиям п. 3.10., п. 4.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

С целью оценки эффективности мойки и дезинфекции разделочного инвентаря, кухонной и столовой посуды, на пищеблоке были отобраны смывы на бактерии группы кишечных палочек и яйца гельминтов: в смывах не обнаружены бактерии группы кишечных палочек и яйца гельминтов (протоколы лабораторных испытаний №№ 42-01-03/00884-01-25, 42-01-03/00880-01-25 от «25» марта 2025г ИЛЦ Филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области-Кузбассе" в городе Березовском, городе Топки, Кемеровском и Топкинском районах), что свидетельствует о качественной обработке разделочного инвентаря и столовой посуды, что соответствует требованиям п. 3.2., 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Рабочий раствор дезинфицирующего средства для обработки поверхностей хранится в закрытой емкости, имеется маркировка, содержащая название средства, концентрацию, дату изготовления и срок годности, что соответствует требованиям п. 4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Проводится ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний, что соответствует требованиям п. 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Представлен гигиенический журнал (сотрудники), где имеются отметки о состоянии здоровья персонала. Журналы бракеража готовой и скоропортящейся пищевой продукции, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складском помещении ведутся ежедневно, что соответствует требованиям п.п. 2.22, 3.8, 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Работники пищеблока обеспечены спецодеждой в количестве 3 комплекта на человека. Верхняя одежда хранится отдельно от спецодежды. Имеются в наличии одноразовые перчатки, что соответствует требованиям п. 3.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

На момент проверки на пищеблок трудоустроены 4 сотрудника (2 повар, 2 кухонный рабочий, работают посменно). На 25 питающихся детей приходится 2 работника пищеблока, что соответствует требованиям таблицы 6.19. СанПиН 1.2.3685-21.

Сухие сыпучие продукты хранятся в кладовой на стеллаже и в ларях в таре производителя. Имеется прибор для контроля относительной влажности и температуры воздуха. Следы пребывания грызунов, насекомых не обнаружены, что соответствует требованиям п. 2.23. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Работы по дератизации и дезинсекции в помещениях детского дома проводятся ИП Постоноговой Е.В. на основании договора № ДУ/38 от 11.02.2025, что соответствует требованиям п. 98. раздела III СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней». на проведение дератизации и дезинсекции.

Суточные пробы хранятся 48 часов. Гарнир хранится отдельно от основного блюда. Тара под суточные пробы кипятится в отдельной посуде, что соответствует требованиям п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В целях профилактики йоддефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий, что соответствует требованиям п. 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Продукты, обогащенные витаминами и микроэлементами в питании детей используются в ограниченном количестве в виде витаминизированного печенья «Юбилейного» витаминизированного только витаминами группы В, витаминизированные напитки промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами в рационе детей отсутствуют, что не соответствует требованиям п. 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами, осуществляется С- витаминизация третьего блюда, что соответствует требованиям п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно журналу бракеража готовой кулинарной продукции в учреждении организовано 5 разовое питание: завтрак, обед, полдник, ужин, 2 ужин что соответствует требованиям п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Питание осуществляется по примерному 10- дневному меню, утвержденного руководителем организации, что соответствует требованиям п. 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

По журналу бракеража готовой пищевой продукции фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи в граммах для детей в период с 10.03.2025 до 17.03.2025 соответствует норме, что соответствует требованиям п. 8.1.2. (Приложение № 9) СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Представлены технологические карты на блюда, изготавливаемые в ГКУ «Детский дом «Островок». Каждая технологическая карта (ТК) блюда содержит следующие разделы: наименование блюда; номер рецептуры; наименование сборника рецептов; наименование сырья, расход сырья и полуфабрикатов; химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию; технология изготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов; требования к оформлению и подачи блюд (содержит требование к внешнему виду, консистенции, цвету, вкусу и запаху)

Во всех технологических картах в не полном объеме отражена технология приготовления блюд, обеспечивающая их безопасность, а именно отсутствует информация:

- о сроках реализации готовых блюд, в соответствии с требованиями п. 8.1.2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- об обработке сырья в соответствии с п.п. 7.2.9., 7.2.10. МР 2.3.6.0233-21;

- о температуре подачи блюд в технологических картах блюд рулет с луком и яйцом, овощное рагу в сметано-томатном соусе (представлена технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №277 и № 143.02); суп овощной со сметаной на костном бульоне (представлена технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №99.04).

В обеденном зале размещено ежедневное меню основного питания, где содержится информация о наименовании блюд, массе порций, калорийности порций, что соответствует требованиям п. 8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В обеденном зале не размещены рекомендации по здоровому питанию, что не соответствует требованиям п. 8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Поставщики пищевых продуктов: ООО «Кузбасспродсервис», ООО «Чистая вода», ИП Резвов (хлеб, х/б изделия). Доставка продуктов осуществляется специализированным транспортом поставщика, скоропортящихся - охлаждаемым транспортом.

В период проведения проверки на реализуемый ассортимент представлены документы, подтверждающие соответствие продукции нормативным документам, в том числе техническим регламентам. Пищевое сырье соответствует заявленному в контрактной документации. На таре производителя имеется маркировка в соответствии с ТР ТС, что соответствует требованиям п. 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Условия и сроки хранения пищевых продуктов соблюдаются.

Медицинский осмотр персонала

Всего по штатному расписанию в ГКУ «Детский дом «Островок» трудоустроен 31 сотрудник. Представлено 31 личная медицинская книжка.

За период с 09.2024г. по 03.2025г в ГКУ «Детский дом «Островок» был трудоустроен 1 сотрудник: зам. директора по БОП Александрова Е.Г.

Зам.директора по БОП Александрова Е.Г. принята на работу с 09.01.2025 (приказ о приеме работника на работу № 01-к от 09.01.2025). Дата прохождения предварительного медицинского осмотра от 12.12.2024, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации от 23.12.2024.

Организация и прохождение предварительного медицинского осмотра ,профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работниками ГКУ «Детский дом «Островок» соответствует требованиям СП 2.4.3648-20 п. 1.5., СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» раздел 2 п. 75., п. 78.

Периодический медицинский осмотр сотрудниками ГКУ «Детский дом «Островок» пройден своевременно, не реже 1 раза в год, что соответствует п. 1.5. СП 2.4.3648-20.

По результатам медицинского осмотра в личных медицинских книжках работников организации имеются сведения о своевременном прохождении флюорографического обследования 1 раз в год, в соответствии с п. 31.2. раздела III Приложения 1 к Приказу МЗ РФ от 28 января 2021 г. № 29н и имеются сведения о допуске к работе, что соответствует требованиям п. 1.5. СП 2.4.3648-20, п. 58. СанПиН 3.3686-21.

В личных медицинских книжках работников пищеблока имеется отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестаций менее года назад, у остальных работников общеобразовательной организации данная отметка проставлена менее двух лет назад,

что соответствует требованиям СП 2.4.3648-20 п. 1.5, СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» раздел 2 п. 75, п. 78.

У двух сотрудников ГКУ «Детский дом «Островок» (Степановой И.П., Диденко А.Ю.) в личных медицинских книжках отсутствует отметка о своевременной ревакцинация против дифтерии, столбняка 1 раз в 10 лет в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, что не соответствует требованиям п. 1.5. СП 2.4.3648-20, п. 2965., 4155. СанПиН 3.3686-21; Приложения 1 Приказа МЗ России № 1122Н от 06.12.2021.

В соответствии с национальным календарем профилактических прививок и возрастом от 18 до 35 лет (включительно), вакцинации от кори подлежит 2 сотрудника, фактически привиты 2 человека, среди сотрудников в возрасте от 36 до 55 лет - 20 человек, фактически привиты 19 человек, завхоз Рюмшина Л.А. переболела, что соответствует требованиям п. 2769. СанПиН 3.3686-21, п. 1.5. СП 2.4.3648-20, Приложения 1 Приказа МЗ России от 06.12.2021 № 1122Н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок».

В личной медицинской книжке Диденко А.Ю. (главный бухгалтер) отсутствует отметка о вакцинации против вирусного гепатита В, что не соответствует требованиям п. 1.5. СП 2.4.3648-20, п. 761. СанПиН 3.3686-21, Приложения 1 Приказа МЗ России № 1122Н от 06.12.2021.

Против вируса гриппа привит 1 сотрудник, что не соответствует требованиям п. 2698, п.2701. СанПиН 3.3686-21, п. 1.5. СП 2.4.3648-20, Приложения 1 Приказа МЗ России от 06.12.2021 № 1122Н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок».

По государственному надзору проведены лабораторные исследования:

- в соответствии с протоколами №№ 42-01-03/00888-25, 42-01-03/00891-25, 42-01-03/00889-25, 42-01-03/00888-25 от «28» марта 2025г, №№ 42-01-03/00893-25-42-01-03/00895-25, 42-01-03/00905-25 от «27» марта 2025г. готовые блюда соответствуют гигиеническим нормативам по микробиологическим показателям и санитарно-химическим исследованиям;

- в соответствии с протоколом № 42-01-03/00892-25 от «29» марта 2025г. пищевой продукт: горбуша потрошенная без головы мороженая глазированная соответствует гигиеническим нормативам по микробиологическим показателям, санитарно-химическим показателям.

(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 акту профилактического визита прилагаются:

1. протокол осмотра от «18» марта 2025г.,

2. протокол отбора проб (образцов) от «24» марта 2025г.,

3. протоколы инструментального исследования: №№ 42-01-03/00888-25, 42-01-03/00891-25, 42-01-03/00889-25, 42-01-03/00888-25 от «28» марта 2025г, №№ 42-01-03/00884-01-25, 42-01-03/00880-01-25, 42-01-03/00885-25, 42-01-03/00886-25-42-01-03/00887-25 от «25» марта 2025г., № 42-01-03/00883-25 от «26» марта 2025г., №№ 42-01-03/00893-25-42-01-03/00895-25, 42-01-03/00905-25, 706, 707 от «27» марта 2025г., № 42-01-03/00892-25 от «29» марта 2025г.,

4. экспертные заключения № 98/003- ОГДиП/3 от «27» марта 2025г., № 90/003- ОГДиП/3 от «25» марта 2025г, №№ 96/003- ОГДиП/3, 97/003- ОГДиП/3 от «26» марта 2025г.,

5. предписание об устранении выявленных нарушений от «31» марта 2025г. № -06/ПР/2025.

(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)

Должностное лицо,
составившее акт
профилактического визита

(подпись)

Штер Наталья Алексеевна
(Ф.И.О.)

« 09 » Ч. « 10 » МИН.

Худых Галина Владимировна
(ФИО законного или иного
представителя контролируемого лица)

« » 2025 г. в « » ч. « » мин.

(ФИО законного или иного
представителя контролируемого лица)

(ФИО должностного лица
контрольного (надзорного) органа)

Акт профилактического визита получен «31» марта 2025 г. в «09» ч. «10» мин.

Худых Галина Владимировна
(ФИО законного или иного
представителя контролируемого лица)

Акт профилактического визита направлен контролируруемому лицу заказным почтовым отправлением по адресу:

Акт профилактического визита направлен контролируруемому лицу по электронному адресу: