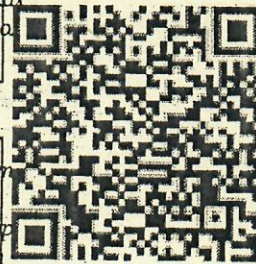


Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений об профилактическом визите в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий от 03.02.2023г. №72230041000104944840

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 профилактического мероприятия, контрольным (надзорным) мероприятием 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 Тюменской области (Управление Роспотребнадзора по Тюменской области)

Рижская ул., д.45а, Тюмень, 625026, Тел (3452) 20-88-24; факс (3452) 20-64-92

E-mail: nadzor72@tyumen-service.ru, <http://www.72.rospotrebнадzor.ru>

ОКПО 76823968, ОГРН 1057200990593,

ИНН/КПП 7203158490 / 720301001

(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

«27» февраля 2023г., 18 час. 00 мин.

г. Тюмень, пр. Геологоразведчиков, 1
(дата и время составления акта, место составления акта)

Акт профилактического визита

- Профилактический визит проведен в соответствии с пунктом 11(4) постановления Правительства РФ от 10.03.2022 №336 «Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля».
- Профилактический визит проведен в отношении: Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детский сад №106 города Тюмени (МАДОУ д/с №106 г. Тюмени), ИНН: 7203207067, ОГРН: 1077203062254.

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

3. Профилактический визит проведен по адресу (местоположению):

- г. Тюмень, пр. Геологоразведчиков, д.12.
- г. Тюмень, пр. Геологоразведчиков, д.6б.
- г. Тюмень, пр. Геологоразведчиков, д.1к1.
- г. Тюмень, ул. Республики, д.146а.

(указывается адрес (местоположение), место осуществления контролируемым лицом деятельности или место нахождения иных объектов контроля, в отношении которых был проведен профилактический визит)

4. Профилактический визит проведен в следующие сроки:

- с «13» февраля 2023г. 09 час.00 мин.
- по «27» февраля 2023г. 18 час.00 мин.

(указываются дата и время фактического проведения профилактического визита)

Срок проведения профилактического визита приостанавливался в связи с необходимостью проведения экспертизы/испытания (нужное подчеркнуть) на основании: уведомления ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» от 16.01.2023 №74-20-04/02-33-2023 (вх. №72-373/2023 от 16.01.2023 г.)

с «13» января 2023г. 16 час. 00 мин.
по «27» февраля 2023г. 18 час.00 мин.

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

Срок проведения профилактического визита был продлен: не продлевался.

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

5. Профилактический визит проведен:

Ахметовой Айслу Казбековной- специалистом-экспертом отдела санитарного надзора;

№

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

6. К проведению профилактического визита были привлечены:

1) специалисты:

Помощник врача-эпидемиолога Писчасова Инна Владимировна.

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

2) эксперты (экспертные организации):

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»

(экспертная организация - Аттестат Аккредитации РОСС.RU.0001.510119 выданный 13.08.2015г. Федеральной службой по аккредитации. Аттестат аккредитации RA.RU.710034 выданный 14.08.2015г. Федеральной службой по аккредитации.)

Врач по общей гигиене отдела гигиены Алексанова Анастасия Григорьевна.

(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:

Евлаш Елена Николаевна — заведующий МАДОУ д/с № 106 города Тюмени

(

)

(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
Иная информация (указать)	
Осуществлено консультирование контролируемого лица	Да

9. При проведении профилактического визита были совершены следующие действия:

- 1) осмотр
- 2) отбор проб (образцов)
- 3) испытание
- 4) инструментальные исследования
- 5) экспертиза

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

1) Осмотр проведен в следующие сроки: 13 февраля 2023г. по месту:

- г. Тюмень, пр. Геологоразведчиков, д.12.
- г. Тюмень, пр. Геологоразведчиков, д.6б.
- г. Тюмень, пр. Геологоразведчиков, д.1к1.
- г. Тюмень, ул. Республики, д.146а.

По результатам составлены протоколы осмотра при проведении профилактического визита.

2) Отбор проб (образцов): проведен в следующие сроки: 13 февраля 2023г. по месту:

- г. Тюмень, пр. Геологоразведчиков, д.12.
- г. Тюмень, пр. Геологоразведчиков, д.6б.
- г. Тюмень, пр. Геологоразведчиков, д.1к1.
- г. Тюмень, ул. Республики, д.146а.

По результатам составлены протоколы отбора смывов с объектов окружающей среды и материалы на стерильность, протоколы отбора проб продовольственного сырья, пищевых продуктов на б/н от 13.02.2023г.

3) Испытание, инструментальное исследование проведено в следующие сроки: с «13» февраля 2023г. по «20» февраля 2023г. по месту: в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» г. Тюмень, ул. Холодильная, д.57.

По результатам составлены протоколы лабораторных испытаний: №4549 от 21.02.2023г., №4550 от 21.02.2023г., №4551 от 21.02.2023г., №4552 от 21.02.2023г., №4553 от 21.02.2023г., №4554 от 21.02.2023г., №4555 от 21.02.2023г., №4556 от 21.02.2023г., №4557 от 16.02.2023г., №4558 от 21.02.2023г., №4559 от 21.02.2023г., №4560 от 21.02.2023г.

5) Экспертиза проведена с «16» февраля 2023г. по «21» февраля 2023г. по месту: в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» г. Тюмень, ул. Холодильная, д.57.

По результатам выданы экспертные заключения: №4549 от 21.02.2023г., №4550 от 21.02.2023г., №4551 от 21.02.2023г., №4552 от 21.02.2023г., №4553 от 21.02.2023г., №4554 от 21.02.2023г., №4555 от 21.02.2023г., №4556 от 21.02.2023г., №4557 от 16.02.2023г., №4558 от 21.02.2023г., №4559 от 21.02.2023г., №4560 от 21.02.2023г.

(указывается по каждому фактически совершенному действию)

10. При проведении профилактического визита рассмотрены истребованные документы:

1. Выписка из Единого государственного реестра недвижимости об объекте недвижимости, сведения о характеристиках объекта недвижимости;
2. Устав МАДОУ д/с № 106 города Тюмени (новая редакция) 2022 год.
3. Положение о режиме занятий обучающихся МАДОУ д/с № 106 города Тюмени.
4. Договор об оказании первичной медико-санитарной помощи воспитанникам от 30.12.2019г., заключенный с ГБУЗ ТО «ОКБ №2»;
5. Договор №240 на выполнение дератизационных работ от 29.12.2022г., заключенный с ФГУП «Тюменская дезинфекционная станция. г.Тюмень» с приложением актов выполненных работ №5 от 31.01.2023г., №103 от 01.02.2023г.;
6. Примерное 20-дневное меню №20-ДС/3590-20/86 от 09.12.2020г. для питания детей в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми в возрасте с 1 до 3 лет;
7. Примерное 20-дневное меню №20-ДС/3590-20/85 от 09.12.2020г. для питания детей в детских дошкольных учреждениях, оказывающих услуги по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми в возрасте с 3 до 7 лет;
8. Положение об организации питания воспитанников МАДОУ д/с № 106 города Тюмени (утв. приказом заведующего МАДОУ д/с № 106 города Тюмени от 19.02.2021 №64);

9. Методические рекомендации к организации общественного питания населения;
10. Журнал бракеража готовой продукции;
11. Количество воспитанников в образовательной дошкольной организации на 13.01.2023г.;
12. Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
13. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
14. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
15. График текущей влажной уборки;
16. Штатный список сотрудников.

(указывается рассмотренные документы, представленные контролируемым лицом)

11. При проведении профилактического визита было установлено:

13.02.2023г. при осмотре групповых ячеек, музыкального, спортивного залов, пищеблока, складских и производственных помещений, расположенных в здании МАДОУ д/с №106 города Тюмени по адресу: г. Тюмень, пр. Геологоразведчиков, д.12, установлено:

1. В ходе осмотра групповых ячеек, производственных и складских помещений пищеблока обнаружено нарушение целостности внутренней отделки, а именно: в туалетном помещении группы «Колокольчик» на потолке краска частично отслоилась, в складском помещении пищеблока напольные керамические плитки со сколами, трещинами. Вышеуказанное противоречит пп.2.5.2, 2.5.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» согласно которому, полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию; стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. **(Нарушение устранено в ходе проверки, представлена информация сопроводительным письмом исх.№75 от 27.02.2023г.)**

2. При осмотре туалетного помещения групповой ячейки «Ромашка» обнаружены следы протекания (желтые пятна), что является нарушением п.2.5.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» согласно которому, стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. **(Нарушение устранено в ходе проверки, представлена информация сопроводительным письмом исх.№75 от 27.02.2023г.)**

3. В ходе осмотра помещений, предназначенных для пребывания воспитанников учреждения, установлено, что музыкальный и спортивный залы не оборудованы термометрами, контроль за температурным режимом не проводится, что противоречит п.2.7.3 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" согласно которому, контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей и молодежи, осуществляется Организацией с помощью термометров. **(Нарушение устранено в ходе проверки, представлена информация сопроводительным письмом исх.№75 от 27.02.2023г.)**

4. На момент осмотра установлено, что не все источники искусственного освещения находятся в исправном состоянии, а именно: 3 источника освещения в музыкальном зале не функционируют, что является нарушением п.2.8.9 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» согласно которому, все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии и не должны содержать следы загрязнений. **(Нарушение устранено в ходе проверки, представлена информация сопроводительным письмом исх.№75 от 27.02.2023г.)**

5. На момент осмотра производственных помещений пищеблока установлено, что холодильное оборудование с маркировкой «Фрукты» не оборудован контрольным

термометром, что противоречит п.3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» согласно которому, складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами, а также п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в соответствии с которыми, складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. **(Нарушение устранено в ходе проверки, представлена информация сопроводительным письмом исх.№75 от 27.02.2023г.)**

6. На момент осмотра туалетного помещения групповой ячейки «Ромашка» установлено совместное хранение уборочного инвентаря, предназначенного для обработки туалетного помещения, группы. Кроме того, хранение осуществляется в доступном для детей месте, а именно: уборочный инвентарь (швабры для группы, туалета) закреплены на стене шкафа посредством крючка непосредственно над сливным бочком, что является нарушением пп.2.4.12, 2.11.3 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" в соответствии с которым, для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделяется помещение либо оборудуется место, исключающее доступ к нему работ. Инвентарь для уборки туалетов должен иметь иную маркировку и храниться отдельно от другого инвентаря. **(Представлена информация сопроводительным письмом исх.№75 от 27.02.2023г. о заключении договора №38 от 17.02.23 на приобретение шкафа для хранения уборочного инвентаря).**

7. При осмотре холодильного оборудования с маркировкой «Суточные пробы» обнаружена промаркированная проба напитка «Кисель из свежих ягод», приготовленная 10.02.2023г. в 9:50. При анализе представленного журнала бракеража готовой продукции установлено, что данный напиток выдавался воспитанникам дошкольной организации 10.02.2023г. на 2-завтрак в 10:00, на обед в 12:00 и на полдник в 15:00. Однако суточные пробы напитка, выдаваемого на обед, полдник отсутствуют, что противоречит п.8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" согласно которому, в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Кроме того, со слов сотрудников пищеблока, напиток «Кисель из свежих ягод» фактически готовился 1 раз утром на завтрак в 09:50 и в дальнейшем реализовался в течение дня. Однако, согласно представленной на данный напиток технико-технологической карте, срок реализации напитка «Кисель из свежих ягод» составляет 1 час. Вышеуказанное противоречит п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" согласно которому, изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, а также п.8.1.9. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому, перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в Приложении №6 к настоящим Правилам, а именно – не допускается при организации питания детей пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества. **(Представлена информация сопроводительным письмом исх.№75 от 27.02.2023г. о проведении дополнительного инструктажа работникам пищеблока).**

8. При анализе протокола лабораторных испытаний №4557 от 16.02.2023г., экспертного заключения по результатам лабораторных испытаний №4557 от 16.02.2023г. установлено, что проба продовольственного сырья - «Соль поваренная пищевая самоосадочная йодированная «Славяночка», дата изготовления: 21.06.2022г., срок годности: 12 месяцев (изготовитель: АО «Аралтуз», юридический адрес: 120105, Республика Казахстан, Кызылординская область, Аральский район, поселок Жаксыкылыш) не соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по показателю: «Массовая доля йода», результат испытаний - менее 20 мкг/г., при величине допустимого уровня - 25-55 мкг/г., что является нарушением требований п.1.ст. 7, п.1 ст.13 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов», согласно которым, пищевая продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасной. Продовольственное (пищевое) сырье, используемое при производстве (изготовлении) пищевой продукции, должно соответствовать требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, и быть прослеживаемым.

13.02.2023г. при осмотре групповых ячеек, музыкального зала, пищеблока, складских и производственных помещений, расположенных в здании МАДОУ д/с №106 города Тюмени по адресу: г. Тюмень, пр. Геологоразведчиков, д.6б, установлено:

1. При осмотре групповой ячейки «Золотая рыбка» установлено, что уборка сотрудником образовательной организации осуществляется некачественно, а именно: обнаружено видимое загрязнение вентиляционной решетки в туалетном помещении, что противоречит п.2.11.8 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" в соответствии с которыми, вытяжные вентиляционные решетки не должны содержать следов загрязнений. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения. **(Нарушение устранено в ходе проверки, представлена информация сопроводительным письмом исх. №75 от 27.02.2023г.)**

2. При осмотре холодильного оборудования с маркировкой «Суточные пробы» обнаружена промаркированная проба напитка «Кисель из свежих ягод», приготовленная 10.02.2023г. в 9:50. При анализе представленного журнала бракеража готовой продукции установлено, что данный напиток выдавался воспитанникам дошкольной организации 10.02.2023г. на 2-завтрак в 10:00, на обед в 12:00 и на полдник в 15:00. Однако суточные пробы напитка, выдаваемого на обед, полдник отсутствуют, что противоречит п.8.1:10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" согласно которому, в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Кроме того, со слов сотрудников пищеблока, напиток «Кисель из свежих ягод» фактически готовился 1 раз утром на завтрак в 09:50 и в дальнейшем реализовался в течение дня. Однако, согласно представленной на данный напиток технико-технологической карте, срок реализации напитка «Кисель из свежих ягод» составляет 1 час. Вышеуказанное противоречит п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" согласно которому, изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, а также п.8.1.9. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому, перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в Приложении №6 к настоящему Правилам, а именно - не допускается при организации питания детей пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или)

признаками недоброкачества. (Представлена информация сопроводительным письмом исх.№75 от 27.02.2023г. о проведении дополнительного инструктажа работникам пищеблока).

13.02.2023г. при осмотре групповых ячеек, спортивного зала, пищеблока, складских и производственных помещений, расположенных в здании МАДОУ д/с №106 города Тюмени по адресу: г. Тюмень, пр. Геологоразведчиков, д.1к1, установлено:

1. При осмотре помещений пищеблока установлено, что уборку технологического оборудования проводят некачественно, а именно: обнаружено скопление пыли на вентиляторах, размещенных в холодильном оборудовании, что противоречит п.2.18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" согласно которому, все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. (Нарушение устранено в ходе проверки, представлена информация сопроводительным письмом исх.№75 от 27.02.2023г.)

13.02.2023г. при осмотре групповых ячеек, музыкального, спортивного залов, пищеблока, складских и производственных помещений, расположенных в здании МАДОУ д/с №106 города Тюмени по адресу: г. Тюмень, ул. Республики, д.146 нарушений обязательных требований санитарно-эпидемиологического Законодательства не выявлено.

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

12.К настоящему акту прилагаются:

1. Протоколы осмотра при проведении профилактического визита;
2. Протоколы отбора смывов с объектов окружающей среды и материалы на стерильность, протоколы отбора проб продовольственного сырья, пищевых продуктов;
3. Протоколы лабораторных испытаний, экспертные заключения по результатам лабораторных испытаний: №4549 от 21.02.2023г., №4550 от 21.02.2023г., №4551 от 21.02.2023г., №4552 от 21.02.2023г., №4553 от 21.02.2023г., №4554 от 21.02.2023г., №4555 от 21.02.2023г., №4556 от 21.02.2023г., №4557 от 16.02.2023г., №4558 от 21.02.2023г., №4559 от 21.02.2023г., №4560 от 21.02.2023г.
4. Предписание о приостановке реализации продукции, не соответствующей требованиям Технического регламента Таможенного союза №02-09 от 27.12.2023г.

(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)

специалист - эксперт ОИИ Александрова А.К.
(должность, фамилия, инициалы инспектора)

 (подпись)

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

(дата, время)

(подпись)

(должность)

(ФИО)

27.02.2023



