



**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю**

М. Горького ул., д.28, г. Барнаул, 656056
Тел.: (3852) 24-29-96, факс: (3852) 24-99-49 Телетайп: 233103 СИГНАЛ
E-mail: mail@22.rospotrebnadzor.ru, http://www.22.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 77069999, ОГРН 1052202281537, ИНН/КПП 2225068178/222501001

**Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю
в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском,
Солтонском и Целинном районах**

659306, Алтайский край, г.Бийск, ул. Советская, дом 78
Тел.: 8 (3854) 32-84-46, факс: 8 (3854)32-84-47
E-mail: to-biysk@22.rospotrebnadzor.ru

г. Бийск, ул. Советская, 78
(место составления акта)

“ 19 ” мая 20 17 г.

17 часов 00 минут
(время составления акта)

**АКТ ПРОВЕРКИ
органом государственного контроля (надзора) юридического лица,
индивидуального предпринимателя
№ 16/063769/179**

Россия, Алтайский край, Ельцовский район, с. Верх-Неня, ул. Школьная, 10А
Россия, Алтайский край, Ельцовский район, с. Верх-Неня, ул.Мира, 3
(место проведения проверки)

На основании: Распоряжения от 30.03.2017 №16/063769/120 Яковлева Игоря Аркадьевича,
начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю, в г.
Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества (в случае, если имеется), должность руководителя, заместителя
руководителя органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля, издавшего распоряжение или приказ о проведении
проверки)

была проведена внеплановая, выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Муниципального казенного общеобразовательного учреждения Верх-Ненинская средняя
общеобразовательная школа (Сокращенное наименование - МКОУ ВСОШ)

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии)
индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

«24» апреля 2017 г. с 13 час. 00 мин. до 13 час. 45 мин. по адресу: Алтайский край, Ельцовский
район, с. Верх-Неня, ул. Школьная, 10А Продолжительность 45 минут

«24» апреля 2017 г. с 13 час. 45 мин. до 14 час. 30 мин. по адресу: Алтайский край, Ельцовский
район, с. Верх-Неня, ул.Мира, 3 Продолжительность 45 минут

(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений
юридического лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки:

17 рабочих дней / 1 час 30 минут
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки **ознакомлен:** (заполняется при проведении выездной проверки)

Директор МКОУ ВСОШ Калачева Марина Владимировна 24.04.2017 в 13 часов 00 минут

(фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки: не требуется

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: Шмидт Александр Викторович, главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах

Жураева Диана Илхомовна, эксперт, врач по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах»

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилии, имена, отчества (в случае, если имеются), должности экспертов и/или наименования экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовал(и):

Директор МКОУ ВСОШ Калачева Марина Владимировна

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения проверки: выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

1. На момент проверки в детском саду МКОУ ВСОШ маркировка полотенец, закрепленных за каждым ребенком, не проведена (маркировки у полотенец нет), что является нарушением п. 17.14 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» согласно которого - «Смена постельного белья, полотенца проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируется.

Постельное белье, кроме наволочек, маркируется у ножного края. На каждого ребенка необходимо иметь три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены наматрасников. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах».

2. На момент проверки три моечных ванны на школьном пищеблоке МКОУ ВСОШ не присоединены к канализационной сети через сифоны с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки, что является нарушением п. 3.1 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и п. 3.8. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» согласно которого – «Производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны)».

3. В ходе проверки на основании определений о назначении санитарно-эпидемиологической экспертизы от 24.04.2017 года в соответствии с протоколом взятия проб (образцов) №16/150 от 24.04.2017 в школе по адресу: Алтайский край, Ельцовский район, с. Верх-Неня, ул. Школьная, 10А в соответствии с требованиями для проведения экспертизы отобран «компот из сухофруктов» (дети с 7 до 11 лет), датой изготовления 24.04.2017 г., и направлен в АИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в городе Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах» на исследования.

В соответствии с заключением эксперта № 33/468 от 16.05.2017 г филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах, Жураевой Дианы Илхомовны эксперта, врача по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах»

Результат лабораторных исследований **«компо́та из сухофруктов»** (дети с 7 до 11 лет), д.и. 24.04.2017г., указанный в протоколе № 11678 от 02.05.2017г., **не соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п. 9.1, табл №1, приложения №4 по содержанию витамина С,** выше нормы в 1,32раза, а именно: фактическое содержание витамина С составило 79,2мг/п при нормативе 60мг/п.;

4. В ходе проверки на основании определений о назначении санитарно-эпидемиологической экспертизы от 24.04.2017 года в соответствии с протоколом взятия проб (образцов) №16/150 от 24.04.2017 в школе по адресу: Алтайский край, Ельцовский район, с. Верх-Неня, ул. Школьная, 10А в соответствии с требованиями для проведения экспертизы отобран «обед» на калорийность и направлен в АИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в городе Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах» на исследования.

В соответствии с заключением эксперта № 33/468 от 16.05.2017 г филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах, Жураевой Дианы Илхомовны эксперта, врача по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах»

Результат лабораторных исследований **калорийности «обеда»,** указанный в протоколе № 11679 от 02.05.2017г, - 444.2 ккал, что составляет 18.9% (при нормативе (35%) $\pm 5\%$, от суточной калорийности для детей с 7 до 11 лет, что **не соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п. 6.14, МУ №4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах» по калорийности.**

5. В ходе проверки на основании определений о назначении санитарно-эпидемиологической экспертизы от 24.04.2017 года в соответствии с протоколом взятия проб (образцов) №16/150 от 24.04.2017 в школе по адресу: Алтайский край, Ельцовский район, с. Верх-Неня, ул. Школьная, 10А в соответствии с требованиями для проведения экспертизы на химический состав отобран «щи из свежей капусты на курином бульоне» и направлен в АИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в городе Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах» на исследования.

В соответствии с заключением эксперта № 33/468 от 16.05.2017 г филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах, Жураевой Дианы Илхомовны эксперта, врача по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах»

Результат лабораторных исследований **химического состава «щей из свежей капусты курином бульоне»**, указанный в протоколе № 11679 от 02.05.2017 года, **не соответствует** теоретически расчётным данным по раскладке, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», МУ № 4236-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах», а именно:

-коэффициент выполнения «щей из свежей капусты на курином бульоне» составил 1,09 при нормативе - $1,0 \pm 0,5$. Сухие вещества: по раскладке 18,93, фактически по анализу 28,88. Белки: по раскладке 9,91, фактически по анализу 19,14. Жиры: по раскладке 7,06, фактически по анализу 5,61.

6. В ходе проверки на основании определений о назначении санитарно-эпидемиологической экспертизы от 24.04.2017 года в соответствии с протоколом взятия проб (образцов) №16/150 от 24.04.2017 в школе по адресу: Алтайский край, Ельцовский район, с. Верх-Неня, ул. Школьная 10А в соответствии с требованиями для проведения экспертизы на химический состав отбора «компот из сухофруктов» и направлен в АИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в городе Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах» на исследования.

В соответствии с заключением эксперта № 33/468 от 16.05.2017 г филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах, Жураевой Дианы Илхомовны эксперта, врача по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах»

Результат лабораторных исследований **химического состава «компота из сухофруктов»**, указанный в протоколе № 11679 от 02.05.2017 года, **не соответствует** теоретически расчётным данным по раскладке, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», МУ № 4236-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах», а именно:

-коэффициент выполнения компота из сухофруктов составил 0,85 при нормативе - $1,0 \pm 0,5$. Сухие вещества: по раскладке 27,02, фактически по анализу 20,56. Белки, углеводы: по раскладке 26,41, фактически по анализу 20,36.

7. В ходе проверки на основании определений о назначении санитарно-эпидемиологической экспертизы от 24.04.2017 года в соответствии с протоколом взятия проб (образцов) №16/150-1 от 24.04.2017 в детском саду по адресу: Алтайский край, Ельцовский район, с. Верх-Неня, ул.Мирная 3 в соответствии с требованиями для проведения экспертизы на химический состав отбора «кисель» и направлены в АИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в городе Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском, Целинном районах» на исследования.

В соответствии с заключением эксперта № 33/468 от 16.05.2017 г филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах, Жураевой Дианы Илхомовны эксперта, врача по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах»

Результат лабораторных исследований **химического состава «киселя»**, указанный в протоколе № 11662 от 02.05.2017 года, **не соответствует** теоретическим расчётным данным по раскладке, СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», МУ № 4236-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах» по полноте вложения, а именно:

-коэффициент выполнения киселя составил 0,48 при нормативе- $1,0 \pm 10\%$. Сухие вещества: по раскладке 49,81, фактически по анализу 21,56. Белки, углеводы: по раскладке 48,31, фактически по анализу 21,36.

8. В ходе проверки на основании определений о назначении санитарно-эпидемиологической экспертизы от 24.04.2017 года в соответствии с протоколом взятия проб (образцов) №16/150-1 от 24.04.2017 в детском саду по адресу: Алтайский край, Ельцовский район, с. Верх-Неня, ул.Мира, 3 в соответствии с требованиями для проведения экспертизы отобран «хлеб пшеничный белый» и направлен в АИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в городе Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах» на исследования.

В соответствии с заключением эксперта № 33/468 от 16.05.2017 г филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах, Жураевой Дианы Илхомовны эксперта, врача по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах»

Занижен вес порции «хлеба пшеничного белого», а именно: вес порции по раскладке должен быть 40,0г, фактически по анализу вес порции составил 22,0г, что не соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

9. В ходе проверки на основании определений о назначении санитарно-эпидемиологической экспертизы от 24.04.2017 года в соответствии с протоколом взятия проб (образцов) №16/150-1 от 24.04.2017 в детском саду по адресу: Алтайский край, Ельцовский район, с. Верх-Неня, ул.Мира, 3 в соответствии с требованиями для проведения экспертизы отобран «кисель» и направлен в АИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в городе Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах» на исследования.

В соответствии с заключением эксперта № 33/468 от 16.05.2017 г филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах, Жураевой Дианы Илхомовны эксперта, врача по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах»

Результат лабораторных исследований «киселя» (дети от 3-х до 7 лет), д.и. 24.04.2017г., указанный в протоколе № 11659 от 02.05.2017г., **не соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», п. 14.21, по содержанию витамина С, выше норматива, а именно: фактическое содержание витамина С составило 69,5мг/п при нормативе – 50мг/п.**

Ответственным за выявленные нарушения является должностное лицо - директор МКОУ ВСОШ Калачева Марина Владимировна.

- выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов): нарушений не выявлено
- выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний): нарушений не выявлено

Время проведения проверки:

«24» апреля 2017 г. с 13 час. 00 мин. до 13 час. 45 мин. по адресу: Алтайский край, Ельцовский район, с. Верх-Неня, ул. Школьная, 10А

«24» апреля 2017 г. с 13 час. 45 мин. до 14 час. 30 мин. по адресу: Алтайский край, Ельцовский район, с. Верх-Неня, ул. Мира, 3 Продолжительность 45 минут

В ходе проведения проверки установлено: (констатирующая часть для выездной проверки).

Проверка проводится в рамках федерального государственного контроля за соблюдением законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей на основании плана проведения плановых проверок Управлением Роспотребнадзора по Алтайскому краю на 2017 год, утвержденного Приказом Управления Федеральной службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю от 23.12.2016 № 446 «Об организации и проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей в 2017 году».

Учреждение осуществляет свою деятельность на основании устава и лицензии на право образовательной деятельности по образовательным программам.

ОГРН 1042201270517; ИНН/КПП 2240003633/224001001.

Школа.

Школа состоит из двух одноэтажных зданий. Год постройки - 1971 г. Проектная мощность школы - 100 человек. Фактически обучается - 19 человек. Обучение осуществляется в 1 смену. Комплект классов - 9, средняя наполняемость - 2 человека.

Территория школы имеет полное ограждение. Территория имеет наружное освещение.

Мусор собирается в контейнер, установленный на твердом покрытии. Контейнер от мусора освобождаются своевременно, имеется договор на вывоз ТБО с Администрацией Верх-Ненинского сельсовета. Капитальный ремонт не проводился. Косметический ремонт проводится ежегодно, последний в августе 2016 г. Теплоснабжение от школьной котельной. Система вентиляции естественная - через форточки. Режим проветривания соблюдается, графики проветривания имеются.

Система холодного водоснабжения централизованная, находится в рабочем состоянии. Система канализования - местный выгреб.

Питьевой режим организован посредством бутилированной воды, документы подтверждающие качество и безопасность воды представлены. Для питья используются одноразовые стаканчики.

Гардероб оснащен вешалками для одежды и ячейками для обуви.

Естественное освещение достаточное, мебель расставлена с учетом левостороннего естественного освещения. Светопроемы оборудованы тюлевыми шторами, коэффициент естественного освещения не снижен.

Искусственное освещение осуществляется люминесцентными лампами. Источники искусственного освещения обеспечены защитной арматурой. Классные доски оборудованы софитами.

Учебные кабинеты включают: рабочую зону учащихся, рабочую зону учителя, дополнительное пространство для размещения учебно-наглядных пособий, зону индивидуальных занятий и активной деятельности. В зависимости от назначения учебных помещений имеются ученические 2-х местные учебные столы. Расстановка парт двух- трехрядная и осуществляется с учетом левостороннего естественного освещения. Расстояние от первой парты до учебной доски соблюдается. Угол видимости стационарных классных досок соблюдается. Площадь на одного учащегося соблюдается.

Обучение проводится по традиционной программе. Учебный план, расписание уроков, звонков, режим обучения, графики контрольных работ с ТО У Роспотребнадзора согласованно.

Имеется 1 кабинет информатики, оборудованный 4 ПК на базе жидкокристаллических мониторов. Площадь на 1 рабочее место с ПЭВМ выдерживается. Вентиляция естественная через откидные фрамуги. Проветривание осуществляется регулярно через каждый час работы на ПЭВМ.

Трудовое обучение мальчиков проходит в столярно-слесарной мастерской. Оборудование размещено с учетом создания благоприятных условий для зрительной работы, сохранения правильной позы и профилактики травматизма. В мастерской установлены 6 столярных верстаков, 2 слесарных верстака, 3 токарных станка по дереву, 2 токарных станка по металлу, сверлильный станок, наждак, циркулярная пила, для соблюдения правил личной гигиены установлена умывальная раковина с подводкой холодной и горячей воды. Мастерская обеспечена аптечкой для оказания первой помощи. Учащиеся обеспечены личной специальной одеждой. Средства индивидуальной защиты имеются.

Трудовое обучение девочек проходит в кабинете технологии, который оборудован 3 ручными швейными машинами, 1 электрической швейной машиной.

В здании школы расположен санитарный узел для девочек, который оборудован умывальной раковиной с подводкой холодной и горячей воды, 1 унитазом и санитарный узел для мальчиков, который оборудован умывальной раковиной с подводкой холодной и горячей воды, 1 унитазом.

Санитарное состояние основных помещений школы удовлетворительное. Текущая уборка

проводится силами технического персонала. Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте. Моющими, чистящими, дезинфицирующими средствами, мылом обеспечены. Запас имеется.

Штат сотрудников укомплектован. Медицинский осмотр и санитарно-гигиеническое обучение пройдено всеми сотрудниками.

Медицинский пункт представлен кабинетом приема, в котором установлен письменный стол, шкаф для хранения медицинских препаратов, кушетка, медицинский столик. Внутренняя отделка помещений соответствует требованиям: стены, потолок покрашены масляной краской, пол отделан линолеумом. Аптечки оказания первой медицинской помощи укомплектованы. Медицинское обслуживание учащихся осуществляется по договору заключенному с КГБУЗ «Центральная районная больница Ельцовского района».

Для организации питания имеется столовая. Столовая расположена во втором здании школы.

Столовая работает на продовольственном сырье, включает в себя следующий набор помещений: обеденный зал, горячий цех, цех сырой продукции, складское помещение.

Обеденный зал на 36 посадочных мест. Для мытья рук установлено 1 умывальная раковина с подводкой холодной и горячей воды, обеспечена мылом, бумажными полотенцами.

В цехе сырой продукции установлено: стол для сырых кур, стол для сырых овощей, стол для мяса сырого, рыбы сырой, мойка для мытья мяса сырого и сырых овощей, умывальная раковина для мытья рук. В варочном зале установлено: 2 электроплиты на 4 конфорки, электротитан, стол для готовой продукции, стол для раздачи, раковина для мытья рук, двухсекционная моечная ванна для мытья столовой и чайной посуды, односекционная ванна для мытья кухонной посуды. В складском помещении установлены стеллажи для хранения сыпучих продуктов, 2 бытовых холодильника, имеется психрометр для контроля за температурным и влажностным режимом.

Холодильное оборудование находится в исправном состоянии, контрольными термометрами обеспечены, журнал учета температурного режима ведется. Товарное соседство продуктов соблюдаются.

Уборочным инвентарем обеспечены, хранится и используется правильно. Моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами обеспечены. Инструкции по мытью посуды имеются.

В ходе проверки на основании определений о назначении санитарно-эпидемиологической экспертизы от 24.04.2017 года в соответствии с протоколом взятия проб (образцов) №16/150 от 24.04.2017 по адресу: Алтайский край, Ельцовский район, с. Верх-Неня, ул. Школьная, 10А в соответствии с требованиями для проведения экспертизы отобраны образцы продукции и инструментальные исследования, и направлены в АИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в городе Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах» на исследования.

В соответствии с заключением эксперта № 33/468 от 16.05.2017 г филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах, Жураевой Дианы Илхомовны эксперта, врача по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах»

- Результат лабораторно-инструментальных исследований мощности эффективной дозы гамма-излучения и среднегодовой эквивалентной равновесной объёмной активности дочерних продуктов изотопов радона и торона в воздухе помещений, указанный в протоколе № 10668 от 25.04.2017года, соответствует санитарным правилам СанПиН 2.6.1.2523-09 «Нормы радиационной безопасности (НРБ-99/2009), п. 5.3.3.

- Результат лабораторно-инструментальных исследований микроклимата в 7 из 7 точках замеров, указанный в протоколе № 10470 от 25.04.2017года, соответствует требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-Эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях», п. 6.2, п. 6.4.

- Результат лабораторно-инструментальных исследований уровня звука в 1 из 1 точке замеров (учебное место у сверлильного станка в комбинированной мастерской), указанный в протоколе № 10495 от 25.04.2017года, соответствует требованиям СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки», п. 5.3.1, СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях», п.4.34.

- Результат лабораторно-инструментальных исследований напряженности электромагнитного поля на 3 из 3 учебных местах с ПЭВМ, указанный в протоколе № 10496 от 25.04.2017года, соответствует требованиям СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», СанПиН 2.2.2/2.4.2620-10 «Изменения №2 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам».

- Результат лабораторных исследований воздуха рабочей зоны на 3 из 3 рабочих местах (рабочее место у станка Т1, рабочее место у сверлильного станка в комбинированной мастерской, рабочее место у станка Т1.7 в комбинированной мастерской, рабочее место у наждака в комбинированной мастерской), указанный в протоколе № 11348 от 02.05.2017г. соответствует требованиям ГН 2.2.5.1313-03 «Предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны», СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях» п. 6.12 по содержанию пыли.

- Результат лабораторно-инструментальных исследований воды питьевой из распределительной сети (пищеблок), указанный в протоколе № 11685 от 02.05.2017года, соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения», п. 3.3, п. 3.5 по бактериологическим показателям, по органолептическим показателям.

- Результат лабораторно-инструментальных исследований, гигиенических смывов на паразитарную чистоту 30 из 30, указанный в протоколе № 11687 от 02.05.2017г., соответствует требованиям СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ».

- Результат лабораторных исследований свёклы свежей, указанный в протоколе № 11681 от 02.05.2017г, соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», глава 2, ст. 7, п. 11 по паразитологическим показателям (яйца, личинки гельминтов, цисты простейших).

- Результат лабораторных исследований картофеля свежего, указанный в протоколе № 11680 от 02.05.2017г, соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», глава 2, ст. 7, п. 11 по паразитологическим показателям (яйца, личинки гельминтов, цисты простейших)

- Результат лабораторных исследований лука свежего, указанный в протоколе № 11682 от 02.05.2017г, соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», глава 2, ст. 7, п. 11 по паразитологическим показателям (яйца, личинки гельминтов, цисты простейших).

- Результат лабораторных исследований гигиенических смывов на бактерии группы кишечной палочки (БГКП) в 10 из 10, указанный в протоколе № 11686 от 02.05.2017года, соответствует требованиям МР МЗ СССР №2657-82 от 31.12.82г. «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- Результат лабораторных исследований компота из сухофруктов, д.и. 24.04.2017г., указанный в протоколе № 11677 от 02.05.2017г., соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», приложение № 1, 2 п.1.8. по бактериологическим показателям;

- Результат лабораторных исследований щей из свежей капусты на курином бульоне, д.и. 24.04.2017г., указанный в протоколе № 11676 от 02.05.2017г., соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», приложение № 1, 2 п.1.8. по бактериологическим показателям;

- Результат лабораторных исследований картофеля свежего, указанный в протоколах № 11684 от 02.05.2017г, № 11683 от 02.05.2017г, соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», приложение №3, п. 6, по содержанию нитратов, кадмия, свинца, ртути, мышьяка, ГХЦГ и изомеров, ДДТ и метаболитов.

- Результат лабораторных исследований компота из сухофруктов (дети с 7 до 11 лет), д.и. 24.04.2017г., указанный в протоколе № 11678 от 02.05.2017г., не соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п. 9.1, табл №1, приложения №4 по содержанию витамина С, выше нормы в 1,32раза, а именно: фактическое содержание витамина С составило 79,2мг/п при нормативе 60мг/п.;

- Результат лабораторных исследований калорийности обеда, указанный в протоколе № 11679 от 02.05.2017г, - 444.2 ккал, что составляет 18.9% (при нормативе (35%) $\pm 5\%$, от суточной калорийности для детей с 7 до 11 лет, что не соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п. 6.14, МУ №4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах» по калорийности;

- Результат лабораторных исследований химического состава щей из свежей капусты на курином бульоне, указанный в протоколе № 11679 от 02.05.2017года, не соответствует теоретически расчётным данным по раскладке, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации

питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», МУ № 4236-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах», а именно:

-коэффициент выполнения щей из свежей капусты на курином бульоне составил 1,09 при нормативе - $1,0 \pm 0,5$. Сухие вещества: по раскладке 18,93, фактически по анализу 28,88. Белки, углеводы: по раскладке 9,91, фактически по анализу 19,14. Жиры: по раскладке 7,06, фактически по анализу 5,61.

- Результат лабораторных исследований химического состава компота из сухофруктов, указанный в протоколе № 11679 от 02.05.2017 года, не соответствует теоретически расчётным данным по раскладке, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», МУ № 4236-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах», а именно:

-коэффициент выполнения компота из сухофруктов составил 0,85 при нормативе - $1,0 \pm 0,5$. Сухие вещества: по раскладке 27,02, фактически по анализу 20,56. Белки, углеводы: по раскладке 26,41, фактически по анализу 20,36.

Детский сад.

Режим работы 9 часов (с 08 часов 00 минут до 17 часов 00 минут). Расчетная мощность детского сада 15 детей. Списочный состав - 9 детей. В детском саду функционирует на настоящий момент 1 разновозрастная группа.

На земельном участке выделены следующие зоны: зона игровой территории, хозяйственная зона.

Игровая территория представлена 1 групповой площадкой. На групповой площадке отсутствует теневой навес.

Спортивно-игрового оборудования достаточное количество, в исправном состоянии. Хозяйственная зона расположена вдали от зоны игровой территории.

Территория имеет наружное освещение.

Здание детского сада не типовое, 1 этажное, рассчитано на одну групповую ячейку, включает групповую ячейку, пищеблок, прачечную, служебно-бытовые помещения. Год постройки - 1988 г.

Капитальный ремонт не проводился. Текущий ремонт ДООУ проводится ежегодно в летний период.

В состав групповой ячейки входит следующий набор помещений: приемная, групповая, спальня, туалетная.

Питьевой режим организован в виде кипяченой воды, смена питьевой воды каждые 3 часа, чистыми стаканчиками для питья обеспечены.

Питание детей организовано в групповой, где установлены обеденные столы. Обеденные столы обрабатываются в соответствии с требованиями. Ветошь хранится правильно. Для детей используется столовая посуда (тарелки для первого и второго блюда). Правила мытья и хранения посуды соблюдаются. Моющих, дезинфицирующих средств достаточно. Инструкции по мытью посуды и обработки инвентаря имеются, в которых указаны концентрации и объемы применяемых моющих средств.

Сон детей организован в спальне. Постельное белье промаркировано, индивидуальность соблюдается. Смену постельного белья осуществляют 1 раз в 7 дней. График смены белья имеется. Постельных принадлежностей достаточно (наволочек, пододеяльников, простыней, полотенец для лица и ног) по 3 комплекта, 2 комплекта на матрасников.

Приемная оборудована шкафами для верхней одежды с индивидуальными ячейками, закрепленными за каждым ребенком.

Туалетные помещения разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов. В туалетном помещении разновозрастной группы установлен: два унитаза, оборудован слив для обработки горшков, бак для обработки горшков, ячейки для хранения горшков, горшки промаркированы, 2 детских умывальных раковины, 1 умывальная раковина для взрослых, унитазы оборудованы перегородками. Умывальные раковины обеспечены подводом горячей и холодной воды. Мылом для мытья рук обеспечены. Правила хранения полотенец соблюдаются. В зоне санитарных узлов отсутствуют хозяйственные шкафы для дезинфицирующих и моющих средств, уборочный инвентарь для уборки туалетной и групповой хранится открыто в туалетной группы. Дезинфицирующими и моющими средствами обеспечены. Для персонала выделен отдельный надворный туалет.

Детская мебель промаркирована. Рассаживание детей в соответствии с ростом.

Музыкальный и спортивный зал не предусмотрен, здание детского сада приспособленное.

Естественное освещение достаточное. Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами и лампами накаливания, защитная арматуры имеется. Шторы на окнах тюлевые, уровень естественного освещения не снижен.

Проветривание осуществляется через форточки. Графики проветривания и контрольные термометры имеются. Водоснабжение - скважина села, канализация - местный выгреб. Горячим водоснабжением обеспечены умывальные раковины в туалетных помещениях, моечные ванны на пищеблоке для мытья кухонной посуды и сырой продукции, в буфетной, и в прачечной.

Аварийные ситуации в системе канализации, отопления не регистрировались. Журнал аварийных ситуаций имеется. Вентиляция естественная.

Текущая уборка проводится 2 раза в день. Обработка ковров проводится в соответствии с требованиями. Санитарно-техническое оборудование и уборочный инвентарь обрабатываются в соответствии с требованиями.

Уборочного инвентаря, санитарной одежды достаточно, моющих, дезинфицирующих средств достаточно. Условия хранения уборочного инвентаря не соблюдены.

Дезинфекционный режим соблюдается.

Для мытья игрушек имеются тазы. Игрушки моют 1 раз в день, памятки по мытью игрушек имеется, мылом, содой обеспечены.

На момент проверки нарушений режима дня нет. Обучение проводится по традиционной программе обучения. Максимально допустимый объем недельной образовательной нагрузки соответствует количеству занятий. Занятия по физкультуре проводятся согласно режима дня.

Медицинский и педагогический контроль за организацией физического воспитания проводится. Проводятся лечебно-оздоровительные мероприятия: гимнастика, дыхательная гимнастика, закаливание: полоскание рта водой комнатной температуры.

Медицинское обслуживание осуществляется средним медицинским работником по договору с КГБУЗ "Центральная районная больница Ельцовского района".

Запасы дезинфицирующих, моющих средств имеются.

Журнал обращений в медпункт ведется. Осмотр детей на педикулез, кожные заболевания проводится в соответствии с требованиями, соответствующие журналы ведутся.

Стирка белья осуществляется в помещениях прачечной. Прачечная представлена одним помещением: помещение для стирки белья и глаженья. Для стирки белья установлены 1 бытовая стиральная машина. Имеется гладильная доска, стол, утюг. Для хранения белья предусмотрены стеллажи и шкаф. Качество стирки удовлетворительное. Смена белья осуществляется согласно графика.

Пищеблок работает на сырье, имеет следующий набор помещений: варочный зал, сырьевой цех первичной обработки овощей, склад для хранения сыпучих продуктов.

В варочном цехе выделены зоны- моечная зона; зона сырой и готовой продукции.

В варочном цехе, разделенном на зоны установлено технологическое оборудование:

в зоне для сырой продукции установлен стол "сырая продукция", 2 моечные раковины для сырой продукции; в зоне для готовой продукции установлено 2 электроплиты на 3 конфорки с духовкой, стол "готовая продукция"; в моечной зоне расположены две моечные ванны для мытья кухонной посуды, с подводкой холодной и горячей воды, оборудованы смесителем, оборудован стеллаж для хранения кухонной посуды. Производственные столы "сырая продукция", "готовая продукция" с деревянным покрытием окрашенным масляной краской. Мытье и хранение чистой кухонной посуды в соответствии с требованиями. Кухонной посуды и разделочного инвентаря достаточное количество, промаркировано.

В сырьевом цехе первичной обработки овощей оборудовано: одна моечная раковина для мытья сырой продукции с подводкой холодной и горячей воды, умывальная раковина для мытья рук без подводки горячей и холодной, в качестве производственного стола для сырых овощей используются стол с покрытием из клеенчатого материала.

Обработка яиц проводится в зоне сырой продукции, обработка яиц осуществляется в соответствии с требованиями, выделены емкости, промаркированы.

В складском помещении установлены: холодильник для хранения молочных продуктов и суточных проб с морозильной камерой, стеллажи для хранения сыпучих продуктов, 1 весы.

Технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии, В холодильниках имеются контрольные термометры.

Правила товарного соседства соблюдается, продуктов с истекшим сроком реализации нет. Бракераж поступающих продуктов проводится делается соответствующая запись в журнале. Пища на группы выдается только после снятия пробы. Бракераж готовой продукции ведется, делается соответствующая запись в журнале. Суточные пробы оставлены не в полном объеме, на посуде с суточными пробами указана маркировка с указанием даты отбора.

Расположение помещений пищеблока предусматривает соблюдение поточности технологического процесса. Осмотр сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания проводится своевременно, "Журнал здоровья" имеется.

Витаминация 3 блюд проводится, делается соответствующая запись в журнале.

Медосмотр и санитарный минимум сотрудниками пройден.

Нормативной документацией по профилю деятельности обеспечены.

В ходе проверки на основании определений о назначении санитарно-эпидемиологической экспертизы от 24.04.2017 года в соответствии с протоколом взятия проб (образцов) №16/150-1 от 24.04.2017 по адресу: Алтайский край, Ельцовский район, с. Верх-Неня, ул.Мира, 3 в соответствии с требованиями для проведения экспертизы отобраны образцы продукции и инструментальные исследования, и направлены в АИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в городе Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах» на исследования.

В соответствии с заключением эксперта № 33/468 от 16.05.2017 г филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в городе Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах, Жураевой Дианы Илхомовны эксперта, врача по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах»

- Результат лабораторно-инструментальных исследований мощности эффективной дозы гамма-излучения и среднегодовой эквивалентной равновесной объёмной активности дочерних продуктов изотопов радона и торона в воздухе помещений, указанный в протоколе № 10669 от 25.04.2017года, соответствует санитарным правилам СанПиН 2.6.1.2523-09 «Нормы радиационной безопасности (НРБ-99/2009), п. 5.3.3.

- Результат лабораторно-инструментальных исследований микроклимата в 4 из 4 точках замеров, указанных в протоколе № 10498 от 25.04.2017года, соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-Эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», раздел 8 п. 8.4, п. 8.7..

- Результат лабораторно - инструментальных исследований воды питьевой из распределительной сети (пищеблок), указанный в протоколе № 11673 от 02.05.2017г., соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074 – 01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения», п. 3.3, п. 3.5 по бактериологическим показателям, по органолептическим показателям.

- Результат лабораторных исследований гигиенических смывов на паразитарную чистоту, 20 из 20, указанный в протоколе № 11675 от 02.05.2017г., соответствует требованиям СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»

- Результат лабораторных исследований гигиенических смывов на бактерии группы кишечной палочки (БГКП), 10 из 10, указанный в протоколе № 11674 от 02.05.2017г., соответствует требованиям МР МЗ СССР №2657-82 от 31.12.82г. «Методические указания по санитарно- бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

- Результат лабораторных исследований картофеля свежего, указанный в протоколах № 11671 от 02.05.2017г. № 11669 от 02.05.2017года, соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», приложение №3 п. 6, по содержанию нитратов, кадмия, свинца, мышьяка, ртути, ГХЦГ и изомеров, ДДТ и метаболитов.

- Результат лабораторных исследований моркови свежей, указанный в протоколах № 11672 от 02.05.2017г. № 11670 от 02.05.2017года, соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», приложение №3 п. 6, по содержанию нитратов, кадмия, свинца, мышьяка, ртути, ГХЦГ и изомеров, ДДТ и метаболитов.

- Результат лабораторных исследований моркови свежей, указанный в протоколе № 11665 от 02.05.2017г соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», глава 2 ст. 7 п. 11 по паразитологическим показателям (яйца, личинки гельминтов, цисты простейших).

- Результат лабораторных исследований свёклы свежей, указанный в протоколе № 11668 от 02.05.2017г соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», глава 2 ст. 7 п. 11 по паразитологическим показателям (яйца, личинки гельминтов, цисты простейших).

- Результат лабораторных исследований лука свежего, указанный в протоколе № 11667 от 02.05.2017г соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», глава 2 ст. 7 п. 11 по паразитологическим показателям (яйца, личинки гельминтов, цисты простейших).

- Результат лабораторных исследований картофеля свежего, указанный в протоколе № 11664 от 02.05.2017г соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», глава 2 п. 7 п. 11 по паразитологическим показателям (яйца, личинки гельминтов, цисты простейших).

- Результат лабораторных исследований калорийности обеда, указанный в протоколе № 11662 от 02.05.2017г, – 583,88, что составляет 32,4% от суточной калорийности для детей от 3-х до 7 лет (при нормативе (30-35%) $\pm 10\%$ от 1800 ккал), что соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» по калорийности, и соответствует по коэффициенту выполнения МУ № 4236-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах»;

- Результат лабораторных исследований химического состава супа свекольного, указанный в протоколе № 11662 от 02.05.2017года, соответствует теоретическим расчётным данным по раскладке СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», МУ № 4236-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах» по полноте вложения, а именно:

-коэффициент выполнения супа свекольного составил 0,96 при нормативе- $1,0 \pm 10\%$. Сухие вещества: по раскладке 19,01, фактически по анализу 20,40. Белки, углеводы: по раскладке 11,57, фактически по анализу 16,00. Жиры: по раскладке 4,94, фактически по анализу 1,78.

- Результат лабораторных исследований химического состава плова с куриным мясом, указанный в протоколе № 11662 от 02.05.2017г. соответствует теоретическим расчётным данным по раскладке СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», МУ № 4236-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах» по полноте вложения, а именно:

-коэффициент выполнения плова с куриным мясом, составил 0,98 при нормативе- $1,0 \pm 10\%$. Сухие вещества: по раскладке 82,88, фактически по анализу 80,66. Белки, углеводы: по раскладке 47,12, фактически по анализу 67,84. Жиры: по раскладке 21,31, фактически по анализу 10,40.

- Результат лабораторных исследований химического состава киселя, указанный в протоколе № 11660 от 02.05.2017года, не соответствует теоретическим расчётным данным по раскладке, СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», МУ № 4236-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах» по полноте вложения, а именно:

-коэффициент выполнения киселя составил 0,48 при нормативе- $1,0 \pm 10\%$. Сухие вещества: по раскладке 49,81, фактически по анализу 21,56. Белки, углеводы: по раскладке 48,31, фактически по анализу 21,36.

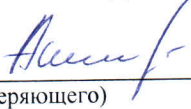
- Занижен вес порции хлеба пшеничного белого, а именно: вес порции по раскладке должен быть 40,0г, фактически по анализу вес порции составил 22,0г, что не соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

- Результат лабораторных исследований мяса куриного, д.и. 24.04.2017г., указанный в протоколе № 11660 от 02.05.2017г, соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», МУ №1-40/3805-91 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания», по качеству термической обработки.

- Результат лабораторных исследований киселя (дети от 3-х до 7 лет), д.и. 24.04.2017г., указанный в протоколе № 11659 от 02.05.2017г., не соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», п. 14.21, по содержанию витамина С, выше норматива, а именно фактическое содержание витамина С составило 69,5мг/п при нормативе – 50мг/п.

При проведении плановой выездной проверки использовалась фотосъемка камерой телефона марки «Samsung A3».

Запись в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена (заполняется при проведении выездной проверки):


(подпись проверяющего)

(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

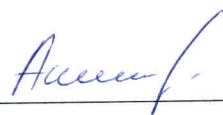
Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля, отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):

(подпись проверяющего)

(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

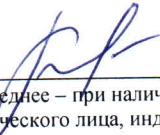
Прилагаемые документы: Заключение эксперта № 33/468 от 16.05.2017 г; Протоколы лабораторных испытаний; предписание об устранении нарушений от 19.05.2017 г. №16/157; фототаблица.

Подписи лиц, проводивших проверку:
Главный специалист-эксперт



А.В.Шмидт

С актом проверки ознакомлен(а):, копию акта со всеми приложениями получил(а):

 
(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

“ ____ ” _____ 20 ____ г.

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)

Материалы приняты: « ____ » _____ 20 ____ г. _____
(подпись)

(фамилия, имя, отчество)