

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 Томской области
в Каргасокском районе

с. Каргасок, ул. Кирова, 16
Управление
Роспотребнадзора по
Томской области в
Каргасокском районе
(место составления акта)

« 08 » апреля 2019 г.
(дата составления акта)
16.30 час.
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля юридического лица,
индивидуального предпринимателя
№ 272

по адресу: 636714, Томская область, Каргасокский р-н, с. Новоюгино, ул. Центральная, 44/1
(место проведения проверки)

На основании: Распоряжения № 272 от 05.03.2019 г. Заместителя руководителя Управления
Роспотребнадзора по Томской области Маракулина Олега Павловича.

(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)

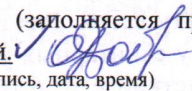
была проведена плановая проверка в отношении: Муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения «Новоюгинский детский сад №20» (МБДОУ «Новоюгинский д/с №20»)
(наименование юридического лица, фамилия, имя и (в случае, если имеется) отчество индивидуального предпринимателя)

Продолжительность проверки: 13.03.2019г. с 10.00 ч. до 15.30 ч. обследование территории, помещений,
оборудования, отбор проб и проведение лабораторно-инструментальных исследований;
08.04.2019г. 14.00ч. до 16.30ч. оформление документов по результатам проверки.

общая продолжительность проверки 5 часов 30 мин. (дней/часов)

Акт составлен: начальником территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Томской области в
Каргасокском районе Медведь Егором Викторовичем.

(ФИО, должность лица, составившего акт, наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен: (заполняется при проведении выездной
проверки) 07.03.2019г. Добрыниной Ольги Викторовны заведующий. 
(фамилии, имени, 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: начальник территориального отдела Управления Роспотребнадзора по
Томской области в Каргасокском районе Медведь Егор Викторович, с привлечением к участию к
проверке врача-эксперта филиала ФБУЗ центр гигиены и эпидемиологии в Томской области в
Каргасокском районе Мелюхов Илья Николаевич, помощника врача по общей гигиене филиала ФБУЗ
центр гигиены и эпидемиологии в Томской области в Каргасокском районе Хлудневу Галину Николаевну.

Свидетельство об аккредитации от 22.06.2015г. № RA.RU.710070, выданное Росаккредитацией

Свидетельство об аккредитации от 23.09.2015г. № RA.RU.510118, выданное Росаккредитацией

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

При проведении проверки присутствовали: заведующий Медведь Татьяна Геннадьевна (фамилия/ имя, отчество (в случае,
если имеется), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица,
уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае
проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

Плановая выездная проверка МБДОУ «Новоюгинский д/с №20» проводится с целью выполнения ежегодного
плана проверок Управления Роспотребнадзора по Томской области на 2019 № 701901629950

Учреждение имеет лицензию на право ведения образовательной деятельности № 1728 от 18.02.2016г. срок
действия - бессрочно, санитарно-эпидемиологическое заключение на образовательную деятельность №
70.КР.03.000.М.000.951.12.10. ОТ 09.12.2010г., срок действия - бессрочно. ОГРН1027000615575 ИНН
700601001

Учреждение находится в двух деревянных корпусах 1966 и 1984 годов постройки, капитальный ремонт был

проведен в 2014 году.

Вывоз мусора проводится по договору; в учреждении решен вопрос с учётом использованных ламп и утилизацией их на договорной основе. Имеется договор на проведении дератизационных, дезинсекционных и акарицидных работ со специализированной организацией, согласно требований п.20.1 СанПиН 2.4.1.3049-13

На территории детского сада выделены игровая и хозяйственная зоны, территория ограждена, предусмотрено наружное искусственное освещение участка, установлен контейнер для сбора ТБО. На игровой зоне территории выделены групповые площадки, для каждой группы отдельно, прогулки организованы отдельно в соответствии с режимом дня для каждой группы, оборудована физкультурная площадка, в соответствии с п.3.6. СанПиН 2.4.1.3049-13. Все площадки оборудованы теньвыми навесами, в соответствии с п.3.10. СанПиН 2.4.1.3049-13. Для хранения игрушек, используемых на территории дошкольной организации, выделено специальное место. В весенний период на игровой площадке проводится полная смена песка, в соответствии с п. 3.15. СанПиН 2.4.1.3049-13., песочницы в отсутствие детей, во избежание загрязнения песка, закрываются крышками.

Здание ДОО включает: групповые ячейки, состоящие из раздевальной, групповой, спальни, буфетной, туалетной. Специализированные помещения для занятий с детьми: спортивный зал, используемый и для музыкальных занятий. Сопутствующие помещения (медицинский блок, прачечная). Пищеблок находится в отдельном здании детского учреждения. Здание детского сада оборудовано системами централизованного водоснабжения, канализацией, центральным отоплением. Функционирование всех систем осуществляется на основании договоров. В помещении предусмотрен санитарный узел для персонала. В состав групповых ячеек входят: игровая с выделенным местом для буфетной, приемная, туалетная, спальня. В спальне установлены кровати, списки на кровати оформлены. Постельное белье чистое, промаркировано, имеется 2 комплекта на матрацников. Светопроемы в спальнях оборудованы шторами. Приемные оборудованы кабинками для верхней одежды и обуви детей. Сушильных устройств нет, верхнюю одежду после прогулок сушат на кабинках. Количество кабинок в группах соответствует списочному составу. Отопительные приборы оборудованы съемными деревянными экранами. Все помещения учреждения обеспечены необходимыми условиями для проведения проветривания, в соответствии с п.8.5. СанПиН 2.4.1.3049-13. Все помещения групповых ячеек имеют естественное освещение. Искусственное освещение осуществляется люминесцентными лампами. Все в рабочем состоянии. Использованные люминесцентные лампы своевременно утилизируются. В групповых установлены столы и стулья по числу детей в группах. Детские столы и стулья промаркированы, подобраны согласно росту детей. Для приема пищи оборудована обеденная зона. Туалетные разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов. В туалетных всех групп к умывальным раковинам подведена горячая вода, в соответствии с п. 6.16.3.указанных санитарных правил. Мылом обеспечены, списки на полотенца оформлены. Полотенца промаркированы, согласно списочному составу. Для хранения уборочного инвентаря выделено специальное место. Уборочный инвентарь групп промаркирован, в достаточном количестве. В туалетной старшей и подготовительной группы детские унитазы установлены с рекомендуемым ограждением.

Питьевой режим организован, в каждой группе выделена промаркированная посуда для хранения кипячёной воды. Игрушки моются ежедневно моющими средствами 1 раз в день в соответствии с п.17.13.указанных санитарных правил.

Питание детей организовано в групповых, посуда моется в буфетной, входящем в состав групповой ячейки. В моечных имеются инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря в соответствии с п.13.14. СанПиН 2.4.1.3049-13. Моющие и дезинфицирующие средства в наличии, в достаточном количестве. Столовой и чайной посуды для каждой группы имеется в достаточном количестве. Кухонной посуды с отбитой эмалью в группах нет. Для хранения столовой посуды имеются отдельные шкафы и стеллажи. Столы моют горячей водой с моющими средствами, после каждого приема пищи. Влажная уборка проводится своевременно, уборочный инвентарь выделен и промаркирован.

Пищеблок расположен в здании учреждения. Набор оборудования производственных, складских помещений отвечает требованиям п.13.1. СанПиН 2.4.1.3049-13. Электрооборудования в достаточном количестве, все в рабочем состоянии. Холодильное оборудование укомплектовано контрольными термометрами, контроль за температурным режимом в холодильниках соблюдается. Скоропортящиеся продукты в учреждении хранятся в холодильниках по наименованиям, температура их хранения различна. Температурный режим хранения продуктов соблюдается. Маркировка кухонной посуды по назначению проведена. Разделочного, кухонного инвентаря в достаточном количестве, место для его хранения выделено. Инвентарь для обработки яиц выделен, промаркирован. Инструкция по обработке яйца оформлена, но со слов повара. Отобраны суточные пробы в соответствии с п.14.24. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Суточная проба храниться 48 часов при температуре + 4 С. Организован контроль за выдачей готовой пищи, ведётся в соответствии с установленной формой журнал «Бракеража готовой пищи». Спецодежда чистая, в достаточном количестве. Раковина для мытья рук, полотенца, мыло имеются. На пищеблоке работает 3 человека. Журнал «Здоровье» сотрудники пищеблока заполняют ежедневно, перед началом работы. Искусственная С-витаминизация питания детей проводится в соответствии с 14.21. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В помещении столовой оборудовано складское помещение для хранения сыпучих продуктов, контроль за температурой и влажностью воздуха не осуществляется, в нарушение п. 14.4. СанПиН 2.4.1.3049-13.

На момент проведения обследования продуктов с истекшим сроком в реализации не обнаружено, товарное соседство соблюдается.

Питание трёхразовое, запрещенные блюда не используются. Приготовление пищи в учреждении проводится на 80% в соответствии с примерным 10-ти дневным меню. Ежедневно в меню включаются соки, фрукты, молочные продукты, мясо, рыба, куры. График выдачи пищи на пищеблоке согласован с режимом дня групп.

Медицинский блок расположен в помещении учреждения. Санитарно-эпидемиологическое заключение на медицинскую деятельность имеется, выдано отделом Управлением Роспотребнадзора по Томской области в Каргасокском районе. Нормативная документация по надзору за инфекционными болезнями и иммунопрофилактике имеется в полном объеме. Медицинский работник ОГБУЗ «Каргасокская РБ» – 1 медсестра.

Режим работы МБДОУ - с 8.00. по 18.00ч. В режиме дня установлены часы для проведения занятий, приема пищи, прогулок на улице, физкультурных занятий. Прогулки организованы 2 - 3 раза в день - до обеда, после полдника, перед уходом детей домой. Продолжительность занятий для детей от 3 до 4-х лет- 15 минут, от 3-х до 4-х лет-20минут, от 5 до 6 лет-25 минут, в подготовительной группе занятия продолжаются с 30 минут, в соответствии с п.11.10. СанПиН 2.4.1.3049-13. Продолжительность перерывов между занятиями в первой половине дня - 10 мин. Выделено время для самостоятельной деятельности: подготовка к занятиям, личная гигиена.

Физическое воспитание организовано в форме проведения утренней гимнастики, физкультурных занятий. Продолжительность физкультурных занятий детей младшего дошкольного возраста - 15 минут, старшего дошкольного возраста - 25 минут, подготовительных групп - до 30-ти минут, число занятий 3 - 4 раза в неделю. Физкультурный зал оснащён необходимым оборудованием и инвентарем. Утренний прием детей в группы проводят воспитатели. Дети, отсутствующие в учреждении более 3-х дней принимаются только по предоставлению справки от врача-педиатра. Медицинские справки хранятся в медицинском кабинете. Один раз в неделю медицинский работник проводит осмотр детей на педикулез. Результат заносят в специальный журнал.

Работающих в учреждении 14 человек. Медицинский осмотр проходят организованно. Допуск к работе, гигиеническое обучение, отметки о профилактических прививках имеются во всех личных медицинских книжках работников. Санитарные правила СанПиН 2.4.1.3049-13 в учреждении имеются, требования санитарных правил доведены до всех сотрудников сада.

Санитарное состояние помещений сада удовлетворительное. Влажная уборка проводится 2 раза в день с применением моющих средств. Ковры пылесосят и чистят ежедневно. Пылесосов в достаточном количестве, находятся в исправном состоянии. Игрушки моют в конце дня, емкости для мытья игрушек выделены и промаркированы. Мягконабивные и пенолатексные ворсовые игрушки используют только в качестве дидактических пособий. Спецодеждой сотрудники обеспечены. Имеется запас моющих, дезинфицирующих средств в достаточном количестве. Генеральную уборку проводят 1 раз в месяц с применением дезинфицирующих средств, при неблагоприятной эпидемиологической ситуации в дошкольной организации, в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.

Проведен отбор образцов готовой продукции, пищевой продукции, смывов, воды, замеров микроклимата, освещенности, дозиметрического контроля в МБДОУ «Нововоюгинский д/с №20».

В соответствии с протоколом № Кр0000190 от 15.03.2019 проба воды питьевой из крана распределительной сети, отобранная в старшей группе «Жемчужина», по бактериологическим показателям (общее микробное число, общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии), соответствует требованиям п.3.3 СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения (с изменениями)».

В соответствии с протоколом № Кр0000191 от 15.03.2019 проба воды питьевой из крана распределительной сети, отобранная на пищеблоке, по бактериологическим показателям (общее микробное число, общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии), соответствует требованиям п.3.3 СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения (с изменениями)».

В соответствии с протоколом № Кр0000192 от 15.03.2019 проба воды питьевой из крана распределительной сети (санузел), отобранная в группе «Жемчужина», по бактериологическим показателям (общее микробное число, общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии), соответствует требованиям п.3.3 СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения (с изменениями)».

В соответствии с протоколом № Кр0000189 от 15.03.2019 в смывах с поверхностей:

- на пищеблоке – доска, нож «хлеб», поварежки 1 блюда, разделочный стол «варенные овощи», разделочный стол «салаты», разделочный стол «сырые овощи», таз «сырые овощи», доска «сырые овощи», шинковка, нож «сырые овощи»;
- группа «Жемчужина» - стаканы, тарелки 1 блюда, тарелки 2 блюда, ложки, вилки, кружки, разносы, салатники, поварежка 1 блюда;
- группа «Карапузики» - тарелки 1 блюда, тарелки 2 блюда, ложки, вилки, кружки, разносы, салатники, кастрюля «салаты» бактерии группы кишечных палочек не обнаружены, что соответствует требованиям п. 8, ст. 10, главы № 3 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

В соответствии с протоколом № Кр0000197 от 21.03.2019 в смывах с поверхностей: - на пищеблоке – яиц не обработанных, кастрюли для хранения не обработанных яиц, мясо кур, стола для обработки яиц, яйцо после обработки сальмонеллы не обнаружены, что соответствует требованиям п. 8, ст. 10, главы № 3 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

В соответствии с протоколом № Кр0000198 от 21.03.2019 проба макарон отварных (дата изготовления – 13.03.2019), отобранная на пищеблоке, по бактериологическим показателям (БГКП, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, бактерий рода *Proteus*, *S.aureus*), соответствует требованиям пр. № 1, 2, п. 1.8 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

В соответствии с протоколом № Кр0000199 от 22.03.2019 проба тефтелей мясных (дата изготовления – 13.03.2019), отобранная на пищеблоке, по бактериологическим показателям (БГКП, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, бактерий рода *Proteus*, *S.aureus*), соответствует требованиям пр. № 1, 2, п. 1.8 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

В соответствии с протоколом № Кр0000200 от 22.03.2019 проба супа горохового с гренками (дата изготовления – 13.03.2019), отобранная на пищеблоке, по бактериологическим показателям (БГКП, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, *S.aureus*), соответствует требованиям пр. № 1, 2, п. 1.8 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

В соответствии с протоколом № Кр0000201 от 22.03.2019 проба компота из сухофруктов (дата изготовления – 13.03.2019), отобранная на пищеблоке, по бактериологическим показателям (БГКП, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, *S.aureus*), соответствует требованиям пр. № 1, 2, п. 1.8 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

В соответствии с протоколом № Кр0000202 от 22.03.2019 проба котлет рыбных (дата изготовления – 13.03.2019), отобранная на пищеблоке, по бактериологическим показателям (БГКП, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, бактерий рода *Proteus*, *S.aureus*), соответствует требованиям пр. № 1, 2, п. 1.8 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

В соответствии с протоколом № Кр0000203 от 22.03.2019 проба картофельного пюре (дата изготовления – 13.03.2019), отобранная на пищеблоке, по бактериологическим показателям (БГКП, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, бактерий рода *Proteus*, *S.aureus*), соответствует требованиям пр. № 1, 2, п. 1.8 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

В соответствии с протоколом № Кр0000204 от 22.03.2019 проба молока сухого цельного сорт «Стандарт», дата изготовления – 29.09.2018, партия 25кг., изготовитель: ОАО «Витебский мясокомбинат»,

Республика Беларусь, Витебская обл., г. Лепель, Борисовский тракт, 120, СТБ – 1858-2009, срок годности 24 месяца, отобранная на пищеблоке, по бактериологическим показателям (БГКП, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, *S.aureus*), соответствует требованиям пр. № 8 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

В соответствии с протоколом № Кр0000205 от 22.03.2019 проба масла сладко-сливочного несоленого «Традиционное», 72,5%, дата изготовления - 21.12.2018г, изготовитель: индивидуальный предприниматель Семкин В.В., г. Томск, ул. Профсоюзная, 2/27, РФ, партия – 10 кг., ГОСТ 32261-2013, срок годности 120 суток, отобранная на пищеблоке, по бактериологическим показателям (БГКП, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, *S.aureus*), соответствует требованиям пр. № 8 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

В соответствии с протоколом № Кр0000206 от 22.03.2019 проба омлета (дата изготовления – 13.03.2019), отобранная на пищеблоке, по бактериологическим показателям (бактерии группы кишечных палочек), соответствует требованиям пр. № 2, п. 1.8 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

В соответствии с протоколом № Кр0000214 от 25.03.2019 в смывах с поверхностей - на пищеблоке – подтоварников, полок, разделочного стола «салаты», картофеля, свеклы иерсинии не обнаружены, что соответствует требованиям п.8, п.п. 8.3 СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза».

В соответствии с протоколом № Ч00000551 от 14.03.2019 смывы с поверхностей:
- в группе «Жемчужина» - подоконники, обеденные столы, игрушка №1, №2, №3, № 4, стены, стул; - в группе «Карапузики» - подоконники, обеденные столы, игрушка №1, №2, №3, стены, стул, шкаф, шкафчики яйца гельминтов и цисты простейших не обнаружены, что соответствуют требованиям п.17 СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации».

В соответствии с протоколом № 8 РД от 20.03.2019 мощность эквивалентной дозы внешнего гамма-излучения на территории и в помещениях детского сада (музыкальный зал, пищеблок) соответствует требованиям п.4.2.7 СанПиН 2.6.1.2800-10 «Гигиенические требования по ограничению облучения населения, за счет природных источников ионизирующего облучения» и п. 5.3.3 СанПиН 2.6.1.2523-09 «Нормы радиационной безопасности (НРБ-99/2009)».

В соответствии с протоколом № Кр-ф00033 от 20.03.2019 микроклимат (измерения проводились с $10^{00} - 12^{00}$) по показателям температуры и относительной влажности в группе «Жемчужина» - приемная, игровая, спальня, санитарный узел, музыкальный зал, гимнастический зал; группе «Карапузики» - приемная, игровая, спальня, санитарный узел, соответствуют требованиям п.8.7 (приложение №3) СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений»;

В соответствии с протоколом № Кр-000034 от 20.03.2019 освещенность (измерения проводились с $10^{00} - 12^{00}$) в гимнастическом зале: центр помещения, 0,5 м от внутренней стены помещения, справа от продольной оси помещения; в музыкальном зале, в группе «Жемчужина» - в спальне, игровой зоне, столики для занятий, приемная; в группе «Карапузики» - в спальне, игровой зоне, столики для занятий, приемная, соответствует требованиям таблицы 2, П.61,62,63 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному освещению жилых и общественных зданий»;

В соответствии с протоколом № Кр-ф00035 от 20.03.2019 микроклимат (измерения проводились с $09^{00} - 10^{00}$) по показателям температуры, относительной влажности и скорости движения воздуха на рабочих местах в помещениях: пищеблока - линии раздачи, моечной кухонной посуды, моечной столовой посуды, варочного цеха, овощного цеха; прачечной, соответствует требованиям раздела 2, т.2.2 СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно - эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах»;

В соответствии с протоколом № Кр-000034 от 20.03.2019 освещенность (измерения проводились с $09^{00} - 10^{00}$) на рабочих местах в помещениях: пищеблока – линия раздачи, моечной кухонной посуды, разделочный стол «вареные овощи», овощной цех, моечной столовой посуды соответствует требованиям приложения 9, таблицы п. 9.2, п.37,68,69,70 СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно - эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах»;

В соответствии с протоколом № Ч00000582 от 15.03.2019 проба капусты белокочанной (изготовитель: Крестьянское хозяйство «Дария», Республика Казахстан, Южно-Казахстанская обл., Шидринский район, с. Казахстан, урожай 2018год, партия 20 кг.) по химическим показателям (нитраты), отобранная на пищеблоке соответствует требованиям пр. № 3 п. 6 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов».

В соответствии с протоколом № Ч00000583 от 15.03.2019 проба моркови поздней (изготовитель: Крестьянское хозяйство «Дария», Республика Казахстан, Южно-Казахстанская обл., Шидринский район, с.

Казахстан, урожай 2018год, партия 5 кг.) по химическим показателям (нитраты), отобранная на пищеблоке соответствует требованиям пр. № 3 п. 6 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов».

В соответствии с протоколом № 400000585 от 15.03.2019 проба свеклы (изготовитель: Крестьянское хозяйство «Дария», Республика Казахстан, Южно-Казахстанская обл., Шидринский район, с. Казахстан, урожай 2018год, партия 5 кг.) по химическим показателям (нитраты), отобранная на пищеблоке соответствует требованиям пр. № 3 п. 6 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов».

В соответствии с протоколом № 400000586 от 15.03.2019 проба соли йодированной (дата изготовления – 05.03.2019, партия 10 кг., ООО «Руссоль», Оренбургская обл., Соль Илецкий район, г. Соль Илецк, РФ.), по химическим показателям (содержание йода), отобранная на пищеблоке, соответствует требованиям пр. №3, п.9 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

В соответствии с протоколом № 400000587 от 15.03.2019 проба калача (дата изготовления – 13.03.2019), отобранная на пищеблоке, по химическим показателям (влажность, кислотность), соответствует требованиям гл.2, ст.7, п.3 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов): **Нарушений не выявлено.**

с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

■ выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

■ выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), (с указанием реквизитов выданных предписаний):

■ нарушений не выявлено

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

Медведь Е.В.

(подпись проверяющего)

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

Журнал учёта 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:

1. Распоряжение № 272 от 05.03.2019г.
2. Экспертное заключение филиала ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Томской области» в Каргасокском районе по протоколам лабораторно-инструментальных исследований № Кр0000033 от 04.04.2019 г.

Подписи лиц, проводивших проверку:



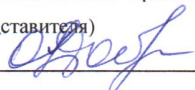
Медведь Е.В.

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

заведующий

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица или
уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного
представителя)

«08» апреля 2019 г.



(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших
проверку)

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 404802855474637294615845180588164683728956522419

Владелец Добрынина Ольга Викторовна

Действителен с 13.12.2022 по 13.12.2023