

**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 Тверской области (Управление Роспотребнадзора по Тверской области)

Территориальный отдел в Бежецком районе
ул. Садовая, д. 26, г. Бежецк, 171984, телефон/факс 2-14-42/2-00-31

г. Бежецк

(место составления акта)

“ 23 ” апреля 2019 г.

(дата составления акта)

11-00

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

**органом государственного контроля (надзора) юридического лица,
индивидуального предпринимателя**

№ 09/284

По адресу/адресам: 171660, Тверская область, г. Красный Холм, ул. Садовая, 36;

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по
Тверской области Федорина Олега Олеговича от «14» марта 2019 г. № 09/284

была проведена плановая, документарная и выездная **проверка в отношении:**

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Детский сад № 3
«Малышок» (МБДОУ Детский сад № 3 «Малышок»)

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

индивидуального предпринимателя)

Свидетельство о регистрации 1026901540566 ИНН/КПП 6928002844/692801001

Адрес 171660, Тверская область, г. Красный Холм, ул. Садовая, 36;

регистрации место нахождения юридического лица или регистрации индивидуального предпринимателя по месту

телефон 8 (48-237) 2-25-14

Руководитель Костерова Лариса Николаевна

Продолжительность проверки:

02.04.2019г. с 12-00 до 14-30 – 2ч. 30 мин.

23.04.2019г. с 9-00 до 11-30 – 2 ч. 30 мин.

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

Общая продолжительность проверки 2 дня / 5 часов

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: *Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Тверской об-
ласти в Бежецком районе*

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки **ознакомлен:** (заполняется при прове-
дении выездной проверки) 22.03.2019г.

(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 проведения внеплановой проверки субъекта малого или среднего предпринимательства)

Лицо(а), проводившее проверку: специалист-эксперт Иванова Наталья Васильевна
специалисты филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежец-
ком районе: помошник врача – эпидемиолога Морозова Инга Владимировна, химик –эксперт
Сорокина Лидия Владимировна

При проведении проверки присутствовали: заведующая Костерова Лариса Николаевна

(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 установлено:

Территория д/с ограждена, озеленена, имеет наружное электрическое освещение. На земельном участке выделяются следующие зоны: зона застройки, зона игровой территории, хозяйственная зона.

В хозяйственной зоне установлены контейнеры для сбора мусора. Площадка для сбора мусора асфальтирована, контейнер для сбора мусора оборудован крышкой. Заключен контракт № 1021 от 17.01.2019г. с ООО «Тверьспецавтохозяйство» на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами на территории Тверской области. Уборка территории проводится ежедневно за 1-2 часа до прихода детей и по мере загрязнения территории.

В игровой зоне оборудованы игровые площадки, индивидуальные для каждой группы. Все игровые площадки оборудованы песочницами со съёмными крышками, теньевыми навесами, спортивным оборудованием с учетом роста-возрастных особенностей детей. Смена песка проводится ежегодно в мае месяце. Согласно экспертных заключений к протоколам лабораторных испытаний филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе № 1/3169 от 04.04.2019г., № 1/3168 от 04.04.2019г. исследованные образцы пробы почвы, песка отобранных на игровой площадке средней группы, около здания ДОУ удовлетворяют требованиям СанПиН 2.1.7.1287-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы».

Зона застройки включает в себя основное здание ДОУ. Здание д/с двухэтажное, деревянное, приспособленное, построено в 1930 г., с 1988 года в здании располагается детское дошкольное учреждение. На момент проверки в ДОУ функционирует 4 группы. Списочный состав детей - 74 чел. Исходя из расчета площади групповой комнаты наполняемость детей (фактически находящихся в группе) не превышает норму. Кроме этого в здании располагаются: кабинет заведующей, музыкальный зал, медицинский кабинет, методический кабинет, пищеблок, прачечная, санитарный узел для персонала.

Детское учреждение имеет лицензию на осуществление образовательной деятельности от 27.03.2015г. № 105 серия 69Л01 № 001027 (выдана Министерством образования Тверской области). Функционирование учреждения осуществляется при наличии санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии санитарным требованиям № 69.01.09.000.М.000022.05.16 от 17.05.2016г., № 69.01.09.000.М.000132.08.18 от 07.08.2018г. Согласно лицензии вид образовательной деятельности: дошкольное образование, дополнительное образование.

Часы работы д/у с 07-30 до 18-00 часов.

Оборудование и размещение:

В состав групповых ячеек входят: приемная, групповая, буфетная, туалетная, спальная.

Приемные оборудованы детскими индивидуальными промаркированными шкафами для одежды и лавочками в достаточном количестве, шкафами для хранения верхней одежды персонала групп.

Спальные оборудованы стандартными кроватями. Мягкий инвентарь выделен. Постельных принадлежностей для детей достаточно, по 3 комплекта на каждого ребёнка.

Игровые помещения оборудованы стандартной мебелью с учетом антропометрических показателей и возраста детей. Количество мебели соответствует списочному составу детей, имеются шкафы для хранения игрушек и методического материала, детская мебель для игр. Игрушки в игровых соответствуют возрастным показателям детей и требованиям санитарных норм. Игрушки моют ежедневно в конце рабочего дня, для их обработки выделены отдельные промаркированные емкости.

Буфетные оборудованы шкафами для хранения чистой посуды, двухсекционными ваннами для мытья столовой посуды. Для раздачи питания в игровой установлен стол. Буфетные оборудованы шкафами для хранения чистой посуды, двухгнездными ваннами для мытья столовой посуды. **Ванны для ополаскивания посуды не оборудованы гибким шлангом с душевой насадкой, что является нарушением п. 13.14 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (далее по тексту СанПиН 2.4.13049-13).** Наличие инструкций по применению моющих средств с указанием концентраций и объемов обеспечено.

Туалетные помещения делятся на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне установлены умывальные раковины для детей и персонала, в группе раннего

возраста установлен душевой поддон. Для хранения полотенец установлены вешалки с индивидуальными ячейками. Туалетные зоны оборудованы детскими унитазами, стеллажами для хранения горшков (в группе раннего возраста). Для технических целей оборудован отдельный водопроводный кран, в группе раннего возраста оборудован слив для обработки горшков. В старшей и группы оборудованы отдельные туалетные для мальчиков и девочек (установлено по 2 унитаза), в средней группе унитазы оборудованы кабинками. **В туалетной старшей группы (или других помещениях) не установлен шкаф для хранения уборочного инвентаря для уборки групповых помещений, хранится в помещениях туалетных открытым виде – нарушение п. 6.21 СанПин 2.4.1.3049-13.**

Приемные оборудованы детскими индивидуальными промаркированными шкафами для одежды и лавочками в достаточном количестве, шкафами для хранения верхней одежды персонала групп.

Для проведения музыкальных и спортивных занятий оборудован малый спортивный зал на первом этаже и музыкальный зал совмещенный со спортивным на втором этаже.

Отделка групповых помещений: Во всех помещениях отделка проведена строительными и отделочными материалами безвредными для здоровья детей. Цветовая гамма отделочных материалов в групповых соответствует санитарным требованиям. Стены покрыты материалами, допускающими их уборку влажным способом. **В младшей группе в помещениях буфетной, игровой (над окном у туалетной и дверью туалетной), в туалетной на стенах имеются трещины, отмечается отслоение штукатурного слоя; в старшей группе в раздевалке нарушена целостность линолеума; в средней группе в туалетной оконный блок не функционирует в требуемом режиме, имеются щели, рамы расшатаны, гнилые, часть рам не открывается, покраска рам не проводилась, краска на оконных рамах отслаивается, состояние оконного блока не позволяет проводить качественную уборку, чистку оконных стекол и проветривание помещений в соответствии с санитарными требованиями, что является нарушением ст. 24 Федерального закона от 30.03.99г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 5.1, п. 7.9, п. 17.1 СанПин 2.4.1.3049-13 и подтверждается материалами фотосъемки произведенной камерой сотового телефона Samsung galaxy.**

По результатам лабораторных исследований обнаруженные концентрации загрязняющих веществ (фенол, формальдегид, аммиак) в групповой младшей группы не превышают предельно допустимые концентрации (ПДК) по ГН 2.1.6.3492-17 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе городских и сельских поселений» (с изменениями и дополнениями от 31.05.2018г) п/п. 28, 149, 572, что соответствует п. 8.8 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (с изменениями от 20.07.2015 г, от 27.08.2015г); мощность эффективной дозы гамма-излучения в групповой второй группы раннего возраста не превышает мощность дозы на открытой местности более чем на 0,2 мкЗв/ч, ЭРОА изотопов радона в групповой 2 группы раннего возраста, групповой младшей группы, физкультурном зале не превышает 200Бк/м³, что соответствует п. 5.3.3 СанПиН 2.6.1.2523-09 «Нормы радиационной безопасности НРБ -99/2009» - протоколы испытаний, экспертные заключения № 1/ 3172, № 1/3173 от 04.04.2019г. филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе.

Естественное и искусственное освещение помещений:

Во всех помещениях имеется естественное освещение. Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами. Перегоревшие люминесцентные лампы хранятся в специальном помещении. Заключен договор с ООО «НПП «Диапазон» (г. Тверь) № 289 от 18.07.2018г. на оказание услуг по приемке и переработке отработанных люминесцентных ламп. Согласно экспертному заключению к протоколу лабораторных испытаний филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе № 1/1371 от 04.04.2019г. искусственная освещенность в групповых второй группы раннего возраста, младшей группы, средней группы, старшей группы в игровых зонах соответствует требованиям СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 "Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий" таблица 2 п. 62; искусственная освещенность на рабочем месте повара у стола сырых овощей соответствует требованиям СанПиН

2.2.1/2.1.1.1278-03 "Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» таблица 2 п. 72.

Водоснабжение – централизованное холодное (договор холодного водоснабжения № 9 от 17.01.2019г. МП ЖКУ (г. Красный Холм) . Горячее водоснабжение представлено эл. водонагревателями. Подводом горячей и холодной воды обеспечены помещения буфетных, туалетных групповых, пищеблока, медицинского назначения. Исследованная проба питьевой воды по микробиологическим показателям (ОМЧ, ТКБ, ОКБ) и санитарно-химическим показателям (запах, привкус, цветность) 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." **Исследованная проба питьевой воды по санитарно-химическим показателям (железо, мутность, цветность) не соответствует требованиям п. 3.4 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." (протокол испытаний, экспертное заключение № 1/3158 от 08.04.2019г. филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе), что является нарушением п. 9.3 СанПиН 2.4.1.3049-13.**

Канализационные сети – нецентрализованные, для сбора хозяйственно-бытовых сточных вод на территории учреждения оборудовано 2 отстойника. Здание оборудовано внутренними канализационными сетями. Вывоз жидких отходов проводится регулярно МП ЖКУ (г. Красный Холм) по договору № 10 от 17.01.2019г.

Отопление от собственной котельной. Заключен договор от 17.01.2019г. на оказание услуг по отоплению здания с ООО. «Кабель» (г. Красный Холм). Контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляется с помощью бытовых термометров. Режим проветривания в учреждении соблюдается. **Согласно экспертному заключению к протоколу лабораторных испытаний филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе № 1/3170 от 04.04.2019г.;**

- температура, относительная влажность и скорость движения воздуха в групповой второй группы раннего возраста соответствуют требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 8.4; п.8.7 приложение №3;

- относительная влажность и скорость движения воздуха в горячем цехе пищеблока соответствуют требованиям СанПиН 2.2.4.3359-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах» таблица 2.2.

- температура в горячем цехе пищеблока не соответствует требованиям СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах» таблица 2.2. (температура воздуха в холодный период года для «2б» категории работ должна соответствовать диапазону 15-22°С).

Вентиляция в помещениях – естественная, представлена оконными форточками и вентиляционными каналами. На пищеблоке оборудована локальная вытяжная вентиляционная система над эл. плитой с механическим побуждением.

Санитарный режим: Во всех помещениях ежедневно 2 раза в день проводится уборка влажным способом с применением моющих средств. Уборочный инвентарь промаркирован. Помощники воспитателя обеспечены спецодеждой в неполном объеме – не обеспечены халатами светлых тонов – п. 19.6 СанПин 2.4.1.3049-13. В учреждении оборудован отдельный туалет для персонала. Дератизационные работы проводятся в установленном порядке, заключен договор ДЕЗ-3/13 от 17.01.2019г. с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе. Моющих (жидкое моющее средство «прогресс», «ушастый нянь», сода кальцинированная, дезинфицирующих («хлормисепт») средств, средств для проведения уборки (пемолокс, санокс, белизна) достаточно.

Смена постельного белья и полотенец проводится 1 раз в неделю и по мере загрязнения. Стирка белья производится в прачечной, которая состоит из 2-х смежных помещений. В постирочной установлена стиральная машина-автомат на 6 кг., 2 ванны. В помещении для хранения белья и глажки установлены стеллажи для хранения чистого белья, стол для глажки. Грязное белье доставляется в прачечную в матерчатых мешках. После использования мешки сдаются в стирку. Для хранения чистого белья выделен стеллаж. Отделка помещения для стирки бе-

лья соответствует санитарным требованиям. График стирки постельного белья, спецодежды, полотенец выдерживается.

Маркировка постельного белья, индивидуальных детских полотенец в групповых проведени-

Медицинская деятельность: В здании оборудован медицинский кабинет. Заключен договор об оказании медицинских услуг с ГБУЗ «Краснохолмская ЦРБ» от 30.01.2019г. – прилагается к акту проверки. Обследование детей на контактные гельминтозы проведено в установленном порядке. Осмотр детей на педикулез проводится медицинским работником в установленном порядке, журнал осмотра на педикулез ведется в установленном порядке.

Прохождение медицинского обследования и санитарно-гигиенического обучения:

Количество работающих в ДОУ 22 человека. Согласно акта обследования филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе от 02.04.2019г. медицинский осмотр пройден всеми работниками в установленном порядке, профилактические прививки проведены всем работкам в соответствии с национальным календарем профилактических прививок. Санитарно-гигиеническое обучение и аттестация у всех работников, чья деятельность связана с воспитанием и обучением детей, с раздачей и приготовлением пищи проведено в установленном порядке.

Организация питания: Питание детей 4-х разовое при 10,5 часовом режиме работы ДОУ 9 завтрак, 2-й завтрак, обед, уплотненный полдник). Средняя стоимость рациона питания в день составляет 72 рубля. Примерное меню, утвержденное руководителем организации, рассчитанное не менее чем на 2 недели, составлено, дифференцировано по возрастным группам. Фактический рацион питания соответствует разработанному в учреждении меню. Журналы «журнал здоровья», «журнал проведения витаминизации», «бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок» ведутся в установленном порядке. С-витаминизация проводится. **В журнале «журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании» отсутствуют записи о проведении контроля температурного режима хранения в морозильной камере холодильника «БИРЮСА» - 14.2 СанПиН 2.4.1.3049-13.** Суточные пробы хранятся в соответствии с требованиями. В учреждении создана бракеражная комиссия в составе 3-х человек (приказ № 38-а от 29.08.2018г.), бракераж готовой пищи проводится в установленном порядке. Ежедневное меню с выходом блюд вывешивается в каждой групповой ячейке, **в ежедневных меню, вывешенных в приемных группах, не указаны объемы порций блюд – п. 15.13 СанПиН 2.4.1.3049-13.**

Поставщики продуктов и продовольственного сырья: ООО «Мастер» (г. Красный Холм)- договор № 4 от 01.04.2019г., ИП Тихомиров И.Ю. (Краснохолмский район) - договор розничной купли-продажи № 4 от 01.04.2019г. В нарушение п. 14.24 СанПиН 2.4.1.3049-13 в складском помещении при проведении проверки 02.04.2019г. с 12-00 до 14-30 в наличии имеется продукция - яйцо свежее с маркировкой «галич» (дата поступления продукта 27.03.2019г., кол-во 90 штук; остаток на момент проверки 44 штуки) - без маркировочного ярлыка с указанием необходимой информации о производителе, его адресе, дате изготовления, сроке годности и условиях хранения продукта. Выдано предписание № 38 от 02.04.2019г. о снятии с реализации данного продукта. Учреждением дан ответ о выполнении (вх. № 781-19 от 03.04.2019г.).

Прием продовольственного сырья осуществляется при наличии сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов.

Помещения пищеблока: складское, горячий цех с выделением зон переработки овощной, мясо-рыбной продукции, зоны холодных закусок, моечного отделения.

Горячий цех оборудован цельнометаллическими производственными столами для вареной и сырой продукции (9 шт.), технологическим оборудованием: 2 бытовые эл. плиты, промышленная эл. плита на 6 конфорок с духовым шкафом; оборудованы ванны для обработки продовольственного сырья (3 шт.) и раковина для мытья рук. Участок по приготовлению салатов и порционированию готовых блюд оборудован бактерицидной лампой. Для хранения суточных проб и суточного запаса продуктов установлен холодильник, наличие термометра для контроля условий хранения проб и продуктов обеспечено. Поточность технологического процесса на пищеблоке соблюдается, расстановка производственных столов предотвращает перекрест сырой и готовой продукции при приготовлении пищи.

Моечное отделение оборудовано ваннами для мытья посуды, стеллажами для хранения посуды. Кухонной посуды, разделочного инвентаря достаточно, маркировка проведена, хране-

ние упорядочено. Обеспечено наличие правил мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих средств. Моющих средств (жидкое средство, кальцинированная сода, пищевая сода) достаточно. Для дезинфекции посуды, инвентаря, оборудования используется «Хлормисепт». Для обработки яиц выделены емкости для мытья и обработки яиц, для чистого яйца, для обработки яйца используются кальцинированная сода, дез. средство – Ника-2.

В складском помещении для хранения продуктов установлены стеллажи, 2 бытовых холодильника с отдельными морозильными камерами. Наличие прибора для измерения температуры и влажности воздуха обеспечено. Все холодильное оборудование обеспечено контрольными термометрами. Условия и сроки хранения продуктов и продовольственного сырья соблюдаются.

Помещения пищеблока отделаны строительными материалами в соответствии с санитарными требованиями.

Спецодеждой работники пищеблока обеспечены, хранение личной и спецодежды упорядочено. Аптечка для оказания первой медицинской помощи на пищеблоке имеется. Уборочный инвентарь, ветошь для уборки помещений пищеблока, производственного оборудования выделены, маркировка инвентаря проведена.

При проведении проверки 02.04.2018г. специалистами филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе были отобраны пробы готовой продукции, пищевых продуктов для исследования на соответствие требованиям НД, смывов на паразитологические исследования. Согласно протоколов испытаний, экспертных заключений:

- пробы готовой продукции от 02.04.2019г. (суп фасолевый с курой, плов рисовый, компот из смеси сухофруктов) по микробиологическим показателям соответствуют требованиям п. 1.8, таблица 1, приложения 1, 2 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" (протоколы испытаний, экспертные заключения № 1/3159, № 1/3160, № 1/3161 от 09.04.2019г.);
- исследуемые пробы обеда от 02.04.2019г. (1-е блюдо – суп фасолевый с курой, 2-е блюдо – плов рисовый, 3-е блюдо - компот из смеси сухофруктов) по калорийности и полноте вложения соответствует требованиям НД - протокол испытаний, экспертные заключения № 1/3162-3164 от 08.04.2019г.;
- отобранная проба мяса птицы - полуфабрикат натуральный из мяса ц/б грудка с кожей, замороженный; изготовитель: АО «Птицефабрика Верхневолжская», Россия, Тверская область, Калининский район, д. Рязаново соответствует требованиям приложений 1, 2, 3, 4 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - протокол испытаний, экспертное заключение № 1/3165 от 09.04.2019г.;
- отобранная проба муки – мука пшеничная хлебопекарная, изготовитель: ОАО «Мелькомбинат» (РФ, г. Тверь, ул. Вокзальная, д. 9) соответствует требованиям приложения 3, приложения 4 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 52189-2003 - протокол испытаний, экспертное заключение № 1/3167 от 09.04.2019г., протокол испытаний № 1/10516 от 11.04.2019г.;
- отобранная проба рыбы свежей - рыбная продукция Горбуша неразделанная мороженая глазированная (блочной заморозки); изготовитель: ПАО «Океанрыбфлот», Камчатский край, г. Петропавловск - Камчатский, ул. Ленинградская, д. 27 соответствует требованиям приложений 1, 3, 4 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», приложения 1, приложения 3, приложения 7, приложения 4 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», приложения 15 - ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» - протокол испытаний, экспертное заключение № 1/3166 от 09.04.2019г., протокол испытаний № 10515 от 11.04.2019г.;

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе имеет аттестаты аккредитации: аттестат аккредитации № RA. RU. 510131 выдан 15.08.2016г. Федеральной службой по аккредитации, аттестат аккредитации № RA. RU. 710006 выдан 01.04.2015г. Федеральной службой по аккредитации.

Ответственность за соблюдение санитарных требований несёт заведующая МБДОУ Детский сад №3 «Малышок» Костерова Лариса Николаевна по ч. 1 ст. 6.7 КоАП РФ.

▪ В ходе проведения проверки:

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами:

Федеральный закон от 30.03.99г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций",

СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах»,

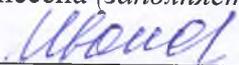
СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения."

(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):

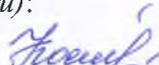
выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний):

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



Иванова Н.В.

(подпись проверяющего)



Кострова Л.Н.

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

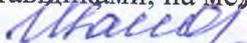
Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля, отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):

(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые документы: распоряжение № 09/284 от 14.03.2019г., извещение от 02.04.2019г. на составление акта проверки, акт обследования, экспертные заключения к протоколам лабораторных испытаний ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе, учредительные документы учреждения, примерные меню, сетки занятий, договора, контракты на вывоз ТКО, ЖБО, с поставщиками, на медицинскую деятельность.

Подписи лиц, проводивших проверку:



Иванова Н.В.

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



Кострова Л.Н.

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

"23" апреля 2019 г.


(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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