

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий № ПМ 49230041000109457547 от 10.02.2024 г.



**Управление  
Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по  
Магаданской области**

Якутская ул., д.53, корп. 2, г. Магадан, 685000  
тел. (413-2) 65-06-56; факс 60-82-10; E-mail: info@49.rospotrenadzor.ru; URL: http://www.49.rospotrebnadzor.ru ОКПО  
31632432, ОГРН 1054900008811, ИНН/КПП 4909025803/490901001

**«18» марта 2024 г., 15 час. 00 мин.**

(дата и время составления акта)

Управление Роспотребнадзора по Магаданской области, 685000 Магаданская обл. г. Магадан, ул.  
Якутская, д. 53, корп. 2

(место составления акта)

**АКТ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ВИЗИТА**

1. Профилактический визит проведен в соответствии с пунктом 11 (4) постановления Правительства РФ от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля».

2. Профилактический визит проведен в отношении: Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения города Магадана «Детский сад комбинированного вида № 3» (далее – МАДОУ № 3) ОГРН 1064910001200, ИНН 4909088345, по адресу: Магаданская область, г. Магадан, ул. Пролетарская, д. 63/2, риск чрезвычайно высокий

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

3. Профилактический визит проведен по адресу: Магаданская область, г. Магадан, ул. Пролетарская, д. 63/2.

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

4. Профилактический визит проведен в следующие сроки:  
с «26» февраля 2024 г. по «18» марта 2024 г.

(указываются дата и время фактического проведения профилактического визита)

Срок проведения профилактического визита приостанавливался в связи с необходимостью проведения экспертизы/испытания на основании: письма ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Магаданской области» от 21.02.2024 № 49-20-03/03-157-2024.

с «26» февраля 2024 г. по «18» марта 2024 г.

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

5. Профилактический визит проведен: Фомкина Оксана Юрьевна – заместитель начальника отдела санитарного надзора

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

6. К проведению профилактического визита были привлечены:

1) специалисты:

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

2) эксперты (экспертные организации): ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Магаданской области» (аттестат аккредитации ИЛЦ от 11.08.2014 г. № РОСС RU.0001.510121, выданный Федеральной службой аккредитации; аттестат аккредитации ОИ от 03.07.2015 г. № RA.RU.710015, выданный Федеральной службой аккредитации)

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

7. При проведении профилактического визита присутствовали представители контролируемого лица: заведующая МАДОУ № 3 Борзунова Светлана Ивановна, старшая медсестра МАДОУ № 3 Камалова – Голь Олеся Александровна

(ФИО, должность)

8. При проведении профилактического визита контролируемое лицо проинформировано:

Информация	Да/нет
Об обязательных требованиях, предъявляемых к его деятельности либо к принадлежащим ему объектам контроля	Да
О соответствии объектов контроля критериям риска	Да
Об основаниях и о рекомендуемых способах снижения категории риска	Да
О видах, содержании и об интенсивности контрольных (надзорных) мероприятий, проводимых в отношении объекта контроля исходя из его отнесения к соответствующей категории риска	Да
Иная информация (указать)	нет
Осуществлено консультирование контролируемого лица	Да

9. При проведении профилактического визита были совершены следующие действия:

1) **осмотр**

с «26» февраля 2024 г. по «26» февраля 2024 г.

2) **отбор проб (образцов)**

с «26» февраля 2024 г. по «26» февраля 2024 г.

3) **экспертиза по результатам исследований и инструментального обследования**

с «26» февраля 2024 г. по «18» марта 2024 г.

4) **истребование документов**

с «26» февраля 2024 г. по «26» февраля 2024 г.

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

10. При проведении профилактического визита рассмотрены истребованные документы: договоры на вывоз и утилизацию бытовых отходов, на дератизацию и дезинсекцию, программа производственного контроля, протоколы исследований (испытаний) за 2022 г. – 2023 г. и результаты лабораторно-инструментальных исследований в рамках программы производственного контроля за 2022 – 2023 год, режим дня, меню примерное и фактическое, технологические карты, документы, подтверждающие проведение дезинсекционных, дератизационных мероприятий, список работников (согласно штатного расписания, с указанием ФИО, должности, года рождения, даты принятия на работу) (отдельный список на совместителей), личные медицинские книжки

работников.

(указывается рассмотренные документы, представленные контролируемым лицом)

### **11. При проведении профилактического визита было установлено:**

Учреждение имеет санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам, лицензию на право осуществления образовательной деятельности, выданную департаментом образования администрации Магаданской области.

Проектная вместимость составляет – 175 детей – 11 групп, фактически на момент проведения мероприятий по надзору в учреждении списочный состав детей составляет - 218 и функционирует – 11 групп. На момент осмотра присутствовало 150 детей, 67 детей отсутствовали (14 отпуск, 25 по домашним причинам, 28 больничный лист).

Согласно списочному составу, работает 59 штатных сотрудников, 2 сотрудника работает по совместительству, из них 5 мужчин.

Дошкольное образовательное учреждение размещено на обособленном земельном участке, ограждение имеется по всему периметру участка.

На земельном участке выделено 3 функциональные зоны: застройки, игровая территория, хозяйственная.

Зона игровой территории включает в себя: 11 групповых площадок, общую физкультурную площадку. Имеются отапливаемые прогулочные веранды.

Покрытие групповых площадок комбинированное – твердое грунтовое, с травяным покрытием и песком.

Вывоз осуществляется по договору с ООО «Региональный оператор «Магаданский»» 3 раза в неделю – понедельник, среда, пятница. Для сбора мусора и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны оборудована бетонированная площадка, где установлены 2 евроконтейнера.

Все основные помещения детского сада размещены в наземных этажах.

ДОУ имеет следующий набор помещений: 11 групповых ячейки, которые включают раздевалльные, игровые, буфетные, туалетные и спальни; кабинет заведующего; методический кабинет; музыкальный и физкультурный залы; кабинет руководителя по физическому воспитанию; кабинет логопеда; кабинет музыкального руководителя, кабинет педагога-психолога; сенсорная комната; изостудия; медицинский блок, который включает медкабинет, изолятор, санузел, тамбур, коридор; пищеблок; прачечная, которая включает помещение сбора грязного белья, постирочная, гладильная, помещение хранения чистого белья; 2 прогулочные веранды; физиокабинет; бассейн и сауна; зимний сад; кабинет психолога; кабинет кладовщика; 2 туалета для персонала на 1 этаже, туалет на пищеблоке.

На момент профилактического визита, бассейн и сауна не эксплуатируется, в связи с отсутствием сотрудника.

Окна в групповых оборудованы открывающимися фрамугами. В групповых, за исключением раздевалок, для контроля температурно-влажностного режима вывешены гигрометры. Во всех группах ведутся журналы регистрации температурного режима.

Помещения туалетных для детей дошкольного возраста разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов. В зоне санитарных узлов всех групп установлены детские унитазы, в умывальной зоне - раковины для мытья рук с подводом горячей и холодной воды, душевой поддон. В старшей и подготовительной группах имеются отдельные туалеты для мальчиков и девочек, где установлены по 2 детских унитаза. Все унитазы в туалетах снабжены специальными сидениями.

Туалетная для групп ясельного возраста оборудована в одном помещении, где установлены поддон с душевой сеткой, с гибким шлангом, 1 унитаз для обработки горшков, 3 детские раковины для мытья рук, раковина для мытья рук персонала, шкаф для горшков, бачки с крышкой для замачивания горшков с применением дезинфицирующего средства, оборудован шкаф для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.

В туалетных в умывальной зоне установлены настенные вешалки с индивидуальными ячейками для детских полотенец и предметов личной гигиены.

Для проведения музыкальных и физкультурных занятий имеются музыкальный и физкультурный залы.

---

Пищеблок работает на сырье. Набор помещений следующий: горячий, мясорыбный, овощной и мучной цеха, моечная кухонной посуды, раздаточная, 2 складских помещения на 1 этаже и 1 помещение, где установлены холодильные установки, в подвале.

Объемно-планировочные решения помещений пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключены встречные потоки сырой и готовой продукции.

В детском саду оборудованы помещения приема грязного белья, постирочной, гладильной, хранения чистого белья. Для сбора грязного белья в помещении сбора грязного белья установлен специальный промаркированный ларь. В помещении постирочной установлены 3 стиральные машины фирмы «Брандт», сушильная машина «Веко», бытовая ванна с подводом горячей и холодной воды, натянута бечевка для развешивания белья. В постирочной учреждения осуществляется стирка санодержки, мелких вещей. Хранение чистого белья осуществляется в отдельном помещении, где оборудованы стеллажи для хранения чистого белья, здесь же хранятся постельные принадлежности.

Освещение в основных помещениях детского сада естественное и искусственное (люминесцентными лампами и лампами накаливания).

Здание МАДОУ подключено к городским инженерным сетям.

Отопление центральное, от тепловых сетей ТЭЦ. Отопительные приборы в помещениях ограждены деревянными решетками, во избежание ожогов и травм у детей.

Водоснабжение и канализация здания централизованное. Подводкой горячей и холодной воды обеспечены пищеблок, туалетные, помещения медицинского назначения, умывальники и водоразборные краны для хозяйственных нужд, с устройством кранов-смесителей.

Уборку помещений проводят 2 раза в день. Выделен промаркированный уборочный инвентарь для помещений. Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве.

Во всех туалетных в группах для мытья и обработки унитазов и горшков имеются квачи. Для уборки туалетов выделен промаркированный уборочный инвентарь и хранение осуществляется в помещениях туалетных.

Ежедневно (в ясельных группах 2 раза в день) проводится мытье игрушек, для этого выделены во всех группах промаркированные ванны.

Сбор грязного белья проводится в клеенчатые мешки, собирается и сортируется в помещении постирочной.

В пищеблоке имеется следующее технологическое оборудование: 2 электроплиты, жарочный шкаф, электросковорода, 2 варочных котла, универсальный привод для готовой продукции, электромясорубка для сырой продукции, картофелечистка, 2 овощерезки для сырых овощей и для салатов, тестомесильная машина, электрокипяильник, выделены отдельные весы для сырой продукции и готовой продукции.

Пищеблок работает на сырье. Набор помещений следующий: горячий, мясорыбный, овощной и мучной цеха, моечная кухонной посуды, раздаточная, 2 складских помещения на 1 этаже и 1 помещение, где установлены холодильные установки, в подвале.

Объемно-планировочные решения помещений пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключены встречные потоки сырой и готовой продукции.

В помещении пищеблока, на участке моечной кухонной посуды, оборудованы бытовые ванны с подводом горячей и холодной воды, установлены стеллажи для хранения кухонной посуды.

Питание детей в групповых организовано в помещениях игровых. В буфетных установлены для мытья посуды 2-гнездные моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды, посудомоечные машины, имеются сушилки для посуды, шкафы для хранения посуды. Количество одновременно используемой столовой посуды в группах соответствует списочному составу детей. В группах имеются емкости с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Организован питьевой режим с использованием бутилированной воды, выделены стеклянные чашки.

Столы в групповых, до и после каждого приема пищи, моют горячей водой с моющими средствами, для этого выделен промаркированный тазик и ветошь, которую простирывают в конце

---

дня с моющим средством, прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре. Пищевые отходы в группе собирают в промаркированные емкости с крышкой, очистка проводится по мере их заполнения и ежедневно в конце дня. Один раз в месяц проводится генеральная уборка.

В учреждении имеются утвержденные руководителем примерные 10-дневные меню (на летний и зимний периоды). При составлении ежедневных меню-раскладок в основном придерживаются примерного меню.

В целях профилактики йоддефицитных состояний используется йодированная соль. Проводится регулярная С-витаминизация 3-х блюд.

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, для этого в каждой группе вывешивается ежедневное меню.

Ежедневно проводится бракераж готовых блюд.

Помещения медицинского назначения состоят из кабинетов врачебного приема, прививочного, процедурного, помещения размещены на 1-м этаже здания.

Санитарно – эпидемиологическое заключение на медицинскую деятельность работы (услуги) выполняемые при осуществлении доврачебной медицинской помощи по лечебному делу 49.МЦ.08.000.М.000048.04.15 от 24.04.2015 г., выдано Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Магаданской области.

Лицензия на осуществление медицинской деятельности № ЛО-49-01-000539 от 02.10.2017г. Министерством здравоохранения и демографической политики Магаданской области.

Кабинет врачебного приема оборудован шкафами для хранения медицинской документации, письменным столом.

Процедурный кабинет оборудован холодильником для хранения иммунобиологических лекарственных препаратов (далее ИЛП), для хранения термолабильных лекарственных препаратов, медицинской кушеткой, медицинским столиком, предусмотрен шкаф аптечный для хранения одноразовых шприцев, перчаток, шпателей.

Поверхность дверей, стен покрашена масляной краской, пол покрыт линолеумом, который плотно прилегает к полу и стенам.

Естественное освещение организовано светопроемом (окном). Искусственное освещение в медицинском кабинете организовано люминесцентными лампами с закрытыми рассеивателями, все в рабочем состоянии. Вентиляция естественная (фрамуга).

Работа в медицинском кабинете организована по профилактике вирусных гепатитов В и С, ВИЧ-инфекции. Профилактические прививки и туберкулиновые пробы проводятся шприцами и иглами одноразового применения, с достаточным сроком годности. Медицинских резиновых перчаток, шпателей одноразового пользования достаточное количество, сроки годности достаточные.

Хранение медицинских иммунобиологических препаратов осуществляется в бытовом холодильнике. Полки промаркированы по типам вакцин. Для доставки и кратковременного хранения ИЛП медицинский кабинет обеспечен термоконтейнером, запасом замороженных хладоэлементов. Контроль температурного режима внутри холодильника проводится 2 раза в день (утро, вечер), данные заносятся в Журнал учета температурного контроля. По журналу температура в холодильнике составляет + 40 С.

Для дезинфекции воздуха и поверхностей в прививочном (процедурном) кабинете имеется бактерицидный облучатель (настенный) РБ-07-Я-ФП на который представлены паспорт, акт ввода в эксплуатацию.

На основании поручения № 81 от 14.02.2024 г. сотрудниками ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Магаданской области» были отобраны пробы и проведены лабораторные исследования.

Согласно экспертному заключению ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Магаданской области» № 275 от 05.03.2024 г., из которого установлено следующее, согласно:

Протокола испытания № Протокол испытаний № 01525 от 27.02.2024 года – смывы с поверхностей – бактерии группы кишечной палочки не обнаружены, что соответствует требованиям п. 3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания».

---

**Протокол испытаний № 01526 от 27.02.2024 года** – смывы с объектов внешней среды – яй гельминтов и цисты патогенных кишечных простейших не обнаружены.

**Протокол испытаний № 01528 от 29.02.2024 года** - вода холодная централизованных систем питьевого водоснабжения, отобранная в моечной кухонной посуды МАДОУ № 3 (, по исследованным микробиологическим показателям соответствует требованиям абз. 1 п. 75 Раздела IV СанПиН 2.1.3684-21, таблицы 3.5 Раздела III СанПиН 1.2.3685-21.

Протокол испытаний № 01529 от 29.02.2024 года – вода горячая централизованных систем питьевого водоснабжения, отобранная в моечной кухонной посуды МАДОУ № 3, по исследованным микробиологическим показателям соответствует требованиям абз. 1 п. 75 Раздела IV СанПиН 2.1.3684-21, таблицы 3.5 Раздела III СанПиН 1.2.3685-21.

Протокола испытания № 09589 от 06.10.2023 года – вода горячая централизованных систем питьевого водоснабжения (из крана, моечная для кухонной посуды) - по исследованным микробиологическим показателям соответствует требованиям таблицы 3.5 Главы III СанПиН 1.2.3685-21, п. 75. Главы IV СанПиН 1 2.1.3684-21.

Протокол испытаний № 01531 от 29.02.2024 года – суп картофельный с рыбными фрикадельками – по исследованным микробиологическим показателям соответствует требованиям приложения 1, п. 1.8. табл. 1 приложения 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Протокол испытаний № 01532 от 29.02.2024 года – каша гречневая рассыпчатая с овощами (заправленная) – по исследованным микробиологическим показателям соответствует требованиям приложения 1 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Протокол испытаний № 01533 от 29.02.2024 года – печень говяжья по-строгановски – по исследованным микробиологическим показателям соответствует требованиям приложения 1, п. 1.8. табл. 1 приложения 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Протокол испытаний № 01534 от 04.03.2024 года - молоко питьевое пастеризованное м.д.ж. 3,2%, изготовитель – АО Гормол-завод «Магаданский», г. Магадан, ул. Пролетарская 96, дата изготовления – 25.02.2024 г. – по исследованным физико-химическим показателям соответствует требованиям табл. 1 приложения 1 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

Напиток кисломолочный йогуртный «Снежок» м.д.ж. 2,5%. - напиток кисломолочный йогуртный «Снежок» м.д.ж. 2,5%, изготовитель – АО Гормолзавод «Магаданский», г. Магадан, ул. Пролетарская 96, дата изготовления – 25.02.2024 г. – по исследованным физико-химическим показателям соответствует требованиям табл. 1 приложения 1 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

по исследованным микробиологическим показателям соответствует требованиям п.п. «б» п. 8 Раздела I приложения 8 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

уровень радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в образце пробы 01534.Х.Б.Р.02.24 соответствует требованиям п. 5 приложения 4 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Протокол испытаний № 01537 от 29.02.2024 года - масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное «Алтайское поместье», изготовитель – ООО «Алтайское поместье», Алтайский край, г. Барнаул, Индустриальный район, ул. Дальняя д. 21, дата изготовления – 20.11.2023 г. – по исследованным санитарно-химическим показателям соответствует требованиям приложения 1 ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию».

Протокол испытаний № 01539 от 28.02.2024 года - свекла свежая, изготовитель – КНР компания «Ning An Yuanfend economic and trade CO, LTD». Поставщик: ООО «ДВ Фрукт», Приморский край, г. Уссурийск, ул. Лимичевская д. 17б, каб. 23, дата изготовления – ноябрь 2023 г. – уровень радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в образце пробы 01534.Х.Б.Р.02.24 соответствует требованиям п. 13 приложения 4 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

**Исследование готовых блюд завтрака и обеда на соответствие показателям примерного меню и фактически полученных значений.**

---

Результаты лабораторных исследований по показателям белки, жиры, углеводы, калорийность представлены в таблице 1 согласно протоколам испытаний № 01530 от 27.02.2024 г., № 01531 от 29.02.2024 г., № 01532 от 29.02.2024 г., № 01533 от 29.02.2024 г.

Таблица 1

Завтрак 26.02.2024 г.

Каша кукурузная молочная жидкая	Показатель по меню	Показатель по технологической карте или сборнику рецептур	Показатель, полученный при лабораторных исследованиях
Б (г)	6,04	6,06	9,1
Ж (г)	4,56	6,47	6,4
У (г)	30,17	35,2	32,5
<b>Калорийность (ккал)</b>	<b>185,81</b>	<b>223,25</b>	<b>224,5</b>

Обед 26.02.2024 г.

Суп картофельный с рыбными фрикадельками	Показатель по меню	Показатель по технологической карте или сборнику рецептур	Показатель, полученный при лабораторных исследованиях
Б (г)	7,01	7,0	7,8
Ж (г)	4,04	4,03	4,6
У (г)	14,94	14,94	15,5
<b>Калорийность (ккал)</b>	<b>124,05</b>	<b>124,04</b>	<b>134,0</b>

\*Выход блюда по технологической карте – 200/25 г, масса отобранного образца пробы для проведения лабораторного исследования, а также масса в меню – 200 г

Каша гречневая рассыпчатая с овощами (заправленная)	Показатель по меню	Показатель по технологической карте или сборнику рецептур	Показатель, полученный при лабораторных исследованиях
Б (г)	6,56	6,57	6,5
Ж (г)	6,73	6,73	7,0
У (г)	28,98	28,97	28,5
<b>Калорийность (ккал)</b>	<b>202,69</b>	<b>202,69</b>	<b>202,9</b>

Печень говяжья по-строгановски	Показатель по меню	Показатель по технологической карте или сборнику рецептур	Показатель, полученный при лабораторных исследованиях
Б (г)	12,48	12,48	13,0
Ж (г)	4,36	4,36	3,8
У (г)	6,56	6,56	6,8
<b>Калорийность (ккал)</b>	<b>115,39</b>	<b>115,39</b>	<b>113,2</b>

Согласно экспертному заключению ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Магаданской области» № 343 от 12.03.2024 г. установлено:

Протокол испытаний № 01527 от 12.03.2024 года – пищевые продукты (смывы) пищевые продукты (смывы) – возбудители кишечного иерсиниоза не обнаружены.

Протокол испытаний № 01536 от 11.03.2024 года – Сок яблочный прямого отжима Сок яблочный прямого отжима, изготовитель – ООО «Диас». Юридический адрес: Республика Адыгея, Тахтамукайский район, пгт. Яблоновский, ул. Шоссейная д.73. Адрес производства: Республика Адыгея, Тахтамукайский район, п. Прикубанский, ул. Промзона д.6, дата изготовления – 03.09.2023 г. – по исследованным физико-химическим и микробиологическим показателям соответствует требованиям приложения 2, табл. 1 приложения 1 ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».

Согласно экспертному заключению ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Магаданской области» № 274 от 05.03.2024 г. установлено, что маркировка пищевой продукции:

- молоко питьевое пастеризованное м.д.ж. 3,2%, соответствует требованиям п. 4.1 статьи 4 ТР ТС № 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», п. 66 раздела XII ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

- напиток кисломолочный йогуртный СНЕЖОК м.д.ж. 2,5 %, соответствует требованиям п. 4.1 статьи 4 ТР ТС № 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», п. 66 раздела XII ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное «Алтайское поместье», соответствует требованиям п. 4.1 статьи 4 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

- сок яблочный прямого отжима, соответствует требованиям п. 4.1 статьи 4 ТР ТС № 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

- тушка цыплят-бройлеров 1-го сорта потрошенная замороженная ГОСТ 31962-2013, соответствует требованиям п. 4.1 статьи 4 ТР ТС № 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

- свекла свежая, соответствует требованиям п. 4.1 статьи 4 ТР ТС № 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Согласно экспертному заключению ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Магаданской области» № 313 от 11.03.2024 г. установлено:

- на момент проведения измерений детской мебели в МАДОУ 3 высота и подбор мебели для детей во всех исследованных групповых были в пределах нормируемых значений, что соответствует требованиям таблицы 6.2. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Согласно экспертному заключению ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Магаданской области» № 312 от 11.03.2024 г. установлено:

на момент проведения контрольного взвешивания порционных блюд в МАДОУ № 3 взвешенная масса порций блюд для детей старшей группы соответствовала массе, указанной в утвержденном примерном меню, что соответствует требованиям п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

### **Выявленные нарушения обязательных требований:**

1. В ходе профилактического визита представлено 58 медицинских книжек для осмотра. При осмотре личных медицинских книжек установлены нарушения ст. 35 ФЗ № 52 от 30.03.1999г. «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения», ч. 1 ст. 5, ч.1, ч. 2 ст. 9 Федерального закона от 17.09.1998 г., № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» п. 1.5 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", п. 2769 СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»:

- Худяковой В.В. и Юферева В.А. в медицинских книжках проставлен штамп о гигиенической аттестации, без голограммы, что подтверждает, что гигиеническая аттестация не действительна;

- отсутствуют данные о ревакцинации против кори у Ткаченко А.В.

2. В моечной, в коридоре и в мясном цехе пищеблока на стене имеются дефекты (трещины), что является нарушением п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.3648-20);



3. При осмотре помещений пищеблока в холодном и мясном цехе, установлено, что для разделки используют пластиковые доски, которые имеют шероховатую поверхность, срезы, что является нарушением п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20;

4. Расстановка кроватей в группах (спальня) № 3 и № 4 не обеспечивает свободный проход детей между ними, что не соответствует п. 3.1.6. СП 2.4.3648-20;

5. В ходе профилактического визита, установлено, что дератизация и дезинсекционные мероприятия проводятся 1 раз в квартал по договору с ООО «Профилактическая дезинфекция», представлены акты выполненных работ. Документы, подтверждающие эффективность проведенных мероприятий не представлены, что является нарушением абз. 6 п. 88, абз. 4 п. 99, п. 115 СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».

6. Согласно экспертному заключению ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Магаданской области» № 273 от 05.03.2024 г. установлено следующее:

**Протокол испытаний № 01540 от 27.02.2024 года** – дезинфицирующее средство (рабочий раствор) «Жавель Син» с концентрацией 0,06% для обработки поверхностей – концентрация активного вещества, полученная при проведении лабораторных исследований, не соответствует заявленной, что не соответствует требованиям п. 2.11.6. СП 2.4.3648-20, п. 4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

**Протокол испытаний № 01541 от 27.02.2024 года** – дезинфицирующее средство (рабочий раствор) «Жавель Син» с концентрацией 0,3% для обработки уборочного инвентаря – концентрация активного вещества, полученная при проведении лабораторных исследований, не соответствует заявленной, что не соответствует требованиям п. 2.11.6. СП 2.4.3648-20, п. 4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

**Протокол испытаний № 01538 от 04.03.2024 года** – тушка цыплят бройлеров 1-го сорта потрошенная замороженная. ГОСТ 31962-2013, изготовитель – АО «Птицефабрика «Чамзинская», Республика Мордовия, Чамзинский район, р.п. Чамзинка, ул. Юбилейная д. 2, дата изготовления – 15.12.2023 г. – количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) составило 2,7x10<sup>6</sup> КОЕ/г, что выше допустимого уровня (5 x 10<sup>5</sup> КОЕ/г) и не соответствует требованиям пп. «в» п. 1 приложения 1 ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»; Сальмонеллы и *Listeria monocytogenes* в образце пробы под кодом 01538.Б.02.24 не обнаружены, что соответствует требованиям п.п. «в» п. 1 приложения 1 ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки».

7. Согласно экспертному заключению ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Магаданской области» № 275 от 05.03.2024 г. установлено следующее:

**Протокол испытаний № 01534 от 04.03.2024 года** – молоко питьевое пастеризованное м.д.ж. 3,2% изготовитель – АО Гормолзавод «Магаданский», г. Магадан, ул. Пролетарская 96, дата изготовления – 25.02.2024 г. при проведении микробиологических исследований в 0,01 см<sup>3</sup> продукта обнаружены бактерии группы кишечной палочки (БГКП (колиформы)), что не соответствует требованиям п.п. «а» п. 1 раздела I приложения 8 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

**Протокол испытаний № 01538 от 04.03.2024 года** – Тушка цыплят бройлеров 1-го сорта потрошенная замороженная. ГОСТ 31962-2013, изготовитель – АО «Птицефабрика «Чамзинская», Республика Мордовия, Чамзинский район, р.п. Чамзинка, ул. Юбилейная д. 2, дата изготовления – 15.12.2023 г. – количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) составило 2,7x10<sup>6</sup> КОЕ/г, что выше допустимого уровня (5 x 10<sup>5</sup> КОЕ/г) и не соответствует требованиям п. 1.1. табл. 1 приложения 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

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

12. К настоящему акту прилагаются: уведомление о проведении профилактического визита от 13.02.2024 № 49-00-08/02-512-2024, требование от 12.02.2024 г. о предоставлении документов при проведении профилактического визита, уведомление о приостановлении срока проведения профилактического визита от 26.02.2024 г. № 49-00-08/02-629-2024, мотивированное представление

должностного лица о приостановлении срока проведения профилактического визита от 26.02.2024, протокол осмотра от 26.02.2024 г., поручение № 81 от 14.02.2024 г., экспертные заключения № 275, № 273 от 05.03.2024 г, № 312-313 от 11.03.2024 г., протоколы испытаний №№ 01525, 01526 от 26.02.2024, № 01530, 01540, 01541 от 27.02.2024 г., № 01539 от 28.02.2024, № 01528, 01529 от 29.02.2024, № 01538, 01535н от 04.03.2024 г, протокол инспекции № 15/2-ИМ, № 16/2, № 5/2-МБ от 07.02.2024

(указывается (протокол осмотра, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального исследования, протокол испытания, экспертные заключения, их реквизиты, а также иные документы, являющиеся доказательствами выявленных нарушений, предписание об устранении выявленных нарушений)

Заместитель начальника отдела  
санитарного надзора Фомкина О.Ю.  
(должность, фамилия, инициалы  
инспектора)



(подпись)

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

18.03.24г.  
(дата, время)

  
(подпись)

и.о. заведующего  
(должность)

Гузнецова А.А.  
(ФИО)

*согласно приказу 118-п от 14.03.24г.*