



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В РЕСПУБЛИКЕ САХА (ЯКУТИЯ)»
АККРЕДИТОВАННЫЙ ОРГАН ИНСПЕКЦИИ
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ (ОИ)

Юридический адрес: 677005, г. Якутск, ул. П.Алексеева, 60/2
Тел/факс, E-mail: 8(4112) 22-63-70/22-57-91, fbuz@fbuz14.ru
Реквизиты: ОГРН 1051402060687 ОКПО 72349783 ИНН/КПП 1435157979/143501001

Запись в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.710077

АКТ ОБСЛЕДОВАНИЯ № 127 /02

«19» 02 2021 г.

№ 15 «Реформа»
место составления

Акт составлен врачом по общей гигиене отдела обеспечения санитарного надзора ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РС(Я)» Емельяновой А.С.
(фамилии, имена, отчества, должности лиц (лица), уполномоченных проводить санитарно-эпидемиологическое обследование)

На основании предписания Управления Роспотребнадзора по РС(Я) № 198 от 17.02.2021 г. (вх. № 383-02/п-21 от 17.02.2021 г. в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РС(Я)»).

проведено санитарное обследование: ДБДОУ Детский сад № 15

ф/а: Рауна, ул. Якутск, ул. Кутышская, 19
наименование юридического лица или фамилия, имя, отчество индивидуального предпринимателя, юридический адрес, адрес фактического местонахождения

в присутствии: Анна Степановна Емельянова Инфекционист
должность, фамилия, имя, отчество должностного лица (должностных лиц) проверяемого юридического лица или индивидуального предпринимателя, в присутствии которого (которых) проводилось санитарное обследование

В результате проведенного санитарного обследования установлено:

- Фактическая численность детей в детском саду (чел):
324 чел 19.02.21.
- Здание детского сада оборудовано сетями централизованного холодного и горячего водоснабжения, отопления, канализации (да/нет)
+
- Представлена копия договора на дератизацию и дезинсекцию (указать реквизиты договора): ООО «Реформа» №37 от 01.01.2021
- Представлены копии личных медицинских книжек работников (да/нет): (п. 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) +
- Результаты медицинского осмотра: (%) 100%

6. Результаты санитарно-гигиенической аттестации и подготовки (%)

100%

7. Результаты вакцинации против дизентерии, гепатита А и В (%)

+ 100%

8. Пищеблок (тип пищеблока: буфет, столовая, буфет-раздаточная, столовая – догочная, столовая на полуфабриках, на сырье) санитарное состояние помещений, удовл./неудовл.

удовл., с разл. на полн

9. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий без осколов, трещин, обсыпаний штукатурки и позволяет проводить ежедневную уборку с применением дезинфицирующих средств?? Да/Нет (п.2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

в кухне в доверии санитарное состояние и уборка и уборка помещений. Проводят уборку в течение рабочего дня

10. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь, хранение осуществляется в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.? Да/Нет (п. 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

отдел промаркирован и хранится в отл. шкафах

11. Проводится ли осмотр работников на гнойничковые заболевания перед выходом на работу (ведение журнала ответственным лицом)? Да/Нет (п.2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

осмотр и осмотр ведется

12. В обороте столовой технологическое оборудование, в т.ч. столы, посуда, приборы все ли промаркировано? Да/Нет (п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

во всем оборудовании, посуде, приборах, инвентаре (разл. марки)

13. Выделено ли отдельное место для хранения рабочей одежды? Да/Нет

имеется разл. рас. сотрудников помещений

14. Выделено ли отдельное место для хранения верхней одежды? Да/Нет

имеется в отл. шкафах

15. Используются ли одноразовые перчатки для порционирования блюд? Да/Нет (п. 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

в разл. кабинетах, занесов вводят по мере необходимости

16. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной

посуды

посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием (подчеркнуть) (п. 2.4.6.1 СП 2.4.3648-20)

17. Материал, из которой изготовлены посуда для приготовления блюд выполнены из нержавеющей стали? (Да/нет) (п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20)

в уюби сорт.

18. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах? (Да/нет) (п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20)

некоторые литры, ложки, в.ст. мерные емкости

19. Допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия? (п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20)

20. Оборудованы ли складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами? (Да/нет) (п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20)

ни термометры в мерной в.ст. посуды

21. Техническое состояние технологического и холодильного оборудования? (Исправно/неисправное) (п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20)

в уюби сорт.

22. Материал, из которого изготовлены производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов (цельнометаллические, устойчивые к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами) (Да/нет) (п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20)

23. Имеется ли бактерицидная установка для обеззараживания воздуха в холодном цехе (Да/нет) (п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20)

установлена на линии раздачи

24. Оборудованы ли обеденные залы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями) без дефектов и повреждений, покрытием, позволяющим проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (Да или нет) (п. 2.4.6.3 СП 2.4.3648-20)

+

25. Представлена ли программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП? Да/Нет (п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

от 20.06.2022
+ Приложение к № 42 УПД РСН от 20.06.2022
26. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации? Да/Нет (п.2.2, 2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

+
27. Соблюдаются ли сроки и условия хранения готовой продукции в упаковке? Да/Нет (п.3.5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

+
28. Утверждено ли меню заведующей детским садом? Да/Нет (п. 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Имеется ли специализированное меню для детей с отклонениями в здоровье (диабет, целиакия, пищевые аллергии)? Да/Нет (п. 8.1.2., п. 8.2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

нет, нет с спец. меню и маркировки, при приеме спец. присутствует сертификат качества.
29. Используется ли йодированная соль? Да/Нет (п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

+
30. Меню расположено в доступных местах для ознакомления родителей? Да/Нет (п. 8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

+
31. Отобраны ли суточные пробы блюд? Да/Нет (п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Иное:

Дополнительные замечания:

Акт санитарного обследования составлен:

Врач по ОГ

должностное лицо, проводившее обследование

Емельянова А.С.
подпись

Емельянова А.С.

фамилия, имя, отчество

Санитарное обследование проводилось в моем присутствии, с актом санитарного обследования ознакомлен:

Зыков
руководитель (должностное лицо,
уполномоченное руководителем)
юридического лица или
индивидуальный предприниматель

Зыков
подпись

Строганов Е.В.
фамилия, имя, отчество

Акт санитарного обследования получил «19» 02 2021 г.

Зыков
руководитель (должностное лицо,
уполномоченное руководителем) юридического лица или индивидуальный предприниматель

Зыков
подпись

Строганов Е.В.
фамилия, имя, отчество