



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 железнодорожному транспорту  
**ПРИВОЛЖСКИЙ ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ**  
(Управление Роспотребнадзора по железнодорожному транспорту Приволжский  
территориальный отдел)

*(указывается наименование контрольного (надзорного) органа в при необходимости его территориального органа)*

"30" ноября 2021 г., 17 час. 00 мин. № 372/07

*(дата и время составления акта)*

Россия, 410004, г. Саратов, 1 Сталинский проезд, 16. Тел/факс (8-8452) 41-24-66  
ОКПО 76013578 ОГРН 1057746107242 ИНН 7701579016 КПП 770501001

*(место составления акта)*

## АКТ

### выездной проверки

*(плановой/внеплановой)*

#### 1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением

Решение заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по железнодорожному транспорту – заместителя главного государственного санитарного врача по железнодорожному транспорту Российской Федерации В.А. Логиновой № 372/07 от 29.10.2021 г.

*(основа на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа и проведенной выездной проверки, учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий)*

#### 2. Выездная проверка проведена в рамках

Федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора (реестровый номер функции 313122070)

*(наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым реестром видов федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора), муниципального контроля)*

#### 3. Выездная проверка проведена:

- 1) Баландина Елена Валерьевна - заместитель начальника Приволжского территориального отдела Управления Роспотребнадзора по железнодорожному транспорту;
- 2) Клейменова Анастасия Геннадьевна – старший специалист 1 разряда Приволжского территориального отдела Управления Роспотребнадзора по железнодорожному транспорту.

*(фамилия, имя, отчество (при наличии), должности инспектора (инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов), уполномоченного (уполномоченной) на проведение выездной проверки, при наличии инспектора (инспекторов) после принятия решения о проведении выездной проверки, а также инспектор (инспекторы) уполномоченный (уполномоченные), если его (их) участие было предусмотрено после начала выездной проверки)*

#### 4. К проведению выездной проверки были привлечены:

##### специалисты:

- 1) Анисимова Елена Евгеньевна – заведующий отделением приема образцов, врач по общей гигиене;
- 2) Кабдулова Сауле Есхаковна – заместитель заведующего отделением приема образцов;
- 3) Соломатина Наталья Александровна – начальник отделения исследований объектов окружающей среды;
- 4) Вишнякова Нина Матвеевна – химик-эксперт отделения исследований объектов окружающей среды;
- 5) Волочай Галину Гавриловну – начальник отделения физико – химических исследований;
- 6) Архипова Татьяна Викторовна, Полозкова Татьяна Александровна, Смирнова Лидия Константиновна – химики - эксперты отделения физико-химических исследований;
- 7) Рогожина Валентина Афанасьевна – начальник отделения исследований атмосферного воздуха и воздуха закрытых помещений;
- 8) Ильина Людмила Геннадьевна – химик – эксперт медицинской организации отделения исследований атмосферного воздуха и воздуха закрытых помещений;
- 9) Бондарь Ольга Анатольевна – начальник отделения исследований воздуха рабочей зоны;

- 10) Глебова Наталья Владимировна – химик-эксперт медицинской организации отделения исследований воздуха рабочей зоны;
- 11) Ланг Вероника Юрьевна – эксперт отделения исследования воздуха рабочей зоны;
- 12) Глухова Марина Валерьевна – техник-лаборант отделения исследования воздуха рабочей зоны;
- 13) Бруздаева Екатерина Андреевна – биолог отделения исследований воздуха рабочей зоны;
- 14) Мыслинская Ирина Александровна – заведующий микробиологической лабораторией;
- 15) Зайцева Лариса Александровна, Филиппова Ирина Викторовна, Плахотнюк Елена Адольфовна - врачи - бактериологи бактериологического отделения микробиологической лаборатории;
- 16) Евстигнеева Ирина Владимировна – начальник отделения исследований физических факторов и радиологических исследований;
- 17) Мещерякова Галина Ивановна - врач по гигиене питания отдела обеспечения санитарно – эпидемиологического надзора на железнодорожном транспорте;
- 18) Силантьев Алексей Сергеевич – врач по общей гигиене отделения исследований физических факторов и радиологических исследований;
- 19) Коробов Андрей Анатольевич, Кунина Марина Владимировна, Маркина Светлана Александровна, Кадров Дмитрий Михайлович – эксперты - физики по контролю за источниками ионизирующих и неионизирующих излучений отделения исследований физических факторов и радиологических исследований;
- 20) Сибирятова Альфия Мансуровна – врач по общей гигиене отдела обеспечения санитарно – эпидемиологического надзора на железнодорожном транспорте;
- 21) Летунова Татьяна Ивановна – помощник врача-эпидемиолога отдела обеспечения санитарно – эпидемиологического надзора на железнодорожном транспорте.

*(фамилия, имя, отчество (при наличии), должности специалистов)*

**эксперты (экспертные организации):**

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Саратовской области». Аттестат аккредитации № РОСС.RU.001.510360, дата внесения записи в реестр аккредитованных лиц 01.09.2015, выдан Федеральной службой по аккредитации, аттестат аккредитации № RA.RU.710021, дата внесения записи в реестр аккредитованных лиц 23.04.2015, дата выдачи Федеральной службой по аккредитации 20.06.2015.

*(фамилия, имя, отчество (при наличии), должности экспертов с указанием сведений о статусе эксперта в реестре экспертных контрольных (надзорных) органов или наименование экспертной организации с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации)*

**5. Выездная проверка проведена в отношении:**

Частное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №111 открытого акционерного общества «Российские железные дороги», ИНН 6452091205, ОГРН 1046405018330.

*(объект контроля, в отношении которого проведена выездная проверка)*

**6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению):**

Саратовская область, г. Саратов, ул. им. Слонова И.А., 72А, проезд Весенний 1-й, д.1

*(адрес (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или места нахождения иных объектов контроля, в отношении которых была проведена выездная проверка)*

**7. Контролируемые лица:**

*(фамилия, имя, отчество (при наличии) гражданина или наименование организации, их индивидуальные номера идентификационных, адрес организации (ее филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), ответственных за соответствие обязательным требованиям объекта контроля, в отношении которого проведена выездная проверка)*

**8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:**

с 17.11.2021 09 час. 00 мин.  
по 30.11.2021 17 час. 00 мин.

*(Дата и время фактического начала выездной проверки, а также дата и время фактического окончания выездной проверки, при необходимости указывается часовой пояс)*

Проведение выездной проверки приостанавливалось в связи с

с \_\_\_\_\_ час. \_\_\_\_\_ мин.

по \_\_\_\_\_ час. \_\_\_\_\_ мин.

(основание для приостановления проведения выездной проверки, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения выездной проверки)

**Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил:**

\_\_\_\_\_ раб. дн. \_\_\_\_\_ час. \_\_\_\_\_ мин.

(срок (рабочие дни, часы, минуты), в пределах которого осуществлялось непосредственное взаимодействие с контролируемым лицом по инициативе контролируемого лица)

9. При проведении выездной проверки совершены следующие контрольные (надзорные) действия:

1) Рассмотрение документов;

2) Санитарно – эпидемиологическое обследование используемых при осуществлении деятельности территорий, зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования, транспорта;

3) Отбор образцов проб с объектов производственной среды, проведение их исследований, испытаний: ВПСХ 2/24, ВПСХг 2/24, КЛР 2/8, Выт.С 2/2, ППСХ 2/8, ППФХ 2/8, ПССХ 2/6, ВЗПСХ 48/48, ВРЗ 2/12/12, ВПМБ 4/12, ВПМБг 2/8, ППМБ 4/16, ПЧМБ 12/36, ВЗПМБ 2/4, СМБГКП 60/60, СМСЛМ 20/20, ПЧПЗ 12/36, СМПЗ 40/80, ОСВ 12/60/180, ДС 100/ 300, МКЛ 5/90/270

(первое фактически совершённое контрольное (надзорное) действие: 1) осмотр; 2) досмотр; 3) адрес; 4) получение письменных объяснений; 5) использование документов; 6) отбор проб (образцов); 7) инструментальное обследование; 8) испытание; 9) экспертиза; 10) эксперимент)

**в следующие сроки:**

с 17.11.2021 \_\_\_\_\_ час. 09 мин.  
по 30.11.2021 \_\_\_\_\_ час. 17 мин. 00 мин.

(даты и места фактически совершённых контрольных (надзорных) действий)

**по результатам которой составлен:**

(даты составления и результаты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол адреса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к нему)

2)

(аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям)

**в следующие сроки:**

с \_\_\_\_\_ час. \_\_\_\_\_ мин.  
по \_\_\_\_\_ час. \_\_\_\_\_ мин.

(даты и места фактически совершённых контрольных (надзорных) действий)

**по результатам которой составлен:**

(даты составления и результаты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол адреса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к нему)

3)

(аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям)

**в следующие сроки:**

с \_\_\_\_\_ час. \_\_\_\_\_ мин.  
по \_\_\_\_\_ час. \_\_\_\_\_ мин.

(даты и места фактически совершённых контрольных (надзорных) действий)

**по результатам которой составлен:**

(даты составления и результаты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол адреса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и

*прилагаемых к акту)*

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения:

- 1) Сведения о штате работников, личные медицинские книжки персонала с результатами медицинских осмотров и данными о прохождении гигиенической аттестации, список (график) прохождения медицинского обследования персонала, документы, подтверждающие организацию медицинского обслуживания персонала и прохождения флюорографического обследования, план профилактических прививок, журналы профилактических прививок, карты профилактических прививок, документы, отражающие порядок хранения медицинских иммунобиологических препаратов, графики работы бактерицидных установок;
- 2) Списочный состав детей по группам, режим дня в группах по возрастам;
- 3) Приказ об организации питания детей, приказ на лицо, ответственного за организацию питания, технологические карты приготовления блюд, примерное меню питания детей, анализ выполнения норм питания и подсчета калорийности, приказ о работе бракеражной комиссии, сопроводительные документы на используемые продукты питания (сертификаты соответствия, декларации о соответствии, ветеринарные свидетельства), журнал бракеража готовых блюд, журнал бракеража продуктов и продовольственного сырья, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования, примерное меню, 14-дневное меню, журнал «Здоровье», журнал витаминизации детского питания;
- 4) Документы на используемые моющие и дезинфицирующие средства, журналы по дезинфекции, стерилизации, на проведение генеральных уборок, получение и хранение иммунобиологических препаратов, график смены постельного белья;
- 5) Акт проверки эффективности работы вентиляционной системы; акт промывки и спрессовки отопительной системы; акт общего осеннего осмотра здания (сооружения) и готовности к эксплуатации в зимний период, журнал регистрации аварийных ситуаций на водопроводе, в канализационной системе и электросетях;
- 6) Программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий с протоколами лабораторных исследований;
- 7) Документы по организации профилактических мероприятий по COVID-2019.

*(рассмотренные при проведении выездной проверки документы и сведения, в том числе: 1) находящиеся в распоряжении контролируемого (надзорного) органа); 2) предоставленные контролируемым лицом; 3) полученные посредством межведомственного взаимодействия; 4) иные (указать источник)*

## 11. В ходе обследования установлено:

ЧДОУ «Детский сад № 111 ОАО «РЖД» расположен в зоне жилой застройки по адресу г. Саратов, ул. им. Слонова И.А. ,72А. Площадь территории 8292,0 м<sup>2</sup>. Территория по периметру ограждена забором из металлопрофиля. На территории дошкольной образовательной организации выделены зоны: игровая и хозяйственная. Зона игровой территории включает в себя групповые площадки индивидуальные для каждой группы. Игровые и физкультурные площадки для детей оборудованы с учетом их роста-возрастных особенностей. Все игровые площадки выполнены с использованием твердого покрытия. Спортивная площадка обеспечена резиновым покрытием. Групповые площадки обеспечены игровым оборудованием, беседками, песочницы закрыты крышками. По договору поставки от 19.05.2021г. с ООО «РегионСтрой Комплект» была организована поставка речного песка в детский сад и структурное подразделение в количестве 10 тонн. Все оборудование и инвентарь в удовлетворительном состоянии.

На территорию имеются отдельный вход для детей и родителей и въезд на хозяйственный двор. Подъездные пути обеспечены твердым покрытием. В хозяйственной зоне оборудована площадка для сбора мусора на расстоянии 15 м от здания. Площадка под контейнеры имеет твердое покрытие. Контейнеры обеспечены крышками. Договор на вывоз мусора заключен.

ЧДОУ «Детский сад № 111» ОАО «РЖД» расположено в отдельно стоящем двухэтажном кирпичном здании постройки 1969 года, общей площадью основания 1979 м<sup>2</sup>. Здание построено по типовому проекту детского сада, имеет блочную конструкцию, предусматривающую размещение функциональных групп помещений в отдельных блоках, непосредственно примыкающих друг к другу и соединенных теплыми переходами. Проектная мощность детского сада рассчитана на 240 детей. Функционирует 11 групп, по списку детей в учреждении 188 (фактически на момент обследования 140).

Имеются следующие группы:

- вторая группа раннего возраста для детей с 2 до 3 лет
- 3 младших группы для детей с 3-х до 4-х лет
- 3 средних группы для детей 3-4 лет
- 2 старших группы для детей с 5-6 лет
- 2 подготовительных группы для детей с 6 до 7 лет

В детском саду имеется следующий набор помещений: изолированные групповые ячейки для каждой детской группы, музыкальный зал, физкультурный зал, медицинский блок, пищеблок, постирочная, кабинеты заведующего, завхоза и бухгалтерия, кабинет логопеда, кабинет психолога, санитарная комната для персонала. Игровым инвентарем, реквизитами для проведения детских праздников детских сад обеспечен. Весь перечисленный инвентарь хранится в подсобном помещении на специально оборудованных стеллажах.

Групповая ячейка детей раннего возраста размещена на 1 этаже. Остальные группы расположены на 1 и 2 этажах. Численность в группе для детей раннего возраста - 17 детей. В остальных группах от 17 до 23 детей. В состав групповой ячейки входят: раздевальная (приемная) для приема детей и хранения верхней одежды, групповая для проведения игр, занятий и приема пищи, спальня, буфетная для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды, туалетная совмещенная с умывальной.

Здание дошкольного учреждения оборудовано системами хозяйственно-питьевого, противопожарного водоснабжения и канализацией. Водоснабжение и канализация – городские, централизованные. Для обеспечения бесперебойной подачи горячей воды в пищеблоке установлен электрический водонагреватель.

Система вентиляции во всех помещениях детского сада естественная через вытяжные шахты без механического принуждения. Проветривание помещений осуществляется посредством оконных фрамуг. На пищеблоке и в сушильной комнате постирочной оборудована приточно-вытяжная вентиляция.

Отопление от городских теплосетей. Нагревательные приборы – радиаторы центрального отопления, во всех помещениях размещены у наружной стены под оконными проемами, имеют гладкую поверхность и легко доступны для проведения влажной уборки.

Естественное освещение имеется во всех помещениях с пребыванием детей. Искусственное освещение представлено лампами накаливания и люминесцентными лампами. Осветительные приборы оборудованы плафонами закрытого типа. Перегоревших ламп нет.

Санитарно-техническое состояние всех помещений удовлетворительное. Для отделки помещений использованы материалы, позволяющие проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. В групповых ячейках: стены – покрашены водоэмульсионной краской, полы застелены линолеумом. Все поверхности гладкие, дефектов не обнаружено. Отделка стен буфетных и туалетных комнат выполнена керамической плиткой на высоту 1,8м, пол – керамической плиткой. Приемные помещения оборудованы шкафами для верхней одежды детей и персонала, полкой для обуви, шкафом для хранения игрушек для уличных прогулок. Оборудование и детская мебель основных помещений детского сада соответствуют росту и возрасту детей. Во всех группах установлена мебель 3-х ростовых показателей, на всех столах и стульях имеется соответствующая маркировка. Игровые оборудованы столами и стульями по числу детей и их антропометрическим данным. Для организации учебного процесса имеются 4 интерактивные доски, 2 мультимедийные установки с экранами. В спальнях оборудованы стационарные кровати, размеры которых соответствуют возрасту детей. В приемных установлены шкафы для верхней одежды детей для каждого ребенка и для персонала, шкафы для игрушек, которые используются на игровых площадках.

В туалетных комнатах выделены умывальные зоны с детскими умывальными раковинами и раковиной для персонала. В зоне санитарных узлов установлены детские унитазы. Детские унитазы разделены перегородками, высота ограждения 1,2 м (от пола). Также установлены душевые поддоны с душевой насадкой. В группе для детей раннего возраста имеется комплект горшков, промаркированных для каждого ребенка. Для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств имеются хозяйственные шкафы, которые закрываются на ключ. Все туалетные комнаты обеспечены мылом и туалетной бумагой. В каждой туалетной комнате оборудованы вешалки-ячейки для полотенец, промаркированные на каждого ребенка. Количество ячеек соответствует максимальному списочному составу детей.

Буфетные всех групп оборудованы двухсекционными моечными раковинами, шкафами, сушильными сетками. Столовая посуда и приборы укомплектованы по количеству детей, дефектов не выявлено. Посуда для доставки готовых блюд из пищеблока из нержавеющей стали, промаркирована. Инструкции по обработке посуды вывешены в каждой группе с учетом

используемых моющих средств. Помощники воспитателей имеют фартук для мытья посуды и передник для раздачи готовых блюд.

Промаркированный уборочный инвентарь имеется для всех помещений, для всех видов работ. Хранения уборочного инвентаря упорядочено. Для ежедневной обработки ковров в каждой группе имеется пылесос. Запас моющих, дезинфицирующих средств и чистой ветоши достаточный. В качестве дезинфицирующего и моющих средств используется «Хлормисент», «Тетфлекс А», «Ника-2», «Санфор», «Санокс», «Пемолокс». Инструкции по его применению и основным режимам уборки вывешены на рабочих местах. Приготовление рабочих растворов дезинфицирующего средства централизованное (медицинский работник). В каждой группе имеется журнал проведения генеральных уборок. Генеральные уборок проводятся по графику. В каждой группе вывешены графики проведения генеральных уборок, проветривания помещений. У помощника воспитателя имеются халат для уборки в группе и тёмный халат для уборки в туалете. Общая площадь постирочной 46,6 м<sup>2</sup>, состоит из следующих помещений: постирочного, гладильного и сушильного помещений. Поток грязного и чистого белья не пересекаются. Внутренняя отделка выполнена из материалов, допускающих проведение уборки влажным способом и дезинфекцию. Постирочная оборудована 2-мя автоматическими стиральными машинами, ванной для замачивания белья. В гладильной оборудован стол, на котором гладится бельё, имеются гладильный пресс и утюг с парогенератором, стеллажи, отдельные для каждой группы. На каждого ребёнка имеется 3 комплекта постельного белья, 2 комплекта наматрасников. Постельное бельё меняется каждую неделю, ведётся журнал приёма грязного белья и выдачи чистого по каждой группе. Качество стирки удовлетворительное. Постельное бельё, матрасы детей подписаны. Имеются мешки для доставки чистого белья из прачечной в группу. В каждой группе для хранения чистого белья оборудованы специальные шкафы. Постельные принадлежности: матрасы, подушки, одеяла - проветриваются непосредственно в спальнях при открытых окнах по время каждой генеральной уборки.

Медицинский пункт детского сада состоит из 3 кабинетов: приема врача (11,54 м<sup>2</sup>), прививочный (7,47 м<sup>2</sup>) и изолятора. Внутренняя отделка медицинского блока: стены в прививочном кабинете до потолка покрыты облицовочной плиткой, потолок окрашен масляной краской, пол покрыт облицовочной плиткой. Поверхности без дефектов, позволяют проводить обработки моющими и дезинфицирующими средствами. В кабинете приема проводят регистрацию и осмотр детей, там же осуществляется хранение документации и установлен холодильник для хранения суточных проб.

Медицинская помощь воспитанникам оказывается врачом и медицинской сестрой. Медицинский пункт имеет лицензию на осуществление медицинской деятельности. Профилактические прививки в медицинском кабинете не проводятся, воспитанники направляются для вакцинации в территориальные поликлиники.

В групповых (11), музыкальном, физкультурном зале, при входе в детский сад, в коридоре, в мед кабинете установлены облучатель-рециркулятор медицинский «ARMED»- 16 шт. Время работы регистрируется в журналах.

Осмотр детей на педикулез проводится еженедельно, данные осмотра регистрируются в журнале.

Ежедневный утренний прием детей проводится воспитателем, проводится термометрия с внесением данных в журнал.

Санитарно-техническое состояние помещений ЧДОУ «Детский сад № 111 ОАО «РЖД» удовлетворительное. Следов жизнедеятельности грызунов и насекомых не обнаружено.

Пищеблок (площадь 49,0 м<sup>2</sup>) работает на сырье. В состав помещений пищеблока входит 2 смежных производственных помещения и складской блок. В одном помещении выделены рабочие участки обработки сырой продукции и моечная кухонной посуды. Во втором помещении размещен варочный цех.

Последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции соблюдается. На участке сырой продукции имеется один разделочный стол и двухсекционная мойка для обработки сырой продукции (мясо сырое, овощи сырые). Имеется универсальный электропривод со съёмными насадками для сырья и картофелечистка, мясорубка. В этом же помещении выделена зона для мытья кухонной посуды и инвентаря. Оборудованы 2е моечные ванны и установлен стеллаж. Имеется раковина для рук. Для первичной обработка мясного сырья, рыбы, овощей имеется один производственный стол, технологические операции проводятся поочередно с предварительной обработкой стола.

В варочном цехе имеется оборудование: две электроплиты, пекарский 2-х секционный шкаф, производственные столы для П/Ф, ГП, стол для раздачи готового питания, хлебозерка-стол,

раковина для мытья рук, мойка для фруктов, универсальный электропривод для готовой продукции со съёмными насадками, холодильник для молочной продукции, электрокотел для кипячения воды. Оборудование в исправном состоянии. Столы, разделочный инвентарь, кухонная посуда промаркированы с указанием назначения и используются в соответствии маркировки.

Склад имеет отдельный вход с улицы для загрузки продовольственных товаров. В складском помещении установлены 2 бытовых холодильника, морозилка, стеллаж, рабочий стол с весами. Стол имеет гигиеническое покрытие. Для отпуска (нарезки) продуктов питания на пищеблок представлен промаркированный разделочный инвентарь. Для хранения запаса овощей оборудован ларь и холодильник. Также установлен 2-х секционный шкаф для хранения личной и санитарной одежды и шкаф суточного запаса сыпучих продуктов. Продукты хранятся с соблюдением правил товарного соседства, условия и сроки хранения соблюдаются. Все холодильное оборудование оснащено термометрами для контроля Т режима, данные контроля фиксируются в журнале. Не проводится контроль Т в холодильнике для хранения овощей.

В варочном цехе на стенах имеются повреждения (треснула покраска на стенах), нарушение п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарное состояние пищеблока, оборудования удовлетворительное.

По организации питания необходимая документация ведётся журналы «Бракераж сырой продукции», «Бракераж готовой продукции», «Здоровья». Сроки использования продуктов и продовольственного сырья соблюдаются. Проводится «С»- витаминизация третьих блюд. Журнал «С витаминизации 3-х блюд» ведет медицинская сестра. Суточные пробы отбирает медицинская сестра. Отбор проводится каждого блюда, хранение в холодильнике для суточных проб в медицинском кабинете 48 часов.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность поступающих продуктов, представлена в полном объеме. Маркировочные ярлыки сохраняются до полного использования продукта и продовольственного сырья. Информация нанесена на этикетки в соответствии требований к маркировке. Данные на поступающие продукты регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся продуктов. Закуп продовольствия осуществляется на основании заключенных договоров, доставка осуществляется на транспорте поставщика. Продукция, запрещенной в детском питании, с истекшим сроком годности не обнаружено. Поставщики продуктов: ТД «Белая Долина, АО «Саратовский хлебокомбинат им. Стружкина», ТД «Горьковский» - яйцо, ИП Просенное - овощи, бакалея, ИП Зайцев - рыба, ООО «Кировский центр торговли» - мясо говядины.

В учреждении имеется примерное 10-дневное меню для 2-х возрастных категорий: для детей 1-3 лет и для 3-7 лет. Режим питания 4-х разовый. Меню утверждено руководителем организации. Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов) в среднем за сутки на каждый прием пищи по каждому блюду. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассеровка, тушение, при приготовлении блюд не применяется жарка.

Калорийность рациона (средняя за 10 дней -завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) составляет: дети 1-3 года -1352 ккал, дети 3-7 лет - 1646 ккал. В соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение № 10 таблица 1 энергетическая ценность: дети 1-3 года- 1400 ккал, 3-7 лет- 1800 ккал.

Распределение калорийности (средняя за 10 дней) при приеме пищи в процентном соотношении составляет:

Завтрак 25 % второй завтрак-8 %, обед-36%, уплотненный полдник(ужин)-31 %, что не соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 8.1.2.3, приложение № 10 таблица № 3. Гигиеническими нормами предусмотрено: завтрак 20 % второй завтрак-5 %, обед-35%, уплотненный полдник (ужин)- 40 % (не соответствие: по завтраку превышение, по ужину занижение).

Технологические карты на заявленные в меню блюда содержат необходимую информацию: указан сборник рецептов, описание технологического процесса приготовления блюда, калорийности, содержание белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ. Для горячих блюд имеется информация о температуре их выдачи. Детей нуждающихся в лечебном питании нет.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется йодированная соль при приготовлении блюд. Проводится витаминизация напитков витамином С. Повторяемость блюда в течении дня или 2-х смежных дней отсутствует. Питание детей

осуществляется в соответствии с утвержденным меню. Замена осуществляется с учетом ее пищевой ценности (СанПин 2.3/2.4.3590-20). Замена основных блюд не допускается, имеется замена по овощам и фруктам, что не оказывает существенного изменения по меню.

График продолжительности времени, выделяемого на каждый прием пищи разработан в соответствии санитарных требований (приложение № 10 к СанПин 2.3/2.4.3590-20 таблица 4).

В разделках групповых ячеек размещается ежедневное меню для родителей с указанием наименования блюда, массы порции, в нарушении требования п. 8.1.7 СанПин 2.3/2.4.3590-20 отсутствует информация о калорийности порции.

Для детей организован питьевой режим. В каждой группе имеется чайник для запарки кипяченой питьевой воды. На подюках установлены стаканчики. Имеются подносы для чистых и грязных стаканов. Срок хранения для кипяченой воды установлен не более 3-х часов. Памятки по смене питьевой вода и обработке тары вывешены в каждой групповой ячейке.

Всего сотрудников- 69 чел. Представлены данные о прохождении медицинских осмотров – (дата прохождения сентябрь 2021 г.), гигиеническое обучение пройдено 30.11.2021г. Привиты от COVID, от гриппа. Журнал «Здоровья» ведется ежедневно.

**Структурное подразделение ЦДОУ «Детский сад № 111 ОАО «РЖД»** расположен в зоне жилой застройки по адресу г. Саратов, проезд 1-й Весенний, д.1 (заведующей структурным подразделением Цуркану С.В., врач Захарова Е.Н. ). Учреждение расположено в отдельно стоящем 2-х этажном кирпичном здании. Территория дошкольной образовательной организации по периметру огорожена забором. На территории выделены зоны: игровая и хозяйственная. Каждая группа имеет отдельную игровую площадку. Установлены теневые навесы, песочницы закрыты крышками, имеется игровое и спортивное оборудование. В хозяйственной зоне имеется отдельный проезд для автотранспорта. Уборка территории проводится ежедневно. Контейнеры для твердых бытовых отходов установлены за территорией детского сада на твердом покрытии, площадка огорожена, контейнеры оборудованы крышками. Договор на вывоз мусора заключен.

Проектная мощность детского сада рассчитана на 130 детей. Функционирует 6 групп по списку детей в учреждении 119 (фактически на момент обследования 0). Имеются следующие группы: вторая группа детей раннего возраста, младшая, 2 средние группы, старшая, подготовительная групп.

Здание оборудовано централизованными системами хозяйственно-питьевого, горячего водоснабжения, подключено к централизованной системе канализации. Холодным и горячим водоснабжением обеспечены все производственные помещения пищеблока, буфетных, туалетных для детей и персонала, прачечная. Для бесперебойной подачи горячей воды установлены водомехронагреватели «Термаке» накопительного типа.

Вытяжная механическая вентиляция оборудована над электрической плитой на пищеблоке (зонд ЗВЭ-П-1,2 с подставкой) и в постирочном помещении. Вентиляция во других помещениях общая- шахтная, во всех помещениях обеспечено проветривание посредством окон и фрамуг. Отопление централизованное. Нагревательные приборы – радиаторы центрального отопления, во всех помещениях размещены у наружной стены под оконными проемами, имеют гладкую поверхность и легко доступны для проведения влажной уборки.

Естественное освещение имеется во всех помещениях с пребыванием детей. Искусственное освещение представлено лампами накаливания и люминесцентными лампами. Защитная арматура имеется на всех осветительных приборах, на день проверки перегоревшие лампы не выявлены.

Санитарно-техническое состояние всех помещений удовлетворительное. Стены всех помещений гладкие, покрашены водостойкой краской, что допускает проведение уборки влажным способом и дезинфекцию. Отделка стен помещений пищеблока, буфетных, прачечной, туалетных проведена глазурованной керамической плиткой на высоту 1,8 метров. Полы в помещениях, где присутствуют дети, имеют линолеумное покрытие, допускающее обработку влажным способом и дезинфекцию. В помещениях пищеблока, прачечной, туалетных, подсобных помещениях полы выполнены керамической плиткой.

Детский сад имеет следующий набор помещений: групповые ячейки; музыкальный зал(площадью 58,2 кв.м.), физкультурный зал(площадью 42,2 кв.м.), кабинет психолога-логопеда, медицинский блок, пищеблок, постирочная, служебно-бытовые помещения для персонала. В детский сад в достаточной степени укомплектованные игровым и спортивным инвентарем.

Объемно-планировочные решения помещений обеспечивают условия для соблюдения принципа групповой изоляции. В составе групповых ячеек предусмотрены: раздевальная (приемная) для приема детей и хранения верхней одежды, групповая для проведения игр, занятий и приема пищи, спальня, буфетная для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды, туалетная совмещенная с умывальной.



Оборудование и детская мебель основных помещений детского сада соответствуют росту и возрасту детей. Во всех группах установлена мебель 3-х ростовых показателей, на всех столах и стульях имеется соответствующая маркировка. Игровые оборудованы столами и стульями по числу детей и их антропометрическим данным. Для организации учебного процесса имеются 3 интерактивные доски, 2 мультимедийные установки с экранами. В спальнях оборудованы стационарные кровати, размеры которых соответствуют возрасту детей. В приемных установлены шкафы для верхней одежды детей для каждого ребенка и для персонала, шкафы для игрушек, которые используются на игровых площадках.

В раздевалках групповых ячеек размещается ежедневное меню для родителей с указанием наименования блюда, массы порции, в нарушении требования п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 отсутствует информация о калорийности порции.

Во всех туалетных комнатах выделены умывальные зоны с детскими умывальниками, душевым поддоном, индивидуальными ячейками для детских полотенец. Установлено детские раковины, раковина для персонала, унитазы, душевой поддон. В туалетной младшей группы оборудован стеллаж для горшков, слив для обработки горшков (технический унитаз), ёмкости для обработки горшков. Имеется отдельный санитарный узел для персонала (3,3 кв.м.), оборудованный унитазом и умывальником.

Промаркированный уборочный инвентарь имеется для всех помещений, для всех видов работ. Во всех группах оборудованы хозяйственные шкафы для хранения уборочного инвентаря. Хранения уборочного инвентаря упорядочено. Для ежедневной обработки ковров в каждой группе имеется пылесос. Запас моющих, дезинфицирующих средств и чистой ветоши достаточный. В качестве дезинфицирующего и моющих средств используется «Хлормисенто», «Тефлекс Ал», «Ника-2», «Санифор», «Санокс», «Пемолокс», Инструкции по его применению и основным режимам уборки вывешены на рабочих местах. Приготовление рабочих растворов дезинфицирующего средства централизованное (медицинский работник). В каждой группе имеется журнал проведения генеральных уборок. Генеральные уборок проводятся по графику. В каждой группе вывешены графики проведения генеральных уборок, проветривания помещений. У помощника воспитателя имеются халат для уборки в группе и тёмный халат для уборки в туалете.

В групповых (6), музыкальном, физкультурном зале, при входе в детский сад, в мед кабинете установлены облучатель-рециркулятор медицинский «ARMED»- 10 шт. Время работы регистрируется в журналах.

Буфетные всех групп оборудованы двухсекционными моечными раковинами, шкафами, сушильными сетками. Столовая посуда и посуда для доставки готовых блюд из пищеблока моются в соответствии с санитарными правилами, инструкции по обработке посуды вывешены. Помощники воспитателей имеют отдельную спецоджду: фартук для мытья посуды, передник и косынку для раздачи готовых блюд. Столовой посуды достаточно, дефекты, сколы не обнаружены.

Прачечная состоит из следующих помещений: постирочная (21,1 кв.м.) и гладильной (10,1 кв.м.). Поток грязного и чистого белья не пересекаются. Постирочная оборудована автоматическими стиральными машинами на 8 кг белья, сушильной машиной, ванной для замачивания белья. В гладильной оборудованы стеллажи для хранения постельного белья и полотенец. Хранение отдельно для каждой группы. На каждого ребёнка имеется 3 комплекта постельного белья и 2 комплекта наматрасников. Смена постельного белья еженедельно, качество стирки белья удовлетворительное. Имеются мешки для доставки чистого белья из прачечной в группы и мешки для сбора грязного белья.

Организация питания: площадь помещения пищеблока 30,4 м<sup>2</sup>, состоит из 2-х участков, перегороденных стеной – для сырья (10,4 м<sup>2</sup>) и для готовой продукции (20,0 м<sup>2</sup>). Имеется следующее оборудование – 2-х секционный электрический жарочный шкаф, 4-х комфорочная промышленная плита, 4-х комфорочная бытовая электроплита, овощерезка, 2 электромясорубки, весы для готовой продукции и сырой продукции, 8 металлических разделочных столов, 2 моечные ванны для мытья кухонной посуды, моечные ванны для сырья и для готовой продукции, шкаф для сыпучих продуктов. Все технологическое и холодильное оборудования пищеблока в исправном состоянии, установлено с соблюдением поточности производственных процессов, исключая перекрест сырья и готовой продукции. Для приготовления питания используется продовольственное сырье (мясо говядины, печень, мясо птицы в тушках). Мясо говядины охлажденное получено в количестве 21,8 кг, печень в количестве 8,5 кг (накладная № 2703 от 15.11.2021 г., поставщик ИП Просенков А.А.). Мясо получают 2 раза в неделю, разделяется на более мелкие куски; переходящие остатки мяса на выходные дни замораживаются в морозилке (нарушение термического состояния, отсутствие мясного цеха).

Для хранения продуктов имеется складское помещение, где оборудованы: стеллажи, для

хранения сыпучих продуктов, лари для овощей, холодильники. Холодильное оборудование оснащено термометрами для контроля температурного режима.

Обработка оборудования проводится после каждой проведенной технологической операции. Имеется полный комплект кухонной посуды и разделочного инвентаря, инвентарь промаркирован, хранение упорядочено. Оборудование и инвентарь используется в соответствии маркировкой. Технология приготовления готовых блюд, условия хранения сырья и готовой продукции, режим обработки кухонной посуды соблюдаются.

В учреждении имеется примерное 10-дневное меню, режим питания 4-х разовый. Меню разработано с нарушениями санитарных требований, а именно: без учета возрастных групп (1-3 лет, 3-7 лет); не содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов) в среднем за сутки на каждый прием пищи по каждому блюду (нарушения устранены в период проверки). Представлено другое меню, разработанное с учетом нарушений.

Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассеровка, тушение, при приготовлении блюд не применяется жарка.

Калорийность рациона (средняя за 10 дней -завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) составляет: дети 1-3 года -1363 ккал, дети 3-7 лет – 1724 ккал. В соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение № 10 таблица 1 энергетическая ценность: дети 1-3 года- 1400 ккал, 3-7 лет- 1800 ккал.

Распределение калорийности (средняя за 10 дней) при приеме пищи в процентном соотношении составляет:

Завтрак 28 % второй завтрак- 7 %, обед- 32 %, уплотненный полдник(ужин)- 33 %, что не соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 8.1.2.3, приложение № 10 таблица № 3. Гигиеническими нормами предусмотрено: завтрак 20 % второй завтрак-5 %, обед-35%, уплотненный полдник (ужин)- 40 % (не соответствие: по завтраку превышение, по обеду и ужину занижение).

Технологические карты на заявленные в меню блюда содержат необходимую информацию: сборник рецептов, описание технологического процесса приготовления блюда, калорийности, содержание белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ. Для горячих блюд имеется информация о температуре их выдачи.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется йодированная соль при приготовлении блюд. Проводится витаминизация напитков витамином С. Повторяемость блюда в течении дня или 2- смежных дней отсутствует.

Питание детей осуществляется в соответствии с утвержденным меню. Замена осуществляется с учетом ее пищевой ценности (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Суточные пробы отбирает медицинская сестра. Отбор проводится каждого блюда, хранение в холодильнике для суточных проб в медицинском кабинете 48 часов.

Сроки реализации всех продуктов питания, имеющихся на складе, соблюдаются. Продукты хранятся с учетом соблюдения товарного соседства. На все продукты имеются необходимые сопроводительные документы, маркировочные ярлыки сохраняются до полного использования продуктов. Доставка продуктов, продовольственного сырья осуществляется транспортом поставщиков.

Всего сотрудников- 34 чел. Представлены данные о прохождении медицинских осмотров – (дата прохождения сентябрь 2021 г.), гигиеническое обучение пройдено 30.11.2021г. Привиты от COVID, от гриппа. Журнал «Здоровья» ведется ежедневно.

Программа производственного контроля разработана. Заключен договор на проведение производственного контроля (лабораторные исследования в пищеблоке) на 2021 г. с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Саратовской области».

В ходе обследования проведена санитарно-просветительная работа, размещены памятки по профилактике COVID, гриппа, проведены беседы с сотрудниками о санитарных требованиях.

Привиты от COVID 97 чел, привиты от гриппа 90 чел.

*При проведении проверки были выявлены следующие нарушения:*

1. По результатам исследования энергетической ценности обеда из 4-х блюд, дата изготовления 18.11.21 г. ЧДОУ «Детский сад № 111» ОАО «РЖД» по адресу: г. Саратов, ул. им. Слонова И.А. д. 72 А, по энергетической ценности и содержанию углеводов, установленных лабораторным путем, не соответствует требованиям МУ 4237-86 и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение № 10 таблица №1, и отличаются от расчётных более чем на + - 5 %, а именно:

энергетическая ценность обеда занижена -6,75 %, содержание углеводов занижено- 18,81%  
 Протокол № 11670 от 24.11.2021 г.

2. По результатам исследования энергетической ценности обеда из 4-х блюд, дата изготовления 19.11.21 г. в структурном подразделении ЧДОУ «Детский сад № 111» ОАО «РЖД» по адресу: г. Саратов, Первый Весенний проезд, дом 1, по энергетической ценности, содержанию углеводов, установленных лабораторным путем, не соответствует требованиям МУ 4237-86 и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение № 10 таблица №1, отличаются от расчетных более чем на + - 5 %, а именно: энергетическая ценность занижена -7,96 %, содержание углеводов занижено - 17,33%, Протокол № 11671 А от 24.11.2021 г.

3. В ЧДОУ «Детский сад № 111» (Саратов, ул. им. Слонова И.А. д. 72 А) калорийность рациона (средняя за 10 дней -завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) не соответствует требованиям по энергетической ценности СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение № 10 таблица №1, и не соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 8.1.2.3, приложение № 10 таблица № 3 (не соответствие: по завтраку превышение, по ужину занижение).

4. В структурном подразделении ЧДОУ «Детский сад № 111» (г. Саратов, Первый Весенний проезд, дом1), калорийность рациона (средняя за 10 дней -завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) не соответствует требованиям по энергетической ценности СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение № 10 таблица №1, и не соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 8.1.2.3, приложение № 10 таблица № 3 (не соответствие: по завтраку превышение, по обеду и ужину занижение).

5. В разделах групповых ячеек в ЧДОУ «Детский сад № 111» (Саратов, ул. им. Слонова И.А. д. 72 А) и структурном подразделении (г. Саратов, Первый Весенний проезд, дом 1) в ежедневном меню для родителей отсутствует информация о калорийности порции, что является нарушением требования п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6. В варочном цехе ЧДОУ «Детский сад № 111» (Саратов, ул. им. Слонова И.А. д. 72 А) на стенах имеются повреждения (треснула покраска на стенах), нарушение п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

За выявленные нарушения к административной ответственности по ч. 1. статьи 6.7. КоАП РФ «Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к условиям отдыха и оздоровления детей, их воспитания и обучения, к техническим, в том числе аудиовизуальным, и иным средствам воспитания и обучения, к учебной мебели, а так же к учебникам и иной учебной продукции» - по признаку нарушения санитарно-эпидемиологических требований к условиям оздоровления детей в части организации питания с учетом их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности будет привлечено должностное лицо – заведующий ЧДОУ «Детский сад № 111» ОАО «РЖД» и заведующей структурным подразделением ЧДОУ «Детский сад № 111» ОАО «РЖД» Цуркану С.В.

*(копии по результатам проведения выездной проверки:*

- 1) копии об отсутствии нарушений обязательных требований, о соблюдении (реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, о соблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, об исполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющегося предметом выездной проверки;
- 2) копии о выявлении нарушений обязательных требований и исполнении обязательных требований, нормативного правового акта и его структурной единицы, которым установлено нарушение обязательных требований, содержащих доказательства нарушения обязательных требований, о несоблюдении (неисполнении) требований, содержащихся в разрешительных документах, с указанием реквизитов разрешительных документов, о несоблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, о неисполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющегося предметом выездной проверки;
- 3) сведения о факте устранения нарушений, указанных в пункте 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзора (инспекции)

## 12. К настоящему акту прилагаются:

- 1) Предписание № от 30.11.2021;
- 2) Экспертное заключение №2538 от 29.11.2021;
- 3) Экспертное заключение №2539 от 29.11.2021;
- 4) Протоколы лабораторных испытаний.

*(протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол осмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), заполненные проверочные листы (в случае их применения), а также документы и иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований)*

Баладина Е.В.

*(Инициалы, фамилия, инициалы исполнителя (руководителя группы исполнителей), производного районной осмотры)*

  
(подпись)

Клейменова А.Г.

*(Инициалы, фамилия, инициалы исполнителя (руководителя группы исполнителей), производного районной осмотры)*

(подпись)

Заместитель начальника Привольского территориального отдела Управления Роспотребнадзора по железнодорожному транспорту Баладина Е.В. (8452)41-22-15, privto07@mail.ru

*(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должность исполнителя, непосредственно выполняющего работу районного осмотры, контактный телефон, электронный адрес (при наличии))*

Заведующий ЧДОУ «Детский сад № 111» ОАО «РЖД» Епифанцова Е.В.

*(Инициалы об исполнителях или об отделе в обязательном порядке указывается лицо или лица, представляющие с документами вывозной проверки дату и время исполнения)*

*(Должность и направление деятельности в обязательном порядке (адрес электронной почты), а также указание на личный кабинет по централизованному электронному порталу)*