

Отметка о размещении сведений об профилактическом визите в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий
Учетный № ПМ 86240041000109679727

Дата «27» 02 2024 года

Ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий:

QR-код, обеспечивающий переход на страницу в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», содержащую запись единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий о профилактическом мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в рамках которого составлен соответствующий документ



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ УПРАВЛЕНИЯ РОСПОТРЕБНАДЗОРА ПО ХАНТЫ-
МАНСИЙСКОМУ АВТОНОМНОМУ ОКРУГУ - ЮГРЕ В г. СУРГУТЕ И
СУРГУТСКОМ РАЙОНЕ**

Республики ул., д. 75/1, г. Сургут, Ханты-Мансийский автономный округ – ЮГРА, Тюменская
область, 628400 телефон: 8(3462)246-077

e-mail: Surgut@86.rosпотребнадзор.ru

(указывается наименование территориального отдела)

«15» марта 2024 г., 10 час. 00 мин.
(дата и время составления акта)

г. Сургут, ул. Республики, 75/1
(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 бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 61 «Лель» ИНН 8602002634, ОГРН 1028600618441

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

3. Профилактический визит проведен по адресу (местоположению):

628400, Ханты-Мансийский автономный округ, город Сургут, 1 корпус - улица Студенческая, 15, 2 корпус - улица 50-лет ВЛКСМ, 2-а.

(указывается 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 «06» марта 2024 г.

по «15» марта 2024 г.

(указываются дата и время фактического проведения профилактического визита).

Срок проведения профилактического визита приостанавливался в связи с необходимостью проведения экспертизы/испытания (нужное подчеркнуть) на основании: лабораторных

исследований воды питьевой, готовых блюд срок проведения которых согласно письма фФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре в городе Сургуте и Сургутском районе, в городе Когалыме»_исх.№89/рпн от 31.01.2023 составляет _10 суток

С- «_06_» _03_ 2024г.

По - «_15_» _03_ 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)

Срок проведения профилактического визита был продлен в связи с необходимостью проведения инструментального обследования

С «_» _г.

По «_» _г.

(указывается вид инструментального обследования, дата и время начала, а также дата и время окончания срока продления профилактического визита)

5. Профилактический визит проведен:

главным специалистом-экспертом Тихоновой Юлией Александровной

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

К проведению профилактического визита были привлечены:

1) специалисты:

фФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре в городе Сургуте и Сургутском районе, в городе Когалыме» врач по общей гигиене Е.В.Елисеева

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

2) эксперты (экспертные организации):

Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по ХМАО-Югре в городе Сургуте и Сургутском районе, г. Когалым». Аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра) зарегистрирован в Госреестре: №РОССТУ.0001.510820 от 06.04.2016г., Аттестат аккредитации № RA.RU.710084 от 07.07.2016. выданы Федеральной службой по аккредитации

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

7. При проведении профилактического визита присутствовали представители контролируемого лица: заведующий Уварова Т.В
(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)	-

Осуществлено консультирование контролируемого лица	да
--	----

9. При проведении профилактического визита были совершены следующие действия:

1) осмотр 2) отбор проб и образцов 3) лабораторные исследования 3) испытания 4) экспертиза

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

в следующие сроки:

С «06» марта 2024 г.

По «15» марта 2024 г.

(указывается по каждому фактически совершенному действию)

10. При проведении профилактического визита рассмотрены истребованные документы:

1. Перспективное месячное меню
2. Бракеражный журнал
3. Журнал «Здоровья»
4. Медицинские книжки сотрудников
5. Программа производственного контроля
6. Техничко-технологические карты
7. Меню требование на выдачу продуктов питания за 06.03.2024г.
8. Сопроводительные документы на входящую продукцию
9. Меню на 06 марта 2024г.
10. Транспортная маркировка на входящую продукцию
11. Журнал учета проведения складских генеральных уборок
12. Журнал бракеража скоропортящейся продукции
13. Журнал входящей продукции
14. Журнал температуры выдачи готовой продукции
15. Журнал бракеража сырой продукции
16. Протоколы лабораторных исследований

(указывается рассмотренные документы, представленные контролируемым лицом)

11. При проведении профилактического визита было установлено:

1 корпус- 628403, Ханты-Мансийский Автономный округ – Югра, г. Сургут, ул. Студенческая, 15.

В МБДОУ №61 "ЛЕЛЬ" функционируют 18 групп для детей с 1 до 7 лет, среди которых реализуются программы общеразвивающей и компенсирующей направленности.

Объект расположен на территории жилой застройки.

На территории прогулочных площадок установлено игровое и спортивное оборудование, малые архитектурные формы, теневые навесы. Хозяйственная зона и отдельный въезд на неё расположены со стороны пищеблока.

В хозяйственной зоне расположена площадка для сбора и накопления ТКО. Площадка имеет твердое покрытие и подъезд.

На момент обследования сотрудники учреждения имеют личные медицинские книжки, медицинский осмотр пройден в срок, прививки, согласно национальному календарю прививок, проставлены.

В МБДОУ детский сад №61 «Лель» предусмотрен следующий набор помещений:

- групповые ячейки (изолированные помещения для каждой детской группы);
- дополнительные помещения для занятий с детьми – кабинет психолога, кабинет логопеда, методический кабинет, спортивный и музыкальный зал;
- сопутствующие помещения - медицинский блок, пищеблок, постирочная;
- служебно-бытового назначения для персонала.

Объемно-планировочные решения помещений дошкольной образовательной организации обеспечивают условия для соблюдения принципа групповой изоляции.

Питание детей организуется в помещении групповой ячейки. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка предусматривает групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок осуществляется при наличии маркировки, на всю продукцию предоставлена товаросопроводительная документация.

В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, предусмотрены следующие помещения: горячий цех с зоной приготовления холодных блюд, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

Планировка производственных помещений пищеблока МБДОУ №61 «Лель», в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер обеспечивает последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции.

Изготовление продукции производится согласно месячного меню, утвержденным руководителем организации. Технологической карты, разработаны и утверждены руководителем организации. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах. Продукция на кухню выдается согласно меню- требования на установленную дату, в групповых для родителей вывешено меню. Название блюд в этих документах совпадает с названием блюд в технологической карте. Внедрены процедуры, обеспечивающие прослеживаемость продукции, журналы учета поступающей продукции заполняются.

Пищеблок оснащен техническими средствами для реализации процесса, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и технологического обеспечения условиями хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

Зоны и размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла оборудованы локальными вытяжными системами, за исключением моечного отделения, где над раковинами отсутствует вытяжная вентиляция, зоны над сковородами, где зонт не перекрывает зону выделения тепла, что является нарушением п.2.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

В помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд и участках порционирования блюд, имеется бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

Пищеблок МБДОУ №61 «Лель» оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения.

Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока МБДОУ №61 «Лель» выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не имеет повреждений. Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, подвергаются уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляется в специально установленном шкафу в отдельном помещении, рядом хранятся дез. средства. Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельно от инвентаря для уборки других помещений: в туалете. Ремонт производственных помещений не проводится.

Лица, работающие на пищеблоке, соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации,

предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации. Медицинский персонал предприятия общественного питания, проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал.

В помещениях пищеблока не выявлено насекомых и грызунов, не содержатся синантропные птицы и животные, не допущено хранение личных вещей и комнатных растений. Перевозка пищевого сырья осуществляется транспортом поставщиков. Продукция с истекшими сроками годности отсутствует.

Овощи поступают на производство с маркировкой. Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды проводится отдельно от кухонной посуды в групповых. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции на предприятии используется отдельное технологическое и холодильное оборудование, разделочный инвентарь (маркированный в соответствии с назначением), кухонная посуда. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, устойчивы к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) съемное и выполнено из дерева твердых лиственных пород. Кухонная посуда, инвентарь, оборудование маркированы в зависимости от назначения и используются в соответствии с маркировкой. Работники пищеблока оставляют в индивидуальных шкафах в отдельном помещении одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи, они хранятся отдельно от рабочей одежды и обуви; предоставлена возможность снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета, тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

В конце рабочего дня проводится мойка всей посуды дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности.

С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд используются термометры. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, напитков соответствует технологическим документам.

В рамках проведения ПМ произведен отбор проб согласно протоколам лабораторных исследований:

- протокол № 06428.24 от 11.03.2024г., смывы на БГКП, S.aureus результат соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- протокол № 06429.24 от 11.03.2024г смывы на сальмонеллез, результат соответствует требованиям Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011;
- протокол №№ 06425.24 от 11.03.2024г.- вода питьевая, результат **не соответствует** требованиям СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"(превышено ОМЧ при 37*С)

- протоколы №№ 06426.24, 06427.24, от 11.03.2024г.- вода питьевая, результат соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"
 - протокол № 06434.24 от 11.03.2024г., дезинфицирующий раствор: 0,015% Ника-хлор, результат соответствует инструкции по разведению;
 - протокол № 06435.24 от 11.03.2024г., дезинфицирующее средство-х Ника-хлор, результат соответствует инструкции по разведению;
 - протокол № 06430.24 от 11.03.2024г бульон куриный на микробиологические показатели, результат соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
 - протокол № 06431.24 от 11.03.2024г рагу из овощей на микробиологические показатели, результат соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
 - протокол № 06432.24 от 11.03.2024г котлеты биточки куриные на микробиологические показатели, результат соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
 - протокол № 06433.24 от 11.03.2024г обед на калорийность: икра кабачковая из банок, бульон куриный, котлеты биточки куриные, макароны рагу из овощей, компот из сухофруктов, хлеб столичный, хлеб пшеничный результат соответствует п.5 гл.1.3 Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)
 - протокол № 06436.24 от 12.03.2024г масло сливочное крестьянское сладко-сливочное несоленое м.д.ж. 72,5% на ЖКС, результат соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
 - протокол № 06447.24 от 12.03.2024г Говядина бескостная тазобедренный отруб замороженная, результат соответствует требованиям ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
 - протокол № 06444.24 от 12.03.2024г котлеты из мяса птицы в панировке (филе грудки индейки) замороженные на микробиологические показатели, результат соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
 - протокол № 06441.24 от 12.03.2024г Сметана массовая доля жира 15% «Золотые луга», результат соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» по содержанию антибиотиков и микробиологическим показателям;
 - протокол № 06439.24 от 12.03.2024г Яйца куриные пищевые столовые», результат соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по содержанию антибиотиков и микробиологическим показателям;
 - протокол № 06437.24 от 12.03.2024г Филе минтая на шкуре. Мороженная рыбная продукция глазированная», результат соответствует требованиям ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции" по микробиологическим показателям;
- 2- корпус 628403; Ханты-Мансийский Автономный округ – Югра, г. Сургут, ул. 50 лет ВЛКСМ, 2а.**

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания осуществляется при наличии маркировки, на всю продукцию предоставлена товаросопроводительная документация.

В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, предусмотрены следующие помещения: горячий цех с зоной приготовления холодных блюд, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

Планировка производственных помещений пищеблока МБДОУ №61 «Лель», в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер обеспечивает последовательность (поточность)

технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции.

Изготовление продукции производится согласно месячному меню, утвержденному руководителем организации. Технологической карты, разработаны и утверждены руководителем организации. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах. Продукция на кухню выдается согласно меню--требования на установленную дату, в групповых для родителей вывешено меню. Название блюд в этих документах совпадает с названием блюд в технологической карте. Внедрены процедуры, обеспечивающие прослеживаемость продукции.

Пищеблок оснащен техническими средствами для реализации процесса, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и технологического обеспечения условиями хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

Зоны и размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла оборудованы локальными вытяжными системами зоны над жарочным шкафом, где зонт не перекрывает зону выделения тепла, что является нарушением п.2.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

В помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд и участках порционирования блюд, имеется бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

Пищеблок МБДОУ №61 «Лель» оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения.

Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока МБДОУ №61 «Лель» выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не имеет повреждений. Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, подвергаются уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляется в специально установленном шкафу в отдельном помещении, рядом хранятся дез. средства. Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельно от инвентаря для уборки других помещений: в туалете. Ремонт производственных помещений не проводится.

Лица, работающие в организации общественного питания, соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации. Медицинский персонал предприятия общественного питания, проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал.

В помещениях пищеблока не выявлено насекомых и грызунов, не содержатся синантропные птицы и животные, не допущено хранение личных вещей и комнатных растений. Перевозка пищевого сырья осуществляется транспортом поставщиков.

Продукция с истекшими сроками годности отсутствует.

Нарушений в хранении продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции не выявлено. Овощи поступают на производство с маркировкой.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды проводится отдельно от кухонной посуды в групповых. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции на предприятии используется раздельное технологическое и холодильное оборудование, разделочный инвентарь (маркированный в соответствии с назначением), кухонная посуда. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, устойчивы к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) съемное и выполнено из дерева твердых лиственных пород. Кухонная посуда, инвентарь, оборудование маркированы в зависимости от назначения и используются в соответствии с маркировкой.

Работники пищеблока оставляют в индивидуальных шкафах в отдельном помещении одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи, они хранятся отдельно от рабочей одежды и обуви; предоставлена возможность снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета, тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

В конце рабочего дня проводится мойка всей посуды дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности.

С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд используются термометры. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, напитков соответствует технологическим документам.

В рамках проведения плановой проверки предоставлены протоколы лабораторных исследований:

- протокол № 06520.24, от 11.03.2024г., смывы на БГКП, *S.aureus* результат соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- протокол № 06521.24 от 11.03.2024г смывы на сальмонеллез, результат соответствует требованиям Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011;
- протокол №№ 06517.24 от 11.03.2024г.- вода питьевая, результат **не соответствует** требованиям СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"(превышено количество обобщенные колиформные бактерии)
- протокол №№ 06518.24, 06519.24, от 11.03.2024г.- вода питьевая, результат соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"
- протокол № 06526.24 от 11.03.2024г., дезинфицирующий раствор: 0,015% Део-хлор, результат соответствует инструкции по разведению;
- протокол № 06527.24 от 11.03.2024г., дезинфицирующее средство-Део-хлор , результат соответствует инструкции по разведению;
- протокол № 06522.24 от 11.03.2024г суп рисовый с чесноком на микробиологические показатели, результат соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- протокол № 06523.24 от 11.03.2024г гарнир свекольно-морковный на микробиологические показатели, результат соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- протокол № 06524.24 от 11.03.2024г котлеты из мяса птицы в панировке на микробиологические показатели, результат соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- протокол № 06525.24 от 12.03.2024г обед на калорийность: гарнир свекольно-морковный, суп рисовый с чесноком, котлеты из мяса птицы в панировке, кисель из сухофруктов, хлеб столичный, хлеб пшеничный результат соответствует п.5 гл.1.3 Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)
- протокол № 06528.24 от 12.03.2024г масло сливочное крестьянское сладко-сливочное несоленое м.д.ж. 72,5% на ЖКС, результат соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- протокол № 06536.24 от 12.03.2024г котлеты из мяса птицы в панировке (филе грудки индейки) замороженные на микробиологические показатели, результат соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- протокол № 06533.24 от 12.03.2024г Молоко питьевое пастеризованное м.д.ж.2,5% «Ситниковское» результат соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» по содержанию антибиотиков и микробиологическим показателям;
- протокол № 06531.24, 06532.24 от 11.03.2024г Яйца куриные пищевые столовые», результат соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по содержанию антибиотиков и микробиологическим показателям;
- протокол № 06529.24 от 12.03.2024г Минтай б/г глазированный (блочный замороженный). Мороженая рыбная продукция глазированная», результат соответствует требованиям ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции" по микробиологическим показателям.

(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:

Протоколы лабораторных исследований: протокол № 06428.24 от 11.03.2024г № 06429.24 от 11.03.2024г; № 06425.24 от 11.03.2024г.; №№ 06426.24, 06427.24, от 11.03.2024г; № 06434.24 от 11.03.2024г., № 06435.24 от 11.03.2024г; № 06430.24 от 11.03.2024г; № 06431.24 от 11.03.2024г; № 06432.24 от 11.03.2024г; № 06433.24 от 11.03.2024г; № 06436.24 от 12.03.2024г ; №06447.24 от 12.03.2024г; № 06444.24 от 12.03.2024г ; № 06441.24 от 12.03.2024г; № 06439.24 от 12.03.2024г; № 06437.24 от 12.03.2024г; № 06520.24, от 11.03.2024г.; № 06521.24 от 11.03.2024г; №№ 06517.24 от 11.03.2024г ; №№ 06518.24, 06519.24, от 11.03.2024г; № 06526.24 от 11.03.2024г.; № 06527.24 от 11.03.2024г; № 06522.24 от 11.03.2024г; № 06523.24 от 11.03.2024г , № 06524.24 от 11.03.2024г; № 06525.24 от 12.03.2024г; № 06528.24 от 12.03.2024г; № 06536.24 от 12.03.2024г; № 06533.24 от 12.03.2024г; № 06531.24, 06532.24 от 11.03.2024г; № 06529.24 от 12.03.2024г. (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)

Должность главный специалист-эксперт Тихонова Ю.А.  (Ф.И.О)
Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их представителей с актом (дата и время ознакомления).

С актом ознакомлен *заверяю*
11.03.2024 *п. 61 ч. 1 ст. 17*

(указывается информация о контролируемом лице)

« 15 » 03

20 24 г.

(подпись)

(расшифровка подписи)