

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о наблюдении за соблюдением обязательных требований (мониторинге безопасности) в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий ¹

ПМ 69260041000120493483

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, контрольном (надзорном) мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в рамках которого составлен документ



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тверской области (Управление Роспотребнадзора по Тверской области)

(наименование контрольного (надзорного) органа и при необходимости его территориального органа)

« 04 » февраля 2026 г., 17 ч 00 мин.
(дата и время составления акта)

ул. Дарвина, д. 17, г. Тверь, 170034, телефон/факс 342211/356185
(место составления акта)

Акт обязательного профилактического визита

1. Обязательный профилактический визит проведен на основании: ст. 52.1 Федерального закона от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации»

(структурная единица Федерального закона от 31 июля 2020 г. № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации», в случае проведения обязательного профилактического визита на основании поручения Президента Российской Федерации, Правительства Российской Федерации или высшего должностного лица субъекта Российской Федерации – номер и дата такого поручения)

2. Обязательный профилактический визит в рамках

004 - Федеральный государственный санитарно-эпидемиологический контроль (надзор)

(наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым реестром видов федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора), муниципального контроля ²)

3. Обязательный профилактический визит проведен:

1) Черемухин Дмитрий Дмитриевич – ведущий специалист-эксперт ОСН;

(фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов, уполномоченных на проведение обязательного профилактического визита)

4. К проведению обязательного профилактического визита были привлечены:
специалисты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области»

Бессрочный аттестат аккредитации №RA.RU.710006 от 30.04.2015 выдано Федеральной службой по аккредитации (дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 01.04.2015)

Бессрочный аттестат аккредитации №RA.RU.510131 от 28.10.2016 выданный Федеральной службой по аккредитации (дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 15.08.2016)

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

эксперты (экспертные организации):

1) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области»

Бессрочный аттестат аккредитации № RA.RU.710006 от 30.04.2015 выдан Федеральной службой по аккредитации (дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 01.04.2015)

Бессрочный аттестат аккредитации № RA.RU.510131 от 28.10.2016 выданный Федеральной службой по аккредитации (дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 15.08.2016) (фамилии, имена, отчества (при наличии), должности экспертов, с указанием сведений об аттестации эксперта в реестре экспертов контрольного (надзорного) органа или наименование экспертной организации с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа об аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации)

5. Обязательный профилактический визит проведен в отношении: МБДОУ детский сад № 138

(объект контроля, в отношении которого проведен обязательный профилактический визит)

6. Обязательный профилактический визит проведен по адресу (местоположению): 170003, Тверская область, город Тверь, Петербургское ш., д. 47 к. 3

(адреса (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или места нахождения иных объектов контроля, в отношении которых был проведен обязательный профилактический визит)

7. Контролируемые лица:

МБДОУ детский сад № 138, ИНН 6902027072, ОГРН 1026900561346, 170003, Тверская область, город Тверь, Петербургское ш., д. 47 к. 3

(фамилия, имя, отчество (при наличии) гражданина или наименование организации, индивидуальные номера налогоплательщика, адрес организации (ее филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), ответственных за соответствие обязательным требованиям объекта контроля, в отношении которого проведен обязательный профилактический визит)

8. Обязательный профилактический визит проведен в следующие сроки:

с « 22 » января 2026 г., 09 ч 00 мин.

по « 04 » февраля 2026 г., 17 ч 00 мин.

(дата и время фактического начала обязательного профилактического визита, а также дата и время фактического окончания обязательного профилактического визита)

проведение обязательного профилактического визита приостанавливалось в связи с

с « - » - - г., - ч - мин.

по « - » - - г., - ч - мин.

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

9. При проведении обязательного профилактического визита совершены следующие контрольные (надзорные) действия:

1) отбор проб (образцов)

(первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: осмотр; истребование документов; отбор проб (образцов); инструментальное обследование; испытание; экспертиза)

в следующие сроки:

с « 22 » января 2026 г., 09 ч 00 мин.

по « 22 » января 2026 г., 13 ч 00 мин.

по месту

170003, Тверская область, город Тверь, Петербургское ш., д. 47 к. 3

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

по результатам которого составлен: -

(даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в том числе протокол осмотра, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

2) осмотр

в следующие сроки:

с « 28 » января 2026 г., 09 ч 00 мин.

по « 28 » января 2026 г., 11 ч 00 мин.

по месту

170003, Тверская область, город Тверь, Петербургское ш., д. 47 к. 3

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

по результатам которого составлен: протокол осмотра от 28.01.2026

(даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в том числе протокол осмотра, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

3) истребование документов

в следующие сроки:

с « 22 » января 2026 г., 09 ч 00 мин.

по « 28 » января 2026 г., 11 ч 00 мин.

по месту ул. Дарвина, д. 17

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

по результатам которого составлен: -

(даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в том числе протокол осмотра, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

4) инструментальное обследование

в следующие сроки:

с « 30 » декабря 2025 г., 11 ч 40 мин.

по « 30 » декабря 2025 г., 13 ч 00 мин.

170003, Тверская область, город Тверь, Петербургское ш., д. 47 к. 3

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

по результатам которого составлен: -

(даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в том числе протокол осмотра, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

5) испытание

в следующие сроки:

с « 22 » января 2026 г., 13 ч 00 мин.

по « 02 » февраля 2026 г., 18 ч 00 мин.

по месту ул. Дарвина д. 13

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

по результатам которого составлен: протоколы испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области»: № 69-00/00523-26 от 23.01.2026, № 69-00/00530-26 от 26.01.2026, № 69-00/00532-26 от 26.01.2026, № 69-00/00534-26 от 27.01.2026, № 69-00/00543-26 от 26.01.2026, № 69-00/00543-26.В от 26.01.2026, № 69-00/00542-26 от 26.01.2026, № 69-00/00542-26.В от 26.01.2026, № 69-00/00536-26 от 23.01.2026, № 69-00/00535-01-26, № 69-00/00529-01-26 от 27.01.2026, № 284-288 от 02.02.2026

(даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в том числе протокол осмотра, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

б) экспертиза

в следующие сроки:

с « 22 » января 2026 г., 13 ч 00 мин.

по « 02 » февраля 2026 г., 18 ч 00 мин.

по месту ул. Дарвина д. 13

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

по результатам которого составлен: экспертные заключения ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области»: № 69-00/00523-26 от 23.01.2026, № 69-00/00530-26 от 26.01.2026, № 69-00/00532-26 от 26.01.2026, № 69-00/00534-26 от 27.01.2026, № 69-00/00543-26 от 26.01.2026, № 69-00/00543-26.В от 26.01.2026, № 69-00/00542-26 от 26.01.2026, № 69-00/00542-26.В от 26.01.2026, № 69-00/00536-26 от 23.01.2026, № 69-00/00535-01-26, № 69-00/00529-01-26 от 27.01.2026, № 284-288 от 02.02.2026

(даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в том числе протокол осмотра, 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 обязательного профилактического визита заполнены следующие проверочные листы: Приложения № 13, № 24 к Приказу Роспотребнадзора от 20.01.2022 № 18

(заполненные в ходе проведения обязательного профилактического визита проверочные листы, их структурные единицы (если проверочный лист применялся не в полном объеме) с реквизитами актов, их утверждающих, или информация о том, что проверочные листы не использовались)

11. По результатам обязательного профилактического визита установлено:

Устав муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 138 утвержден приказом начальника управления образования администрации г. Твери № 936 от 15.09.2015. Тип учреждения – муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение.

Учредителем МБДОУ детский сад № 138 является управление образования администрации г. Твери.

Земельный участок, здание и строения находятся в ведении Департамента управления имуществом и земельными ресурсами Администрации города Твери, закреплен за МБДОУ детский сад № 138 на праве оперативного управления.

Целью деятельности Учреждения является оказание образовательных услуг; присмотр и уход за детьми; проведение оздоровительных и профилактических мероприятий, направленных на снижение заболеваемости детей; оказание дополнительных, в т.ч. платных, образовательных и оздоровительных услуг и иные виды деятельности. Имеется санитарно-эпидемиологическое заключение № 69.01.01.000.М.000028.02.16 от 01.02.2016 на осуществление образовательной деятельности, вид образовательной программы: основная; уровень (ступень) образования – дошкольное.

МБДОУ детский сад № 138 размещается в отдельно стоящем 3-х этажном панельном здании, построенном по проекту в 1982 г. из расчета на 190 детей. Фактически дошкольное учреждение посещает по списку 192 детей, из них 9 детей группы кратковременного пребывания.

Территория детского сада ограждена забором. Наружное электрическое освещение территории дошкольной образовательной организации выполнено по периметру здания

фонарями. На территорию оборудован 1 въезд через ворота и 3 закрывающиеся калитки. Групповые площадки соединяются асфальтированной кольцевой дорожкой (состояние дорожного покрытия установить не представилось возможным из-за снежного покрова). На территории выделены функциональные зоны: застройки, игровой территории с площадками для групп и физкультурной площадкой, хозяйственная зона. Игровые площадки оборудованы для каждой группы. На игровой и физкультурной площадке установлено игровое оборудование в соответствии с ростом и возрастом детей. Оборудованные песочницы на игровых площадках закрыты крышками. Песок в песочницах заменен в весенний период 2025 года, имеется сопроводительная документация на поставку песка ООО «Эльдорадо». Теневые навесы для защиты детей от солнца и осадков имеются на каждой игровой площадке.

В хозяйственной зоне оборудована бетонированная площадка с трехсторонним ограждением. Для сбора мусора и пищевых отходов установлен 1 контейнер с крышкой, оборудована площадка для сушки постельного белья и чистки ковровых изделий. Вывоз ТКО осуществляется по контракту с ООО «ТСАХ» № 30997 от 30.12.2025.

Здание подключено к городским сетям холодного и горячего водоснабжения, канализации, отопления и энергоснабжения. Водоснабжение и водоотведение организовано по контракту с ООО «Тверь Водоканал» № 2586 от 25.04.2025, горячее водоснабжение и теплоснабжение организовано по контракту с ООО «Тверская генерация» «На поставку тепловой энергии, горячей воды и теплоносителя в горячей воде» № 96327.

На первом этаже здания детского сада размещены: две групповые, пищеблок, медицинский блок, прачечная, кабинет логопеда, кладовая завхоза, раздевалка для персонала пищеблока, подсобное помещение, туалет для персонала.

На втором этаже здания размещены две групповые, кабинет руководителя, методический кабинет, музыкальный зал, спортивный зал, кабинет логопеда, кабинет завхоза, кладовая чистого белья.

На третьем этаже здания размещены четыре групповые.

Принцип групповой изоляции соблюдается. Групповые ячейки состоят из: раздевальной, групповой для проведения игр, занятий и приема пищи, буфетной, спальни, туалетной с умывальной.

Отделка стен в помещениях учреждения выполнена материалами, допускающими проведение уборки влажным способом.

Освещение в групповых помещениях, спальнях естественное через оконные проемы. Световые проемы в помещениях групповых, спальнях, где организован сон детей оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами типа жалюзи, не уменьшающие светоактивную площадь проема и длиной не ниже уровня подоконника.

Искусственное освещение потолочное выполнено люминесцентными лампами с защитной светорассеивающей арматурой. Хранение неисправных и перегоревших люминесцентных ламп осуществляется в коробках в отдельном помещении.

В групповой: 2-ая мл. № 2 (игровая) у установленных ламп отмечается разный спектр светоизлучения, что не соответствует п.2.8.5 СП 2.4.3648-20.

Воздушно-тепловой режим выдерживается во всех помещениях. Бытовые термометры для контроля температуры воздуха установлены в групповых ячейках. Режим проветривания проводится посредством открывания фрагуг по утвержденному графику проветривания. Помещения постоянного пребывания детей для дезинфекции воздушной среды оборудованы передвижными рециркуляторами или настенными бактерицидными облучателями, что соответствует п. 3.1.3. СП 2.4.3648-20. Журналы работы ведутся для каждой установки. Отопительными приборами являются батареи, имеющие ограждающие устройства (съёмные решетки). Ограждение из древесно – стружечных плит не используется.

С целью профилактики возникновения инфекционных заболеваний организован входной фильтр (в т.ч. термометрия персоналом), информация о состоянии детей фиксируется персоналом в журнал. Все помещения имеют утвержденный график проветривания, работы рециркуляторов. Уборка и дезинфекция помещения проводится по графикам моющими средствами («Ника-Экстра М»).

Вентиляция в помещениях групповых - естественная, на пищеблоке предусмотрена приточно-вытяжная вентиляция с механическим побуждением, от туалетов оборудована

автономная система вытяжной вентиляции. Ревизия, очистка и контроль за эффективностью работы вентиляционных систем проведена, представлен акт обследования эффективности работы вытяжных систем вентиляции № 25 ООО «Климат Комплект» от 03.02.2025.

В раздевалках групповых установлены индивидуальные шкафчики для детей по количеству детей в группе, скамейки и шкафы для хранения одежды персонала. Шкафы для одежды и обуви оборудованы индивидуальными ячейками полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Индивидуальные ячейки промаркированы по списочному составу детей.

Групповые помещения детского сада оборудованы комплектами мебели (столами и стульями) регулируемые по высоте. Количество установленных столов и стульев в игровых помещениях групповых ячеек соответствуют списочному составу детей, что соответствует п. 3.1.5 СП 2.4.3648-20. Цветовая маркировка на детскую мебель нанесена, что соответствует п. 2.4.3 СП 2.4.3648-20.

Групповые помещения обеспечены игровой мебелью для детей, стеллажами и шкафами для хранения игрушек.

Буфетные выделены в отдельные зоны, оборудованы комплектом буфетной мебели, двухсекционной мойкой с гибкими шлангами, сушилкой для посуды, столом для раздачи. Мытье посуды для доставки готовой пищи из пищеблока в группы осуществляется в буфетных, после мытья столовой посуды. Инструкции о правилах мытья столовой посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов, применяемых моющих и дезинфекционных средств вывешены. Моечные ванны промаркированы, проставлен литраж, имеются мерные емкости и заглушки для моечных ванн.

Для просушки столовой посуды установлены навесные бытовые сушилки, для чайной посуды используют подносы, хранение столовых приборов производится в специальных ячейках ручками вверх. Необходимым количеством посуды, моющими и дезинфицирующими средствами детский сад обеспечен, имеется запас. Уборочный инвентарь, емкости для сбора пищевых отходов и обработки ветоши выделены маркировкой.

В помещениях буфетных всех групповых инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в миллилитрах, что соответствует п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.

Питьевой режим в группах организован с использованием кипяченой воды из чайников, доставляемой из пищеблока, смена воды проводится каждые три часа по установленному графику.

Спальни оборудованы стационарными кроватями, мебелью для дежурного воспитателя, стеллажами для методической литературы. Кровати имеют твердое ложе, что соответствует п. 2.4.8 СП 2.4.3648-20. Во одной из групп места оборудованы трансформируемыми трехуровневыми кроватями, имеющими самостоятельный заход на них, что соответствует требованиям п. 2.4.8. СП 2.4.3648-20.

Каждое спальное место обеспечено комплектом постельных принадлежностей (матрацем с намотасником, подушкой, одеялом), постельным бельем (наволочкой, простыней, пододеяльником), полотенцем. Постельным бельем и полотенцами детский сад обеспечен из расчета по 3 комплекта, что соответствует п. 2.4.8 СП 2.4.3648-20. Постельное белье для детей промаркировано. Смена постельного белья осуществляется по установленному графику 1 раз в 7 дней.

Постельные принадлежности не подвергаются химической чистке или дезинфекционной обработке один раз в год, что является нарушением п. 2.11.5 СП 2.4.3648-20.

Туалетные помещения групп оборудованы в соответствии с проектом строительства. Для детей установлено по 4 детские раковины, душевой поддон с гибким шлангом и душевой насадкой, вешалки для детских полотенец, хозяйственный шкаф. В туалетной зоне оборудованы отдельные туалеты для мальчиков и девочек, где установлено по 2 детских унитаза с перегородками. Унитазы оборудованы детскими сидениями, установлены держателями для туалетной бумаги. Хранение уборочного инвентаря организовано в установленных шкафах с закрывающимися замками.

Для хранения индивидуальных полотенец в умывальной зоне туалетных установлены шкафчики с индивидуальными ячейками. Полотенца для детей промаркированы по списку в каждой группе.

Обработка игрушек проводится в специально выделенных, промаркированных емкостях средством «Ника-Экстра М», что соответствует требованиям п. 2.11.2. СП 2.4.3648-20.

Музыкальный зал размещен на втором этаже здания детского сада. Музыкальный зал используется для проведения музыкальных занятий с детьми и детских утренников. Занятия по физическому воспитанию детей проводятся на базе помещений физкультурного зала. Для реализации двигательной деятельности детей физкультурный зал обеспечен мелким игровым инвентарем. Мелкий физкультурный инвентарь хранится в оборудованных шкафах.

Медицинский блок размещен на первом этаже здания. МБДОУ детский сад № 148 получено санитарно-эпидемиологическое заключение № 69.01.01.000.М.000029.02.16 от 01.02.2016 о соответствии государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам при осуществлении медицинской деятельности. Медицинское обслуживание детей осуществляется по договору с ГБУЗ «ГКДБ № 3» от 09.01.2025.

Для стирки постельных принадлежностей имеется постирочная, оборудованная на первом этаже здания. Постирочная занимает два помещения: стиральная и гладильная. Поточность при работе соблюдается, доставка использованного белья проектом предусмотрена из коридора, выдача чистого белья осуществляется через отдельный выход из гладильной.

Хозяйствующим субъектом проводятся мероприятия по дератизации и дезинсекции, представлен контракт № 25/00578 от 22.07.2025 с АО «Центр дезинфекции в Тверской области, г. Тверь», а также акт выполненных работ № 8 от 22.08.2025, что соответствует п. 2.9.5. СП 2.4.3648-20. В 2026 году дезинфекция и дератизация до настоящего времени не проводились.

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов хозяйствующим субъектом не проводится, что является нарушением п. 1.8 СП 2.4.3648-20.

Питание детей организовано на базе помещений пищеблока, размещенного на 1-ом этаже здания детского сада. Пищеблок работает на сырье. Для доставки пищевых продуктов оборудован отдельный вход. В наборе помещений имеется:

- кладовая для сырых овощей;
- склад для хранения сыпучих продуктов и всех видов пищевых продуктов с установленным холодильным оборудованием;
- помещение сырой заготовочной с выделенным участком для мытья кухонной посуды;
- горячий цех с оборудованным окном для выдачи готовых пищевых продуктов в помещение приема блюд для групповых.

Отделка помещений пищеблока отвечает санитарным требованиям и позволяет проводить уборку с применением моющих и дезинфекционных средств.

На складе контроль за температурно-влажностным режимом осуществляется психрометром, установленное холодильное оборудование оснащено термометрами для контроля температурного режима при хранении пищевых продуктов. Доставка пищевых продуктов осуществляется поставщиками, прием пищевых продуктов осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя с маркировочными ярлыками. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, который ведется по установленной форме.

Из технологического оборудования на пищеблоке имеется в зоне разделки сырых продуктов: электрическая мясорубка для сырых продуктов, картофелечистка, электрическая шинковка для сырых овощей, 2 производственных стола для разделки СК и один стол для разделки СМ, СР, СО. Для обработки сырых продуктов имеется 2 моечные ванны, выделены промаркированные емкости для обработки яиц. Для хранения суточного запаса сырых продуктов установлено 2 бытовых холодильника. Хранение разделочных досок для сырых продуктов осуществляется в кассетах на участке мытья кухонной посуды, доски разделочные для вареных продуктов хранятся в горячем цехе.

Для приготовления пищи установлено в горячем цехе 2 электрические плиты на 6 и 4 конфорки с духовками, оборудованными терморегулятором для контроля температуры приготовления блюд, электрический привод для вареных продуктов с насадкой для

приготовления картофельного пюре, электрический водонагреватель проточного типа. Для слива гарниров и вторичной обработки сырых овощей имеется моечная ванна, установлена раковина для мытья рук, шкаф для хранения хлебобулочных изделий, для разделки вареных продуктов установлено 2 производственных стола и один стол подсобный. Для хранения суточного запаса молочных продуктов и для хранения суточных проб установлено 2 бытовых холодильника. Все установленное технологическое оборудование для сырых и вареных продуктов выделено маркировкой.

Питание детей 4-х разовое организовано на основании утвержденного меню. На все приготовляемые блюда имеются технологические карты, которые составлены с учетом санитарных требований. Ежедневно составляется меню-раскладка с указанием выхода готовых блюд для.

Выдача готовой пищи - после проведения контроля бракеражной комиссией, данные бракеража готовых блюд фиксируются в журнале по установленной форме. Суточные пробы оставляются в объеме не менее 100г, порционные блюда целиком в объеме одной порции. Хранение суточных проб осуществляется в отдельном бытовом холодильнике. Посуда для суточных проб промаркирована с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Выдача готовых блюд осуществляется, через оборудованное окно раздачи.

Пищеблок обеспечен необходимым разделочным инвентарем и кухонной посудой, имеющийся инвентарь производственное и технологическое оборудование промаркированы, используются в соответствии с маркировкой, соответствует п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.

Холодное и горячее водоснабжение, водоотведение, вентиляция обеспечены. Внутренняя отделка помещений выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку; обрабатывать поверхности моющими и дезинфицирующими средствами. Уборка помещений проводится ежедневно: осуществляется уборка всех помещений, предназначенных для организации общественного питания детей; столы убираются после каждого использования. Влажная уборка производственных помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств выполняется ежедневно. Уборочный инвентарь соответствует установленным требованиям: для производственных и санитарно-бытовых помещений имеется отдельный промаркированный инвентарь; инвентарь хранится в специально отведенном месте; уборочный инвентарь для туалета хранится отдельно от инвентаря для других помещений.

Ежедневный осмотр работников проводится: осматриваются работники, на предмет заболевания кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний; результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (на бумажном носителе).

В помещениях пищеблока отсутствуют насекомые, грызуны. Личные вещи хранятся отдельно от рабочей одежды и обуви.

Для мытья кухонной посуды и производственного инвентаря установлены 2 моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды, стеллажи для просушивания и хранения посуды. Инструкции по правилам мытья посуды и производственного инвентаря вывешены, с указанием концентрации и объемов моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, что соответствует п. 4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

На момент обследования технологическое и холодильное оборудование работает исправно, оснащено термометрами, журналы ведутся.

Приготовление блюд осуществляется согласно меню-раскладок, технологических карт, в которых имеются данные о наименовании сборника рецептур, номере рецептуры, расхода сырья, веса готового блюда, технологии приготовления, химическом составе и калорийности блюда.

Выдача готовой пищи проводится после снятия пробы. Органолептическую оценку и качество готовых блюд проводит бракеражная комиссия, данные заносятся в журнал бракеража готовой продукции. Готовые блюда отпускаются поваром в кухонную буфетную посуду с плотно закрывающимися крышками, промаркированную по наименованию блюда и с указанием групповой принадлежности.

Бракераж поступающих сырьевых продуктов проводится, журнал ведется по установленной форме. На имеющиеся продукты представлены сопроводительные документы, на транспортной таре с продуктами имеются маркировочные ярлыки. Сроки годности пищевых продуктов соблюдаются. Ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и влажности в складском помещении ведется

(информация заносится в журналы, по рекомендуемой форме, указанной в приложении № 2,3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В рамках профилактического визита проведен анализ 30 экз. личных медицинских книжек (далее – ЛМК) и 5 экз. паспорта здоровья сотрудников МДОУ детский сад № 138 на предмет подлинности, прохождения гигиенической подготовки, аттестации, наличия информации о своевременном медицинском осмотре, проведении профилактических прививок и установлены нарушения п. 1.5 СП 2.4.3648-20:

№пп	ФИО/ г.р.	Декрет/ не декрет.	Должность	Документ	Выявленные нарушения
1.	Васильева Татьяна Сергеевна 1993 г.р.	декрет.	воспитатель	ЛМК № 51446317 от 12.09.2022 г. Выдана Филиал ФБУЗ ««Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Кашинском городском округе Тверской области	Вакцинация против кори в ЛМК не заверена печатью мед.учреждения. В представленном сертификате о профилактических прививках сведения о кори отсутствуют
2.	Гумирова Зера Абдуманатовна 1985 г.р.	декрет.	воспитатель	ЛМК № 48971583 от 22.10.2021 г. выдана ФБУЗ ««Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области»	Прививки не заверены медицинской организацией (имеется только печать врача неизвестной организации)
3.	Журавлева Наталья Петровна 1955 г.р.	декрет.	воспитатель	ЛМК № 47937901 от 11.08.2021 г. выдана ФБУЗ ««Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области»	Действие прививки против дифтерии закончилось 19.10.2025 г. (1 раз в 10 лет)
4.	Тагирова Анна Александровна 2001 г.р.	декрет.	пом.воспитатель	ЛМК № 60491284 от 13.01.2025 г. выдана ФБУЗ ««Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области»	Действие прививки против дифтерии закончилось 02.12.2018 г. (1 раз в 10 лет)
5.	Темирова Ксения Геннадьевна 1982 г.р.	декрет.	воспитатель	ЛМК № 47937745 от 14.07.2021 г. выдана ФБУЗ ««Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области»	Действие прививки против дифтерии закончилось 03.07.2025 г. (1 раз в 10 лет)
Другие работники ДДУ					
6.	Трубникова Любовь Шановна 1955 г.р.		сторож	Паспорт здоровья	Отсутствуют сведения о вакцинации против дифтерии (1 раз в 10 лет).
7.	Сорокин Василий Валентинович		дворник	Паспорт здоровья	Отсутствуют сведения о вакцинации против дифтерии (1 раз в 10 лет).

	1966 г.р.				
8.	Гумбатова Айтен Халаддин Кызы 1972 г.р.		сторож	Паспорт здоровья	Отсутствуют сведения о вакцинации против дифтерии (1 раз в 10 лет), кори и гепатита В
9.	Гудков Артём Александрович 1990 г.р.		Рабочий по зданию	Заключение предварительного (периодического) медицинского осмотра	Отсутствуют сведения о вакцинации против дифтерии (1 раз в 10 лет); кори и гепатита В

Список контрольных вопросов, отражающих содержание обязательных требований, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований (Приказ Роспотребнадзора от 20.01.2022 № 18 «Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), применяемых Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, ее территориальными органами и подведомственными ей федеральными государственными учреждениями при проведении плановых контрольных (надзорных) мероприятий (рейдовых осмотров, выездных проверок) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за эксплуатацией помещений, зданий, сооружений, оборудования, а также за деятельностью хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение отдельных работ или оказания отдельных услуг, и хозяйствующих субъектов, которые в процессе своей деятельности обеспечивают безопасные условия труда»

№	Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Да	Нет	Неприм.	Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
	I. Общие требования				
1.	Имеется ли у хозяйствующего субъекта санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам факторов среды обитания, условий деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей, а также используемых ими территорий, зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования, транспортных средств (при осуществлении образовательной деятельности)?	+			пункт 1.4 СП 2.4.3648-20
2.	Соблюдаются ли работниками сроки прохождения предварительных (при поступлении) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации?	+			пункт 1.5 СП 2.4.3648-20
3.	Соблюдается ли запрет на проведение ремонтных работ в присутствии детей?	+			пункт 1.7 СП 2.4.3648-20
4.	Осуществляется ли производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов?		+		пункт 1.8 СП 2.4.3648-20
5.	Организовано ли горячее питание при нахождении детей в организации более 4-х часов?	+			пункт 1.9 СП 2.4.3648-20
6.	Имеется ли санитарно-эпидемиологическое заключение при осуществлении медицинской деятельности (применимо в случае ее самостоятельного осуществления хозяйствующим субъектом)?	+			пункт 2.9.2 СП 2.4.3648-20

7.	Обеспечены ли холодным и горячим водоснабжением помещения медицинского назначения (при наличии)?	+			пункт 3.4.13 СП 2.4.3648-20
II. Требования к территории хозяйствующего субъекта					
8.	Включает ли игровая зона групповые площадки, индивидуальные для каждой группы, оборудованные в соответствии с требованиями?	+			пункт 3.1.2 СП 2.4.3648-20
9.	Соответствует ли оборудование и использование территории:	+			
	- заявленным видам деятельности?	+			пункт 1.6, 2.2. СП 2.4.3648-20
	- санитарно-эпидемиологическим требованиям?	+			пункты 2.1, 2.2, 3.2 СП 2.4.3648-20
10.	Соответствует ли содержание территории санитарным правилам?	+			пункты 2.2.5, 2.2.6, 2.11 СП 2.4.3648-20
III. Требования к зданиям, строениям, сооружениям хозяйствующего субъекта					
11.	Отсутствуют ли помещения для пребывания детей в подвальных или цокольных этажах зданий?	+			пункт 2.3 СП 2.4.3648-20
12.	Соответствует ли фактический набор помещений набору помещений в соответствии с осуществляемым видом деятельности?	+			пункты 2.3, 2.4, 3.2.1, 3.1.11 СП 2.4.3648-20
13.	Соответствует ли санитарное содержание помещений санитарно-эпидемиологическим требованиям?	+			пункты 2.3, 2.11, 2.4.11, 3.2 СП 2.4.3648-20
14.	Отсутствуют ли дефекты и повреждения полов, стен, потолков?	+			пункт 2.5.2, 2.5.3 СП 2.4.3648-20
IV. Требования к оборудованию и мебели хозяйствующего субъекта					
15.	Соответствует ли используемая мебель требованиям в части наличия цветовой маркировки в соответствии с ростовой группой, и наличия документации, подтверждающей качество и безопасность?	+			пункты 2.4.3, 3.2.3 СП 2.4.3648-20
16.	Соответствуют ли учебные доски установленным требованиям?	+			пункт 2.4.4 СП 2.4.3648-20
17.	Соответствует ли спортивное оборудование установленным требованиям?	+			пункт 2.4.9 СП 2.4.3648-20
18.	Соблюдаются ли санитарно-гигиенические требований при использовании Электронных средств обучения (далее - ЭСО), телевизионной аппаратуры в части использования в соответствии с инструкциями по эксплуатации и (или) техническими паспортами; наличия на ЭСО документов, подтверждающих безопасность и качество?	+			пункты 2.4.5, 2.4.10 СП 2.4.3648-20
19.	Соответствует ли оборудование спален, обеспечение комплектами постельных принадлежностей, постельного белья, полотенец, санитарной одеждой персонала, санитарно-эпидемиологическим требованиям?	+			пункт 2.4.8, 3.1.9 СП 2.4.3648-20
20.	Имеются ли на окна солнцезащитные устройства и москитные сетки (на открываемые окна в весенний, летний и осенний периоды)?			+	пункт 2.4.13 СП 2.4.3648-20
V. Требования к водоснабжению и водоотведению хозяйствующего субъекта					
21.	Оборудовано ли здание (помещения) системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения в	+			пункт 2.6 СП 2.4.3648-20

	соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями?				
22.	Организован ли питьевой режим в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями?	+			пункты 2.6.6, 3.2.1 СП 2.4.3648-20
	VI. Требования к микроклимату, отоплению и вентиляции хозяйствующего субъекта				
23.	Оборудовано ли здание (помещение) системами отопления и вентиляции в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями?	+			пункт 2.7.1 СП 2.4.3648-20
24.	Выполняется ли запрет на использование переносных отопительных приборов с инфракрасным излучением?	+			пункт 2.7.1 СП 2.4.3648-20
25.	Обеспечивает ли конструкция окон возможность проветривания помещений в любое время года и соблюдается ли режим проветривания?	+			пункты 2.7.2 СП 2.4.3648-20
26.	Установлена ли дополнительная местная вытяжная вентиляция над оборудованием, являющимся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги и осуществляется ли обследование его технического состояния в соответствии с требованиями?	+			пункт 2.7.4 СП 2.4.3648-20
27.	Выполнены ли ограждающие устройства отопительных приборов из материалов, безвредных для здоровья детей?	+			пункт 2.7.5 СП 2.4.3648-20
	VII. Требования к организации профилактических и противозидемических мероприятий				
28.	Проводятся ли мероприятия по недопущению на объект лиц с признаками инфекционных заболеваний?	+			пункты 2.9.3, 3.2.5 СП 2.4.3648-20
29.	Осуществляется ли допуск детей после болезни при наличии медицинского заключения (медицинской справки)?	+			пункты 2.9.4, 3.2.5 СП 2.4.3648-20
30.	Созданы ли условия для мытья рук воспитанников?	+			пункт 2.9.7 СП 2.4.3648-20
31.	Соответствует ли содержание территории и помещений санитарно-эпидемиологическим требованиям?	+			пункт 2.11 СП 2.4.3648-20
	VIII. Требования в отношении отдельных видов деятельности				
32.	Соблюдаются ли требования по количеству детей в группах, исходя из расчета площади групповой (игровой) и спальной комнат?	+			пункт 3.1.1 СП 2.4.3648-20
33.	Обеспечивает ли планировка помещений возможность формирования изолированных помещений для каждой детской группы?	+			пункт 3.1.3 СП 2.4.3648-20
34.	Соответствует ли оборудование помещений для детей, его количество и расстановка санитарно-эпидемиологическим требованиям?	+			пункты 3.1.4, 3.1.5, 3.1.6, 3.1.7 СП 2.4.3648-20
35.	Поводится ли в соответствии с требованиями ежедневный утренний прием детей?	+			Пункт 3.1.8 СП 2.4.3648-20
36.	Соответствует ли организация образовательного процесса гигиеническим нормативам?	+			пункт 2.10 СП 2.4.3648-20, таблицы 6.6, 6.7 СанПиН 1.2.3685-21

N	Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Да	Нет	Непр.	Реквизиты нормативных правовых актов с
---	--	----	-----	-------	--

				указанием структурных единиц этих актов
	I. Общие требования			
1.	Осуществляется ли производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов?		+	пункт 1.8 СП 2.4.3648-20, пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 N 32 (зарегистрировано Минюстом России 11.11.2020, регистрационный N 60833), которые действуют до 01.01.2027 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
2.	Соблюдаются ли работниками сроки прохождения предварительных (при поступлении) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации?	+		пункт 1.5 СП 2.4.3648-20, пункт 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3.	Обеспечивается ли последовательность (поточность) технологических процессов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями?	+		пункт 2.3.3 СП 2.4.3648-20, пункт 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4.	Осуществляется ли прием и хранение пищевой продукции в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями?	+		пункты 2.2, 2.4, 3.2, 3.8, 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5.	Осуществляется ли производство готовых блюд в соответствии с рецептурой, технологией приготовления блюд и санитарно-эпидемиологическими требованиями?	+		пункты 2.3.3, 3.2 СП 2.4.3648-20
6.	Выполняется ли запрет на проведение ремонтных работ одновременно с изготовлением продукции?	+		пункт 2.20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
7.	Соответствует ли рацион питания и меню при организации общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных, медицинских услуг (организованные детские коллективы и детские организации) санитарно-эпидемиологическим требованиям?	+		пункт 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
8.	Разработано ли в организации, в которой организовано питание детей, меню?	+		пункт 8.1.3, 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
9.	Предусмотрено ли в меню распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных	+		пункт 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

	изделий по отдельным приемам пищи с учетом санитарно-эпидемиологических требований?				
10.	Соответствует ли организация питания детей в группах семейного типа и в группах по присмотру и уходу за детьми, а также детей-сирот, проживание которых организовано по квартирному типу санитарно-эпидемиологическим требованиям?			+	пункт 8.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
11.	Соответствует ли организация питания детей в детских лагерях палаточного типа, при проведении детских туристических походов и иных массовых мероприятий в природных условиях санитарно-эпидемиологическим требованиям?			+	пункт 8.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
	II. Требования к территории хозяйствующего субъекта (при ее наличии)				
12.	Соответствуют ли территория санитарно-эпидемиологическим требованиям?	+			пункт 2.2 СП 2.4.3648-20
13.	Соответствует ли площадка для сбора отходов санитарно-эпидемиологическим требованиям?	+			пункт 2.2.3 СП 2.4.3648-20, пункт 2.17 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
	III. Требования к зданиям, строениям, сооружениям хозяйствующего субъекта				
14.	Соответствуют ли условия для приготовления дезинфекционных растворов санитарно-эпидемиологическим требованиям?	+			пункт 2.4.12 СП 2.4.3648-20
15.	Отсутствуют ли дефекты и повреждения полов, стен, потолков?	+			пункты 2.5.2, 2.5.3 СП 2.4.3648-20, пункт 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
	IV. Требования к оборудованию и мебели хозяйствующего субъекта				
16.	Оборудованы ли помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями?	+			пункт 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 пункты 2.9, 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
17.	Соответствуют ли оборудование, инвентарь, посуда и тара санитарно-эпидемиологическими требованиями?	+			пункт 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, пункты 2.9, 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
18.	Соответствует ли оборудование обеденного зала санитарно-эпидемиологическими требованиями?			+	пункты 2.4.6.3 СП 2.4.3648-20
19.	Оборудованы ли окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды москитными сетками?			+	пункт 2.4.13 СП 2.4.3648-20
20.	Соответствует ли санитарно-техническое оборудование и содержание туалетов санитарно-эпидемиологическим требованиям?	+			пункт 2.4.11 СП 2.4.3648-20
	V. Требования к водоснабжению и водоотведению хозяйствующего субъекта				
21.	Оборудовано ли здание (помещения) системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями?	+			пункт 2.6 СП 2.4.3648-20
22.	Организован ли питьевой режим в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями?	+			пункт 2.6.6 СП 2.4.3648-20,

				пункт 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
	VI. Требования к микроклимату, отоплению и вентиляции хозяйствующего субъекта			
23.	Оборудовано ли здание (помещения) системами отопления и вентиляции в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями?	+		пункт 2.7.1 СП 2.4.3648-20
24.	Обеспечивает ли конструкция окон возможность проветривания помещений в любое время года и соблюдается ли режим проветривания?	+		пункт 2.7.2 СП 2.4.3648-20
25.	Установлена ли дополнительная местная вытяжная вентиляция над оборудованием, являющимся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги и осуществляется ли обследование его технического состояния в соответствии с требованиями?	+		пункт 2.7.4 СП 2.4.3648-20, пункт 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
	VII. Требования к организации профилактических и противоэпидемических мероприятий			
26.	Проводятся ли мероприятия по недопущению на объект лиц с признаками инфекционных заболеваний?	+		пункт 2.9.3 СП 2.4.3648-20
27.	Соблюдается ли запрет по использованию пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей?	+		пункт 8.1.9, приложение N 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
28.	Созданы ли условия для мытья рук воспитанников, обучающихся, отдыхающих?	+		пункт 2.9.7 СП 2.4.3648-20
29.	Соответствует ли содержание территории и помещений санитарно-эпидемиологическим требованиям?	+		пункт 2.11 СП 2.4.3648-20, пункты 2.18, 2.19, 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
30.	Отбирается ли суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями?	+		пункт 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

В ходе профилактического визита проведен отбор и исследование:

- вода питьевая - централизованное водоснабжение (пищеблок, кран после фильтра) (протокол испытаний и экспертное заключение № 69-00/00523-26 от 23.01.2026 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области») соответствует требованиям гл. III табл. 3.5 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

- суп картофельный с макаронными изделиями (протокол испытаний и экспертное заключение № 69-00/00530-26 от 26.01.2026 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области») соответствует требованиям Приложения 1,2 табл. 1 п.1.8 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;

- голубцы ленивые (протокол испытаний и экспертное заключение № 69-00/00532-26 от 26.01.2026 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области») соответствует требованиям Приложения 1,2 табл. 1 п.1.8 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;

- салат витаминный (протокол испытаний и экспертное заключение ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» № 69-00/00534-26 от 27.01.2026), по результатам лабораторных испытаний образца готовой пищевой продукции на калорийность – «салат витаминный» образец не соответствует данным технологической карты по калорийности и химическому составу, что не отвечает требованиям п. 2.8 раздела II СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

и МУ № 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах»;

- минтай обезглавленный мороженный глазированный (протокол испытаний и экспертное заключение № 69-00/00543-26 от 26.01.2026 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области») соответствует требованиям Приложения 1 ТР ТС 021/2011.

- минтай обезглавленный мороженный глазированный (протокол испытаний и экспертное заключение № 69-00/00543-26.В от 26.01.2026 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области») соответствует требованиям Приложения 1 ТР ТС 021/2011.

- грудка с кожей цыплят-бройлеров охлажденная (протокол испытаний и экспертное заключение № 69-00/00542-26 от 26.01.2026 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области») соответствует требованиям Приложения 1 п.2а ТР ЕАЭС 051/2021.

- грудка с кожей цыплят-бройлеров охлажденная (протокол испытаний и экспертное заключение № 69-00/00542-26.В от 26.01.2026 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области») соответствует требованиям Приложения 1 п.2а ТР ЕАЭС 051/2021.

- лук репчатый свежий (протокол испытаний и экспертное заключение № 69-00/00536-26 от 23.01.2026 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области») соответствует требованиям Приложения 3 табл. 6 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;

- смывы с объектов внешней среды (протокол испытаний и экспертное заключение № 69-00/00535-01-26 от 26.01.2026 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области»):

По результатам лабораторных испытаний смывов с объектов санитарно-бактериологического контроля, установлено: в исследованной пробе № 20 - «смыв с рук повара Соболевой О.И.» обнаружена санитарно-показательная микрофлора - бактерии группы кишечных палочек (БГКП), что не соответствует требованиям п. 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

в остальных исследованных пробах отсутствует санитарно-показательная микрофлора - БГКП и условно-патогенная микрофлора S.Aureus;

- смывы с объектов внешней среды (протокол испытаний и экспертное заключение № 69-00/00529-01-26 от 27.01.2026 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области») - в исследованных пробах сальмонелла отсутствует.

- параметры микроклимата, освещенность от искусственного освещения (протокол испытаний и экспертное заключение № 284-288 от 02.02.2026 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области»):

- параметры микроклимата соответствуют требованиям главы V табл. 5.34, п. 98 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», главы II п.2.7.1. СП 2.4.3648-20;
- освещенность от искусственного освещения (при системе общего освещения) соответствуют требованиям главы V табл. 5.54 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», главы II п.2.8. СП 2.4.3648-20.

По результатам обязательного профилактического визита установлены нарушения обязательных требований:

1. По результатам лабораторных испытаний смывов с объектов санитарно-бактериологического контроля (протокол испытаний и экспертное заключение № 69-00/00535-01-26 от 26.01.2026 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области»), установлено: в исследованной пробе № 20 - «смыв с рук повара Соболевой О.И.» обнаружена санитарно-показательная микрофлора - бактерии группы кишечных палочек (БГКП), что не соответствует требованиям п. 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2. По результатам лабораторных испытаний образца готовой пищевой продукции на калорийность – «салат витаминный» (протокол испытаний и экспертное заключение ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» № 69-00/00534-26 от 27.01.2026), образец не

соответствует данным технологической карты по калорийности и химическому составу, что не отвечает требованиям п. 2.8 раздела II СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3. В групповой: 2-ая мл. № 2 (игровая) у установленных ламп отмечается разный спектр светового излучения, что не соответствует п.2.8.5 СП 2.4.3648-20.

4. Постельные принадлежности не подвергаются химической чистке или дезинфекционной обработке один раз в год, что является нарушением п. 2.11.5 СП 2.4.3648-20.

5. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов хозяйствующим субъектом не проводится, что является нарушением п. 1.8 СП 2.4.3648-20.

6. По результатам анализа личных медицинских книжек и паспортов здоровья сотрудников установлены нарушения п. 1.5 СП 2.4.3648-20, а именно:

№пп	ФИО/ г.р.	Декрет/не декрет.	Должность	Документ	Выявленные нарушения
1.	Васильева Татьяна Сергеевна 1993 г.р.	декретир.	воспитатель	ЛМК № 51446317 от 12.09.2022 г. Выдана Филиал ФБУЗ ««Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Кашинском городском округе Тверской области	Вакцинация против кори в ЛМК не заверена печатью мед.учреждения. В представленном сертификате о профилактических прививках сведения о кори отсутствуют
2.	Гумирова Зера Абдуманаловна 1985 г.р.	декретир.	воспитатель	ЛМК № 48971583 от 22.10.2021 г. выдана ФБУЗ ««Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области»	Прививки не заверены медицинской организацией (имеется только печать врача неизвестной организации)
3.	Журавлева Наталья Петровна 1955 г.р.	декретир.	воспитатель	ЛМК № 47937901 от 11.08.2021 г. выдана ФБУЗ ««Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области»	Действие прививки против дифтерии закончилось 19.10.2025 г. (1 раз в 10 лет)
4.	Тагирова Анна Александровна 2001 г.р.	декретир.	пом.воспитателя	ЛМК № 60491284 от 13.01.2025 г. выдана ФБУЗ ««Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области»	Действие прививки против дифтерии закончилось 02.12.2018 г.(1 раз в 10 лет)
5.	Темирова Ксения Геннадьевна 1982 г.р.	декретир.	воспитатель	ЛМК № 47937745 от 14.07.2021 г. выдана ФБУЗ ««Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области»	Действие прививки против дифтерии закончилось 03.07.2025 г. (1 раз в 10 лет)
Другие работники ДДУ					
6.	Трубникова Любовь Шановна		сторож	Паспорт здоровья	Отсутствуют сведения о вакцинации против дифтерии (1 раз в 10 лет).

	1955 г.р.				
7.	Сорокин Василий Валентинович 1966 г.р.		дворник	Паспорт здоровья	Отсутствуют сведения о вакцинации против дифтерии (1 раз в 10 лет).
8.	Гумбатова Айтен Халаддин Кызы 1972 г.р.		сторож	Паспорт здоровья	Отсутствуют сведения о вакцинации против дифтерии (1 раз в 10 лет), кори и гепатита В
9.	Гудков Артём Александрович 1990 г.р.		Рабочий по зданию	Заключение предварительного (периодического) медицинского осмотра	Отсутствуют сведения о вакцинации против дифтерии (1 раз в 10 лет); кори и гепатита В

(выводы по результатам проведения обязательного профилактического визита:

1) вывод 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;

2) вывод о выявлении нарушений обязательных требований (с указанием обязательного требования, нормативного правового акта и его структурной единицы, которым установлено нарушенное обязательное требование, сведений, являющихся доказательствами нарушения обязательного требования), о несоблюдении (нереализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, с указанием реквизитов разрешительных документов, о несоблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации;

3) сведения о факте устранения нарушений, указанных выше, если нарушения устранены до окончания проведения обязательного профилактического визита)

12. К настоящему акту прилагаются:

1) протокол осмотра от 28.01.2026; протокол испытаний и экспертное заключение № 69-00/00535-01-26 от 26.01.2026, протокол испытаний и экспертное заключение ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» № 69-00/00534-26 от 27.01.2026

(протоколы и иные документы (в том числе протокол осмотра, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), а также иные документы, прилагаемые к акту обязательного профилактического визита)

Ведущий специалист-эксперт ОСН Черемухин Д.Д.

(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов), проводившего обязательный профилактический визит

(подпись)

Черемухин Дмитрий Дмитриевич – ведущий специалист-эксперт ОСН, тел. 34-71-87

(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должности инспектора, подготовившего акт обязательного профилактического визита, номер телефона, адрес электронной почты (при наличии)

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их представителей с актом обязательного профилактического визита (дата и время ознакомления)

Ознакомлена
Заведующий Суров А.А. Черемухин Д.Д.