

Акт составлен: главным специалистом – главным государственным ветеринарным инспектором по восточной группе районов отдела надзора за безопасностью продукции животного происхождения и регионального надзора Службы по ветеринарному надзору Красноярского края Прониной Светланой Владимировной

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы): (заполняется при проведении выездной проверки)

Заведующая МБДОУ «Дзержинский детский сад №3 «Тополек»/комбинированного вида» Чугуева Наталья Михайловна 06.04.2016 г. 11 ч. 00 мин. / *Чугуева*

Уведомление о проведении выездной плановой проверки МБДОУ «Дзержинский детский сад №3 «Тополек» комбинированного вида» получено 16.03.2016 г.

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки:

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившие проверку: главный специалист – главный государственный ветеринарный инспектор по восточной группе районов отдела надзора за безопасностью продукции животного происхождения и регионального надзора Службы по ветеринарному надзору Красноярского края Пронина Светлана Владимировна

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего (их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилии, имена, отчества (последнее – при наличии), должности экспертов и/или наименования экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали:

Заведующая МБДОУ «Дзержинский детский сад №3 «Тополек» комбинированного вида» Чугуева Наталья Михайловна (выписка из приказа 325 от 03.07.2016г О приеме на работу)

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

Исходные данные.

1.1. Полное (сокращенное) наименование согласно регистрационным документам: Муниципальное бюджетное дошкольное общеобразовательное учреждение «Дзержинский детский сад №3 «Тополек» комбинированного вида» (МБДОУ д/с №3 «Тополек»).

1.2. Юридический адрес: 663700 Красноярский край, Дзержинский район, с.Дзержинское, ул. Больничная, №7.

1.3. Фактический адрес: 663700 Красноярский край, Дзержинский район, с. Дзержинское, ул. Больничная, №7, строение 1

663700 Красноярский край, Дзержинский район, с. Дзержинское, ул. Больничная, №7, строение 2

1.4. Телефон (факс) 8(39167)-9-11-50 ИНН 2416003263 ОГРН 1022400648852.

МБДОУ д/с №3 «Тополек» состоит из двух отдельно стоящих корпусов: в 1 корпусе располагаются спальные комнаты, туалет и комнаты для умывания, игровые комнаты и кабинет заведующей, во 2 корпусе располагаются спальные помещения, столовая, медблок, игровые комнаты, туалет и комнаты для умывания.

Территория детского сада огорожена, имеются ворота для проезда автотранспорта, территория отсыпана. Подъездные пути для отгрузки продукции на склад свободные. На территории имеется своя скважина для воды и своя кочегарка.

Объектом ветеринарного надзора в МБДОУ д/с №3 «Тополек» является пищеблок (столовая) расположенная во втором корпусе. За прием продукции отвечает завхоз Кузнецова Т.А. (Должностная инструкция завхоза от 25.08.2014г). Поставка продуктов в МБДОУ д/с №3 «Тополек» осуществляется автомобильным транспортом поставщика-мясо говядины поставляется 1 раз в месяц (Контракт №2 от 11.01.2016г с ООО «Квартет» с. Дзержинское), остальные продукты поставляются по заявке (Контракт №1 от 11.01.2016г с ИП Раткевич Василий Александрович г. Красноярск). Автомобили имеют санитарные паспорта о проведенной дезинфекции (Договор №1044 На проведение дезинфекции автомобильного транспорта от 11.01.2016г между ИП Раткевич В.А. и ИП Гельм О.Г.)

Во всем пищеблоке имеется приточно-вытяжная система вентиляции. В столовой МБДОУ д/с №3 «Тополек» осуществляется деятельность по приёму, хранению, переработке продукции животного происхождения и выработке готовой продукции с целью оказания услуги питания детей, посещающих МБДОУ д/с №3 «Тополек».

В состав пищеблока входят: цех первичной и вторичной обработки овощей, цех для обработки яйца, мясорыбный цех, горячий цех, комната с холодильниками, складские комнаты, комната для работы с документами, комната для персонала.

Продукты хранятся в отдельных комнатах со своим температурным режимом, пол и потолки покрыты кафелем.

В комнате с холодильниками имеются: холодильник для молока, холодильник с морозильной камерой для яйца и сливочного масла, морозильная камера для мяса, морозильный ларь для рыбы, стол из нержавеющей стали. Все холодильники маркированы, согласно хранящейся в них продукции, на них имеются графики размораживания холодильников. Для контроля над температурными режимами холодильники оснащены спиртовыми термометрами. На момент проверки температура в холодильнике составляла 0⁰С, в морозильной камере -18⁰С.

Все цеха для первичной переработки продуктов и вторичной находятся в отдельных изолированных комнатах, оснащены трехсекционными мойками из нержавеющей стали и столами, стены и полы покрыты кафелем. Освещение искусственное, лампы оборудованы защитными плафонами. В каждом цехе имеется свой бойлер для подогрева воды. Разделочные доски и ножи имеют соответствующую маркировку.

Яйца обрабатываются в специально промаркированной емкости дезинфицирующим средством с моющим эффектом «Ника-2» (дата изготовления - декабрь 2015г, срок годности 1 год). После обработки яйцо ополаскивают проточной водой и выкладывают в чистую промаркированную посуду. На стене имеется инструкция по обработке яиц.

В мясорыбном цехе имеется электрическая мясорубка под сырые и вареные продукты. На стене имеется инструкция по использованию.

Горячий цех оборудован электроплитами, духовками. Для каждой группы продуктов имеются промаркированные ножи, доски и посуда.

Моечная оснащенная трехсекционной ванной для мытья, санитарной обработки и ополаскивания посуды, в соответствии с п.6.11, 6.14 СП 2.3.6.1079-01 2.3.6 Организация общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и

продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологический правила, утвержденные Главным государственным врачом РФ 06.11.2001г.

На стенах имеются инструкции по применению дезинфицирующих растворов, график уборки служебных помещений.

Переодевание персонала осуществляется в гардеробной. Уборочный инвентарь хранится в отдельной комнате. Уборочным инвентарем и дезинфицирующими средствами МБДОУ д/с №3 «Тополек» обеспеченно в достаточном количестве. Безопасность применяемых моющих и дезинфицирующих средств подтверждается сертификатами соответствия.

Предоставлена программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МБДОУ д/с №3 «Тополек». Генеральная уборка проводится в среду в горячем цехе и в пятницу по остальным цехам, имеется журнал по генеральным уборкам.

Биологические отходы утилизируют путем кипячения, а затем сливают в выгребную яму (Муниципальный контракт №31 на откачку и вывоз жидких отходов от 11.01.2016г с Муниципальным унитарным предприятием «Дзержинское коммунальное предприятие»).

Дератизацию, дезинфекцию и дезинсекцию объектов проводит ИП Гельм О. Г. (Муниципальный контракт №249/1 от 01.01.2016г с ИП Гельм О.Г. г. Канск, имеется копия акта к контракту №249/1 от 10.03.2016г №681 о приемке выполненных работ).

На момент проверки в холодильнике МБДОУ д/с №3 «Тополек» находилось яйцо куриное, удостоверение качества безопасности от 25.03.2016г, изготовитель ООО «Агрофирма «Птицефабрика «Енисейская»», Алтайский край, Бийский район, с. Малоенисейское.

В морозильной камере находилось мясо говядина, СПК «Денисовский», ветеринарная справка 224 №1362138 от 10.03.2016г.

Закуп, хранение и переработка данной продукции животного происхождения производятся при наличии документов, подтверждающих качество и безопасность продукции животного происхождения (ветеринарных сопроводительных документов, сертификатов соответствия).

Хранение готовой продукции в холодильном оборудовании столовой не осуществляется. Продукция изготавливается непосредственно перед приёмом пищи детьми.


выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

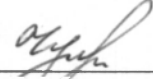
(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов):


выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний):

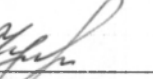
Запись в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), внесена (заполняется при проведении выездной проверки):

С.В. Пронина 
(подпись проверяющего)


(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

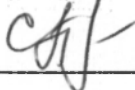
Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя (нужное подчеркнуть), проводимых органами государственного контроля (надзора) _____
(отсутствует, имеется) (заполняется при проведении выездной проверки):

С.В. Пронина 
(подпись проверяющего)


(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Подписи лиц, проводивших проверку:

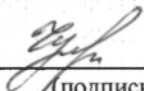
Главный специалист – главный государственный ветеринарный инспектор по восточной группе районов отдела надзора за безопасностью продукции животного происхождения и регионального надзора Службы по ветеринарному надзору Красноярского края
Пронина Светлана Владимировна



С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):

Наталья Николаевна Шварцкопф
(фамилия) имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

“ 06 ” _____ апреля _____ 20 16 г.


(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)