

**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 Республике Северная Осетия - Алания**

**АКТ САНИТАРНО - ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО ОБСЛЕДОВАНИЯ (по заявке учреждения)**

**(АКТ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ МЕРОПРИЯТИЙ ПО НАДЗОРУ (по распоряжению))**

Акт составлен

(время, дата и место составления акта)

На основании заявки № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ ;  
распоряжения Главного государственного санитарного врача по территории № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 200\_г.

(должность, фамилия, имя, отчество должностного лица (лиц) руководителя, членов проверяющей группы, проводившего (ших) мероприятия по надзору)

Проведено санитарно-эпидемиологическое обследование (мероприятие по надзору) с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ 200\_г.

за соблюдением требований санитарных норм и правил при подготовке объекта к новому учебному году (при оформлении санитарно-эпидемиологического заключения на образовательную деятельность) в отношении:

(наименование юридического лица или фамилия, имя, отчество индивидуального предпринимателя, юридический адрес, ИНН)

в присутствии:

(должность, фамилия, имя, отчество должностного лица (должностных лиц) проверяемого юридического лица или индивидуального предпринимателя, в присутствии которого (которых) проводились мероприятия по надзору)

В результате проведенных мероприятий по надзору установлено:

(дата, время (промежуток времени) проведения мероприятий по надзору), сведения о результатах мероприятий по надзору с указанием выявленных нарушений законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, об их характере, о лицах, на которые возлагается ответственность за совершение указанных нарушений)

1. Свидетельство о гос. регистрации \_\_\_\_\_
2. Лицензия \_\_\_\_\_
3. Санитарно- эпидемиологическое заключение \_\_\_\_\_
4. ИНН \_\_\_\_\_
5. Количество работающих \_\_\_\_\_, представлено личных медицинских книжек установленного образца со сведениями о пройденных медицинских осмотрах, флюорографическом обследовании, профилактических прививках, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации \_\_\_\_\_
6. Количество мероприятий в предписании (плане-задании) \_\_\_\_\_, из них выполнено \_\_\_\_\_, процент выполнения \_\_\_\_\_ %.
7. Наличие программы визуального контроля \_\_\_\_\_
8. Проектная мощность \_\_\_\_\_ Списочный состав \_\_\_\_\_
9. Количество классов - комплектов \_\_\_\_\_, площадь на 1 учащегося \_\_\_\_\_ (при норме 2,5 кв.м., при углубленном изучении предметов 3,0 кв.м.)
10. Территория:
  - Наличие \_\_\_\_\_ \ \_\_\_\_\_ (отсутствие)
  - ограждения \_\_\_\_\_
  - Наличие \_\_\_\_\_ (отсутствие) спортивной площадки-" \_\_\_\_\_ (оборудование)

Состояние асфальтового покрытия (целостность нарушена, (не нарушена)

• Состояние контейнерной площадки (оборудована согласно п.2.2.9. СанПиН 2.4.2.1178-02, (не оборудована)' \_\_\_\_\_

11. Здание типовое.(приспособленное) (подчеркнуть)  
 12. Санитарно-техническое состояние объекта удовлетворительное (неудовлетворительное) (описать конкретно):

• Проведен ремонт (капитальный, косметический, реконструкция, укрепление фундамента (подчеркнуть).

• Состояние кровли \_\_\_\_\_ капитальный, частичный ремонт (подчеркнуть) \_\_\_\_\_

• Состояние канализационной системы (выгреба) \_\_\_\_\_ капитальный,, частичный ремонт (подчеркнуть)

• Состояние водопроводной системы \_\_\_\_\_' \_\_\_\_\_ капитальный, частичный ремонт (подчеркнуть)

• Готовность системы отопления, котельных к работе в зимних условиях: что сделано \_\_\_\_\_

• Улучшение освещенности в \_\_\_\_\_ классах и кабинетах, из \_\_\_\_\_

13. Санитарно-техническое состояние санитарных узлов удовлетворительное (неудовлетворительное) \_\_\_\_\_

• Обеспеченность сантехприборами: унитазов \_\_\_\_\_ , при необходимости \_\_\_\_\_

• умывальных раковин \_\_\_\_\_ , при необходимости \_\_\_\_\_

14. Условия для организации физического воспитания:

• Санитарно-техническое состояние спортивного зала удовлетворительное (неудовлетворительное).

• Состояние естественной вентиляции \_\_\_\_\_

Состояние приточно-вытяжной вентиляции \_\_\_\_\_

15. Состояние учебных классов (кабинетов) удовлетворительное неудовлетворительное \_\_\_\_\_, количество кабинетов \_\_\_\_\_ , из них отремонтировано \_\_\_\_\_

• Кабинеты химии и физики подключены (не подключены) к системам коммуникации к демонстрационному столу \_\_\_\_\_.

• Вытяжной шкаф имеется (отсутствует), его исправность \_\_\_\_\_

• Кабинет вычислительной техники соответствует (не соответствует) требованиям СанПиН 2.2.2/2.4.1.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»: по площади \_\_\_\_\_ ,по расстановке мониторов \_\_\_\_\_ .

16.Наличие условий для организации питания: столовая работает на сырье, столовая на полуфабрикатах, буфет-раздаточная, условия созданы (отсутствуют) (подчеркнуть).

• Санитарно-техническое состояние пищеблока удовлетворительное (неудовлетворительное) (описать конкретно).

• Пищеблок соответствует (не соответствует) санитарно-эпидемиологическим требованиям.

• наличие цехов \_\_\_\_\_ ;

• Организация участков \_\_\_\_\_ ;

• Условия для соблюдения технологии производства созданы (отсутствуют).

• Проведен косметический ремонт (капитальный ремонт).

• Система механической вытяжной вентиляции исправна (не функционирует, отсутствует) \_\_\_\_\_ ^ \_\_\_\_\_

• Водоснабжение централизованное (ввод воды отсутствует)

- Наличие горячей проточной воды, автономного электроводонагревателя с подводкой к моечным ваннам на случай отключения горячей воды

- Наличие умывальников при столовых: \_\_\_\_\_ при норме \_\_\_\_\_
- Состояние обеденного зала удовлетворительное (неудовлетворительное)

- Холодильное оборудование (количество единиц) \_\_\_\_\_ достаточно (недостаточно);
- Условия для раздельного хранения молочных и мясных продуктов созданы (отсутствуют).
- Технологическое \_\_\_\_\_ оборудование \_\_\_\_\_ (перечислить имеющиеся) \_\_\_\_\_

Указать недостающее \_\_\_\_\_

- Акты поверки холодильного и технологического оборудования представлены № \_\_\_\_\_ дата \_\_\_\_\_ (непредставлены)
- Обеспеченность столовой посуды достаточное (недостаточное) количество, \_\_\_\_\_ (наличие 2-х комплектов на 1 питающегося)

Указать недостающее \_\_\_\_\_

- Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами (наименование) \_\_\_\_\_

#### 21. Организация медицинского обслуживания.

- Укомплектованность медработниками: \_\_\_\_\_ человек \_\_\_\_\_
- Состояние медицинского кабинета удовлетворительное (неудовлетворительное); оснащение кабинета оборудованием, инвентарем медикаментами соответствует (не соответствует) нормативам (описать).

#### 22. Приобретены (указать количество единиц):

- Мебель \_\_\_\_\_
- Компьютеры \_\_\_\_\_
- Холодильное оборудование \_\_\_\_\_
- Технологическое оборудование, \_\_\_\_\_
- Кухонный инвентарь \_\_\_\_\_
- Посуда \_\_\_\_\_
- Другое \_\_\_\_\_

#### 23. Невыполненные мероприятия (выявленные нарушения санитарных норм и правил): \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ что является нарушением Федерального закона от 30.03.99 № 52 - ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (статья \_\_\_\_\_); СанПиН 2.4.2.1178-02 "Гигиенические требования \_\_\_\_\_ к \_\_\_\_\_ условиям \_\_\_\_\_ обучения \_\_\_\_\_ в \_\_\_\_\_ общеобразовательных учреждениях»

#### Заключение:

- Подготовительные работы завершены (незавершенны), учреждение принимается к новому учебному году (не принимается).
- Условия для воспитания и обучения соответствуют (не соответствуют) требованиям СанПиН 2.4.2.1178-02 "Гигиенические требования те условиям обучения в общеобразовательных учреждениях».

(должность лица (лиц), в присутствии которого проводились мероприятия по надзору)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

С-актом по результатам мероприятий по надзору (обследования) ознакомлен:

\_\_\_\_\_  
(руководитель юридического лица,<sup>^</sup> ПБОЮЛ, либо уполномоченное лицо)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Акт по результатам мероприятий по надзору (обследования) составлен:

\_\_\_\_\_  
(руководитель группы (должностное лицо), проводившее мероприятия по надзору)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

К акту

прилагаются: \_\_\_\_\_

(акты отбора проб (образцов) продукции, протоколы (заключения) проведенных исследований (испытаний), объяснения должностных лиц, на которые возлагается ответственность за выявленные нарушения, другие документы или их копии, связанные с результатами мероприятий по надзору)

**Примечание:** использовать акт как схему дополняя описанием ситуации по каждому пункту при проведении обследования (мероприятий по надзору)

Акт по результатам мероприятий (обследования) по надзору получил:

« \_\_\_\_\_ » 20 \_\_\_\_ г.

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 РСО-АЛАНИЯ

Акт по результатам мероприятий по надзору

Акт составлен \_\_\_\_\_

(время, дата и место составления акта)

На основании распоряжения Руководителя Управления Роспотребнадзора  
по Ростовской области - главного государственного санитарного врача  
(заместителя) по РСО-Алания № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_  
специалистом - экспертом отдела надзора за условиями воспитания и обучения

\_\_\_\_\_ (должность, Ф.И.О. должностного лица (лиц), проводившего(ших) мероприятия по надзору  
Управления Роспотребнадзора по РСО-Алания проведены мероприятия  
по надзору с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ 2007г. за соблюдением  
законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в  
отношении \_\_\_\_\_

(наименование юридического лица или фамилия, имя, отчество  
индивидуального предпринимателя) \_\_\_\_\_

в присутствии \_\_\_\_\_

(должность, фамилия, имя, отчество должностного лица

УСТАНОВЛЕНО:

1. Наличие вывески с информацией об индивидуальном предпринимателе,  
государственной регистрации и наименовании зарегистрированного его  
органа \_\_\_\_\_

2. Наличие книги отзывов и предложений \_\_\_\_\_

3. Наличие ассортиментного перечня по видам (одежда, обувь, игрушки и т.д.)

4. Наличие договора (контракта) на поставку продукции (указать номер, дату и  
наименование поставщика): \_\_\_\_\_

5. Количество \_\_\_\_\_ проинспектированных образцов: \_\_\_\_\_

6. Наличие санитарно-эпидемиологических заключений на продукцию: \_\_\_\_\_

7. Наличие документов, подтверждающих безопасность продукции; соблюдение сроков

действия: \_\_\_\_\_

8. Наличие достоверной информации о реализуемом товаре:

- об изготовителе \_\_\_\_\_

Подпись руководителя группы (должностного лица)

- о возрастном предназначении \_\_\_\_\_

- о сроках службы товара \_\_\_\_\_

9. наличие оформленных ценников, с указанием:

- наименования

товара \_\_\_\_\_

- подписи материально - ответственного лица \_\_\_\_\_

- печати организации, даты

оформления \_\_\_\_\_

10. Организация хранения

продукции: \_\_\_\_\_

10.1. Наличие складских помещений : \_\_\_\_\_

10.2. Соблюдение требований хранения:

(создание условий, обеспечивающих защиту продукции от прямого попадания солнечных лучей и атмосферных

воздействий, паров газов и химических веществ)

10.3. Вентиляция: \_\_\_\_\_

(вытяжная вентиляция, естественное проветривание)

10.4. Наличие стеллажей; расстояние между стеллажами:

(не менее 0,7 м) \_\_\_\_\_

- Соответствие требованиям их оборудования:

- Расстояние от полки и стеллажа, от внутренних и наружных стен до изделия:

\_\_\_\_\_ (не менее 0,2 м)

- Расстояние от отопительных приборов:

(не менее 1 м)

11. Сведения о состоянии здоровья работников, связанных с реализацией товаров детского ассортимента (своевременность прохождения флюорографического обследования и профилактических прививок)

12. В ходе обследования выявлены нарушения санитарно - эпидемиологических требований:  
СанПин 2.4.7.007-93 «Производство и реализация игр и игрушек» \_\_\_\_\_  
СанПиН 2.4.7./1.1.1286-03 «Гигиенические требования к одежде для детей, подростков и взрослых» \_\_\_\_\_

Сан ПиН 2.4.7.960 -00 «Гигиенические требования к изданиям книжным и журнальным для детей и подростков

Сан ПиН №42 - 125 -4390 - 87 «Вложение химических волокон в материалы для детской одежды и обуви в соответствии с их гигиеническими показателями \_\_\_\_\_

13. Сведения о наложении штрафных санкций, в том числе по статьям КоАП РФ \_\_\_\_\_

Подпись руководителя группы (должностного лица) \_\_\_\_\_

Мероприятия по надзору проводились в моем (нашем) присутствии:

(должность лица (лиц), в \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество) \_\_\_\_\_  
присутствии которого проводились мероприятия по надзору) \_\_\_\_\_

С актом ознакомлен:

(руководитель юридического \_\_\_\_\_ ( фамилия, имя, отчество)  
лица, ПБОЮЛ либо уполномоченное  
лицо)

Акт составлен:

(руководитель группы (должностное \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество)  
лицо) проводившее мероприятия по надзору)

К акту прилагаются \_\_\_\_\_

\_(акты отбора проб (образцов) продукции

\_\_\_\_\_ объяснения должностных лиц, на которые возлагается ответственность

\_\_\_\_\_ за выявленные нарушения, другие документы или их копии,

\_\_\_\_\_ связанные с результатами мероприятий по надзору) \_\_\_\_\_

Акт получил:

«\_» \_\_\_\_\_ 2008г.

(руководитель юридического \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (фамилия, имя,  
отчество)  
лица, ПБОЮЛ либо уполномоченное  
лицо)

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 Республике Северная Осетия-Алания

**АКТ САНИТАРНО - ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО ОБСЛЕДОВАНИЯ**

(по заявке учреждения)

(АКТ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ МЕРОПРИЯТИЙ ПО НАДЗОРУ (по распоряжению)

Акт составлен

(время, дата и место составления акта) \_\_\_\_\_

На основании заявки № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 200\_

г. \_\_\_\_\_, распоряжения Главного государственного санитарного врача по территории № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 200\_ г.

(должность, фамилия, имя, отчество должностного лица (лиц) руководителя, членов проверяющей группы, проводившего (ших)

мероприятия по надзору) \_\_\_\_\_,

Проведено санитарно-эпидемиологическое обследование (мероприятие по надзору) с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ 200\_ г.

за соблюдением требований санитарных норм и правил при подготовке объекта к новому учебному году (при оформлении санитарно-эпидемиологического заключения на образовательную деятельность) в отношении:

(наименование юридического лица или фамилия, имя, отчество индивидуального предпринимателя, юридический адрес, ИНН) \_\_\_\_\_

в присутствии:

\_\_\_\_\_, (должность, фамилия, имя, отчество должностного лица (должностных лиц) проверяемого юридического лица или индивидуального предпринимателя, в присутствии которого (которых) проводились мероприятия по надзору)

По результатам проверки

установлено: \_\_\_\_\_

(дата, время (промежуток времени) проведения мероприятий по контролю, сведения о результатах мероприятий по контролю с указанием выявленных нарушений законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, об их характере, о лицах, на которые возлагается ответственность за совершение указанных нарушений)

15. Свидетельство о гос. регистрации<sup>^^</sup> \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

16. Лицензия<sup>\_ ^</sup> \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ действительна до \_\_\_\_\_

17. Санитарно-эпидемиологическое заключение № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ действительно до \_\_\_\_\_

18. ИНН \_\_\_\_\_

**от** \_\_\_\_\_

19. Количество сотрудников в соответствии со списочным составом \_\_\_\_\_, представлено \_\_\_\_\_ личных медицинских книжек установленного образца со сведениями о пройденных медицинских осмотрах, флюорографическом обследовании, профилактических прививках, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации \_\_\_\_\_ документы, подтверждающие прохождение медицинских осмотров сотрудниками \_\_\_\_\_

20. Количество мероприятий \_\_\_\_\_ в предписании должностного лица № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_, из них выполнено \_\_\_\_\_, % выполнения \_\_\_\_\_

21. Наличие программы визуального контроля \_\_\_\_\_

8. Проектная мощность \_\_\_\_\_ Списочный состав \_\_\_\_\_ Количество детей на момент проверки \_\_\_\_\_ причина отсутствия \_\_\_\_\_

9. Количество групп \_\_\_\_\_; групп кратковременного пребывания \_\_\_\_\_, количество детей \_\_\_\_\_



10. Размещение:

Подъездные пути к ДООУ \_\_\_\_\_ наличие дорожек (асфальтовых, бетонированных \_\_\_\_\_ или с другим твердым покрытием)

• Состояние асфальтового покрытия (целостность нарушена (не нарушена))

11. Участок:

• Ограждение (забор высотой не менее 1,6м и полоса зеленых насаждений) \_\_\_\_\_

• Озеленение не менее 50% площади территории ДООУ \_\_\_\_\_, ограждение групповых площадок кустарниками \_\_\_\_\_, отсутствие кустарников и деревьев с ядовитыми плодами \_\_\_\_\_

• Наличие зонирования территории: да (нет)

• Зоны игровой территории:

- количество групповых площадок: \_\_\_\_\_ обеспеченность ими для каждой группы да (нет)

- теньевые навесы на каждой групповой площадке: да (нет), количество \_\_\_\_\_

- игровые площадки оборудованы малыми игровыми формами да (нет).

соответствуют возрасту и росту детей да (нет)

• Оборудование групповых площадок: \_\_\_\_\_ отсутствует, наличие (перечислить) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ наличие песочниц \_\_\_\_\_

Состояние асфальтового покрытия (целостность нарушена, (не нарушена))

• Состояние контейнерной площадки: оборудована (не оборудована), наличие бетонированной площадки, \_\_\_\_\_ контейнеров с крышками \_\_\_\_\_

12. Наличие наружного искусственного освещения \_\_\_\_\_

13. Здание \_\_\_\_\_ типовое (приспособленное), этажность \_\_\_\_\_

Н.Санитарно-техническое состояние объекта удовлетворительное (неудовлетворительное) (подчеркнуть) \_\_\_\_\_ и

описать: \_\_\_\_\_

• Проведен ремонт (капитальный, косметический, реконструкция, укрепление фундамента (подчеркнуть)).

• "Состояние кровли \_\_\_\_\_ капитальный, частичный ремонт (подчеркнуть)

• Состояние канализационной системы (выгреба) \_\_\_\_\_ капитальный, частичный ремонт (подчеркнуть)

• Состояние водопроводной системы \_\_\_\_\_ капитальный, частичный ремонт (подчеркнуть)

• Состояние, готовность системы отопления, котельных к работе в зимних условиях: что сделано \_\_\_\_\_

• Состояние, готовность системы освещения \_\_\_\_\_

• Санитарно-техническое состояние санитарных узлов

удовлетворительное (неудовлетворительное) \_\_\_\_\_

• Обеспеченность сантехприборами: унитазов \_\_\_\_\_, при необходимости

• умывальных раковин \_\_\_\_\_, при необходимости \_\_\_\_\_

• Условия для организации физического воспитания:

• Санитарно-техническое состояние спортивного зала удовлетворительное (неудовлетворительное) \_\_\_\_\_ ^

• Санитарно-техническое состояние музыкального зала удовлетворительное (неудовлетворительное) \_\_\_\_\_

15. Состояние групповых ячеек (удовлетворительное, неудовлетворительное): проведен ремонт \_\_\_\_\_ в \_\_\_\_\_ группах, \_\_\_\_\_ из

• Соответствие индивидуальных шкафчиков для одежды списочному составу детей \_\_\_\_\_

- Соответствие кроватей в спальнях помещений списочному составу детей
  - Обеспечение естественной вентиляции наличие (отсутствие) фрамуг, форточек  
Туалетные помещения (соответствие гигиеническим нормам): количество умывальников для  
ясельных групп \_\_\_\_ , при норме \_\_\_\_\_ ; для групп дошкольного возраста \_\_\_\_\_ , при  
норме \_\_\_\_\_ ; количество унитазов \_\_\_\_\_ , при норме \_\_\_\_\_ ; наличие шкафа для  
горшков \_\_\_\_\_ наличие хозяйственного шкафа \_\_\_\_\_ , наличие душевой сетки с  
гибким шлангом \_\_\_\_\_
  - Наличие отдельно оборудованной буфетной \_\_\_\_\_ соответствие  
площади \_\_\_\_\_
  - Количество \_\_\_\_\_ моечных \_\_\_\_\_ ванн \_\_\_\_\_ в  
буфетных \_\_\_\_\_
  - Горячая вода к моечным ваннам в буфетной подведена (не  
подведена) \_\_\_\_\_
  - Наличие воздушных разрывов при подключении моечных ванн к канализации  
(имеются, \_\_\_\_\_ отсутствуют)
16. Физкультурное оборудование (лестницы гимнастические, гимнастическая  
стенка,  
снаряды для пролезания, ребристые доски, гимнастические  
скамейки) \_\_\_\_\_
17. Наличие помещения для занятий детей с использованием  
компьютеров \_\_\_\_\_
18. Медицинский блок: медицинский кабинет, процедурная, изолятор  
(отсутствует) \_\_\_\_\_
- Наличие \_\_\_\_\_ лицензии \_\_\_\_\_ на медицинскую  
деятельность \_\_\_\_\_
  - Состояние медицинского кабинета удовлетворительное (неудовлетворительное);  
Оснащение кабинета оборудованием и инструментарием соответствует (не соответствует)  
нормативам \_\_\_\_\_ наличие  
холодильника \_\_\_\_\_ для \_\_\_\_\_ вакцин \_\_\_\_\_ и  
медикаментов \_\_\_\_\_
  - Наличие бактерицидных ламп: количество \_\_\_\_\_ стационарных \_\_\_\_\_,  
переносных \_\_\_\_\_
  - Укомплектованность медработниками \_\_\_\_\_ по штату \_\_\_\_\_ фактически \_\_\_\_\_  
(наименование ЛПУ) \_\_\_\_\_
19. Наличие условий для организации питания:
- Санитарно-техническое состояние пищеблока удовлетворительное  
(неудовлетворительное).
  - Проведен косметический ремонт (капитальный ремонт).
  - Система механической вытяжной вентиляции исправна (не функционирует,  
отсутствует) \_\_\_\_\_
  - Водоснабжение централизованное (нецентрализованное, привозное), ввод воды  
отсутствует \_\_\_\_\_

- Наличие емкостей \_\_\_\_\_ запаса воды
  - Наличие горячей \_\_\_\_\_ проточной воды
  - Наличие автономного электроводонагревателя с подводкой к моечным ваннам на случай отключения горячей воды
  - Набор \_\_\_\_\_ помещений \_\_\_\_\_ пищеблока (перечислить) \_\_\_\_\_
  - Организованы \_\_\_\_\_ участки (отсутств уют) \_\_\_\_\_
  - Холодильное оборудование (количество единиц) \_\_\_\_\_ состояние (удовлетворительное, неудовлетворительное) \_\_\_\_\_
  - Соблюдение режима работы холодильного оборудования: соблюдается (нарушается) температура \_\_\_\_\_ термометры \_\_\_\_\_ имеются (отсутствуют) \_\_\_\_\_
  - Условия для раздельного хранения молочных и мясных продуктов: созданы (отсутствуют)
  - Технологическое оборудование: \_\_\_\_\_ (перечислить имеющееся) \_\_\_\_\_
  - Недостающее \_\_\_\_\_ состояние (удовлетворительное, неудовлетворительное)
  - Наличие духовых \_\_\_\_\_ (жарочных шкафов) \_\_\_\_\_
  - Столовой посуды достаточно (недостаточно) количество, \_\_\_\_\_ (наличие 2-х комплектов на 1 питающегося)
  - Питание детей организовано \_\_\_\_\_ в групповой ячейке \_\_\_\_\_
  - Питание детей организовано в общей столовой \_\_\_\_\_ Наличие умывальников при столовой для личной гигиены детей \_\_\_\_\_
  - Наличие моечной столовой посуды \_\_\_\_\_ количество моечных ванн \_\_\_\_\_
  - Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами (наименование) \_\_\_\_\_
  - Перечислить фирмы - поставщики продуктов питания
  - Укомплектованность кадрами пищеблока: количество человек по штатному расписанию \_\_\_\_\_ фактически \_\_\_\_\_ \*
  - Наличие 3-х комплектов санитарной одежды. санитарной одежды (отсутствие) \_\_\_\_\_
  - Наличие санитарной одежды для уборки помещений, ^ мытья посуды, раздачи пищи \_\_\_\_\_
20. Наличие договоров: на вывоз ТБО: № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_, на проведение дератизационных, дезинсекционных и дезинфекционных работ: № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ и утилизацию ртутьсодержащих ламп: № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_, документы, подтверждающие выполнение работ по договорам \_\_\_\_\_

21. Приобретены (указать количество единиц):

- Мебель \_\_\_\_\_

Компьютеры,

- Холодильное оборудование \_\_\_\_\_

и Технологическое оборудование, \_\_\_\_\_

- Кухонный инвентарь \_\_\_\_\_

• Посуда \_\_\_\_\_ ^ \_\_\_\_\_

- Другое \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

23. Невыполненные мероприятия (выявленные нарушения санитарных норм и правил): \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ что является нарушением Федерального закона от 30.03.99 № 52 - ФЗ

«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (статьи \_\_\_\_\_), СанПиН

2.4.1.1249 - 03 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и

организации режима работы дошкольных образовательных учреждений» (п.п. \_\_\_\_\_)

Заключение:

- Подготовительные работы завершены (незавершены), учреждение принимается к новому учебному году (не принимается).

• Условия для воспитания и обучения соответствуют (не соответствуют) требованиям СанПиН 2.4.1.1249 - 03 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений»

Мероприятия по надзору проводились в моем (нашем) присутствии (обследование):

(должность лица (лиц), в \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.) \_\_\_\_\_

присутствии которого проводились мероприятия по надзору)

С актом по результатам мероприятий по надзору (обследования) ознакомлен:

(руководитель юридического лица, \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.) \_\_\_\_\_

ПБОЮЛ, либо уполномоченное лицо)

Акт по результатам мероприятий по надзору (обследования) составлен:

(руководитель группы (должностное лицо), \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.) \_\_\_\_\_

проводившее мероприятия по надзору)

К акту

прилагаются: \_\_\_\_\_

(акты отбора проб (образцов) продукции, протоколы (заключения) проведенных исследований (испытаний), объяснения должностных лиц, на которые возлагается ответственность за выявленные нарушения, другие документы или их копии, связанные с результатами мероприятий по надзору)

**Примечание:** использовать акт как схему дополняя описанием ситуации по каждому пункту при проведении обследования (мероприятий по надзору)

Акт по результатам мероприятий (обследования) по надзору получил:

" \_ " \_\_\_\_\_ 20 г.

«Согласовано»

Руководитель

Управления Роспотребнадзора \_\_\_\_\_

«Утверждено»

Руководитель учреждения

\_\_\_\_\_ 2022г

**Ассортимент продуктов,  
входящих в дорожный набор - «сухой паек»  
с организацией питания в пути следования железнодорожным  
транспортом (автотранспортом)**

1. Хлеб черный, белый
2. Колбаса полукопченая, сырокопченая
3. Сыр твердый
4. Пюре картофельное, вермишель быстрого приготовления из концентратов
5. Мучные кондитерские изделия без крема (пряники, вафли, печенье) в индивидуальной упаковке
6. Сухари, печенье, галеты, хлебцы хрустящие в индивидуальной упаковке
7. Овощи, фрукты свежие
8. Вода питьевая бутилированная негазированная
10. Сок фруктовый в индивидуальной промышленной упаковке
11. Чай в пакетиках, сахар в промышленной упаковке
12. Молоко сгущенное

**Алгоритм действий должностного лица при осуществлении мероприятия по контролю по разделу гигиена**  
(предприятие пищевой промышленности, предприятие общественного питания, торговли продуктами питания).

**1. Оценка гигиенической значимости объекта и категории сложности мероприятия по контролю.**

**2. Определение вида и кратности проведения мероприятия по контролю:**

Плановая проверка - не чаще 1 раза в 2 года;

Внеплановая проверка:

по контролю исполнения предписаний;

по обращению, заявлению юридических лиц, индивидуальных предпринимателей, граждан;

при возникновении угрозы здоровью и жизни граждан;

санитарно-эпидемиологическая экспертиза для целей выдачи санитарно-эпидемиологического заключения.

**3. Установление наличия разрешительных документов на деятельность** (санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии объекта санитарным нормам и правилам; санитарно-эпидемиологическое заключение на производство новых пищевых продуктов; санитарно-эпидемиологическое заключение на оборот алкогольной продукции).

**4. Определение перечня нормативных правовых актов, оцениваемых в ходе контрольно-надзорных мероприятий** (плановая проверка, внеплановая проверка, санитарно-эпидемиологическая экспертиза).

**5. Определение трудозатрат специалистов, участвующих в мероприятии по контролю** (в соответствии с нормативами деятельности на проведение мероприятий по контролю).

**6. Формирование программы лабораторного обеспечения контрольно-мероприятия по контролю** (в соответствии с нормативами деятельности на проведение мероприятий по контролю)..

**7. Оформление материалов по результатам мероприятий по контролю.**

**7.1. Схема акта плановой проверки.**

- Общие сведения: наименование предприятия, адрес, форма собственности, режим работы, форма обслуживания посетителей, технологический цикл, производство продукции для реализации вне предприятия.

- Наличие документов:

- программа производственного контроля, результаты исполнения;

- договор аренды или свидетельство о регистрации права собственности;

- договор на сбор и вывоз ТБО;

- договор на обработку спецодежды;

- договор с соответствующей организацией на проведение работ по дератизации и дезинсекции;

- паспорта и акты испытания систем механической вентиляции;

- санитарный паспорт на специальный транспорт для перевозки прдуктов;
- личные медицинские книжки персонала;
- технологические карты, технико-технологические карты, ТУ, рецептуры, документы, подтверждающие качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов.

- Размещение объекта по отношению к жилой застройке. Расположение и оборудование загрузочного входа, порядок загрузки. Организация служебного входа и входа для посетителей. Благоустройство и содержание территории, подъездных путей. Оборудование контейнерной площадки, условия сбора и вывоза ТБО.

- Водоснабжение и канализация:

- тип инженерного обеспечения;

- наличие холодного, горячего и дублирующего горячего водоснабжения; наличие во всех производственных цехах умывальных раковин для рук; выполнение подводки воды, в т.ч. к технологическому оборудованию;

- наличие отдельных систем производственной и бытовой канализации, изолированность системы канализации предприятия для встроенных объектов;

- порядок прокладки внутренних канализационных сетей;

- наличие воздушных разрывов при подсоединении моечных и производственных ванн, технологического оборудования;

- наличие сливных трапов в производственных помещениях; - наличие отдельного туалета и раковины для мытья рук посетителей; исправность сетей и оборудования.

- Вентиляция, отопление, освещение и условия труда:

- характеристика системы отопления;

- характеристика естественной вентиляции;

- наличие и характеристика систем механической вентиляции (условия забора и удаления воздуха, оборудование, исправность и эффективность, наличие МВО);

- характеристика искусственного освещения, наличие защитной арматуры, размещение светильников в проекции над технологическим оборудованием;

- шумозащитные мероприятия на объекте;

- соответствие условий труда гигиеническим требованиям;

- санитарно-бытовое обеспечение сотрудников.

- Оборудование, устройство и содержание помещений:

- набор, площадь, взаимосвязь и оборудование помещений, их гигиеническая оценка;

- и?

- обеспечение поточности технологического процесса:

- внутренняя отделка и санитарно-техническое состояние помещений;

- установка бактерицидных ламп в регламентированных производственных цехах;

- обеспеченность технологическим, холодильным оборудованием, инвентарем, тарой,

- посудой и материалами, разрешенными к применению в установленном порядке;

- наличие, условия хранения и использования разделочного инвентаря;

характеристика условий и оценка режима санитарной обработки столовой и кухонной посуды, оборотной тары;

- наличие промаркированного уборочного инвентаря, условия его хранения;
- наличие моющих и дезинфицирующих средств;
- периодичность и порядок проведения текущих и генеральных уборок.
  - Транспортировка, прием и хранение сырья, пищевых продуктов условия доставки (транспортировки) пищевых продуктов, в т.ч. скоропортящихся; наличие документов подтверждающих происхождение, качество и безопасность пищевых продуктов, принятых в организацию общественного питания;
  - исключение приема в организацию запрещенного сырья и пищевых продуктов;
- оценка условий хранения продуктов в целом и индивидуально по группам товаров (наличие стеллажей, подтоварников, достаточность холодильного оборудования, целостность тары и упаковки, наличие и сохранность этикеток (ярлыков) на таре поставщика, соблюдение температурно - влажностного режима, сроков хранения, товарного соседства, норм складирования); оценка условий хранения «забракованной пищевой продукции», порядка ее утилизации (уничтожения).
  - Обработка сырья и производство продукции:
    - соответствие ассортиментного перечня возможностям предприятия;
    - достаточность и исправность технологического, холодильного, теплового оборудования;
    - обеспеченность цехов (участков) производственными ваннами;
    - соблюдение требований к раздельной обработке сырых и готовых к употреблению продуктов;
    - соблюдение требований по первичной обработке сырья и производству полуфабрикатов;
    - соблюдение сроков и режима хранения скоропортящихся продуктов; соблюдение требований технологических инструкций при производстве продукции; порядок использования фритюрного жира; условия для обработки яйца;
    - соблюдение требований к вторичной обработке овощей и производству салатов;
    - соблюдение требований СН при производстве блюд и продуктов «риска».
  - Раздача блюд и отпуск продукции:
    - Оборудование линии раздачи, обеспеченность раздаточным инвентарем, столовой посудой (исключение повторного использования посуды разового пользования).
    - Порядок бракеража готовой продукции.
    - Соблюдение температурного режима и сроков реализации блюд.
    - Наличие, порядок использования и учет остатков пищи.
    - Условия оборота готовых блюд при необходимости их транспортирования.
  - Условия оборота полуфабрикатов и готовой продукции при реализации через торговую сети
    - наличие согласованной в установленном порядке НТД;



наличие санитарно-эпидемиологического заключения на продукцию; характеристика оборотной тары и упаковочных материалов; - наличие информации (маркировки) в полном объеме; оформление сопроводительных документов; оценка качества оказания услуг по реализации товаров; хранение и утилизация пищевых отходов.

- Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами
- Личная гигиена персонала

оценка полноты и своевременности медицинского осмотра и гигиенического обучения персонала;

характеристика условий для соблюдения личной гигиены персонала; соблюдение сотрудниками правил личной гигиены; организация ежедневного осмотра персонала; организация централизованной стирки спецодежды.

- Организация производственного контроля.
- Наличие на предприятии нормативных правовых актов санитарного законодательства.
- **Санитарные требования к выработке кондитерских изделий с кремом (объем производства - до 300 кг кондитерских кремовых изделий в сутки).**

Набор и взаимосвязь помещений, их гигиеническая оценка.

Наличие бактерицидных ламп, дез.ковриков в регламентированных помещениях.

Оборудование для просеивания муки, его обслуживание.

Характеристика применяемых форм и листов.

Оборудование моечных помещений, яйцебитни.

Порядок санитарной обработки внутрицеховой тары и инвентаря;

оборотной тары;

помещений, оборудования и инвентаря яйцебитни;

отсадочных мешков, наконечников, венчиков;

кремосбивальной машины и прочего оборудования.

Условия хранения и подготовки сырья к производству.

Порядок использования яйца, приготовления и хранения яичной массы.

Соблюдение рецептуры, технологического и гигиенического регламента при производстве полуфабрикатов.

Порядок приготовления, хранения и использования сиропа, обсыпной крошки.

Условия оборота крема:

приготовление, хранение и использование крема;

использование инвентаря, тары;

учет расхода крема, выдачи и сдачи инвентаря.

Упаковка, маркировка и хранение готовой продукции; документация.

Условия реализации готовой продукции, наличие согласованного перечня торговых организаций, занятых реализацией кондитерских изделий с кремом.

• **Санитарные требования к производству мягкого мороженого**

Набор и оборудование помещений.

Хранение, восстановление и использование молочной смеси.

Порядок отпуска готового продукта.

Санитарная обработка оборудования, инвентаря, тары и посуды.

**8. Действия (полномочия) должностного лица по факту выявленных нарушений законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения осуществляются в соответствии с Кодексом об административных правонарушениях Российской Федерации .**