



## Служба по ветеринарному надзору Красноярского края

660100, г. Красноярск, ул. Пролетарская, 136 «б»  
Почтовый адрес: 660009, г. Красноярск, ул. Ленина, 125  
телефоны: 298-44-81, 243-27-44, 298-44-05  
телефон/факс: 298-44-81  
E-mail: krasvetnadzor@yandex.ru

Красноярский край  
г. Норильск  
ул. Октябрьская 37

15 февраля 2017г  
10 ч. 00 мин.

### АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля  
юридического лица, индивидуального предпринимателя

№ 33

По адресу/адресам: Красноярский край, г. Норильск ул. Первомайская д.6

На основании: Приказа службы по ветеринарному надзору Красноярского края №21-н от 11.01.2017г.

была проведена \_\_\_\_\_ плановая, выездная \_\_\_\_\_ проверка в отношении:  
(плановая/высплановая, документарная/выездная)

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №84 «Голубок»

ОГРН 1022401630680, ИНН 2457051826

Дата и время проведения проверки:

"26" января 2017 г. с 11 час.00 мин. до 14 час.00 мин. Продолжительность 5 ч. 00 мин

"15" февраля 2017 г. с 10 час. 00 мин. до 11 час. 00 мин. Продолжительность 1 ч. 00 мин

(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: 2 рабочих дня/ 6 часов  
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: служба по ветеринарному надзору Красноярского края

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

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

М.В. Сидорова 15.02.2017г.

(фамилия, инициалы, подпись, дата, время)

Лицо(а), проводившее проверку: Главный государственный ветеринарный инспектор по группе районов Крайнего Севера отдела надзора за безопасностью продукции животного происхождения и регионального надзора службы по ветеринарному надзору Красноярского края Кошелоров Р.Ю.

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций)

При проведении проверки присутствовали: Сухенькая Татьяна Васильевна – Заведующая МБДОУ «Детский сад № 84 «Голубок», распоряжение № 129-л от 08.02.2016г.

(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)

В ходе проведения проверки было установлено:

Объектами ветеринарного надзора в МБДОУ «Детский сад № 84 «Голубок», являются пищеблок расположенный по адресу г. Норильск ул. Первомайская д.6

**Пищеблок** располагается на первом этаже трехэтажного панельного здания, в существующей зоне жилой застройки города, вдали от общественных, промышленных, коммунальных, хозяйственных и других организаций, а так же удаленно от железных и автомобильных дорог, скоростных магистралей. От территории жилой застройки помещение пищеблока находится на расстоянии более 100 м. через территорию здания не проходят инженерные и транспортные коммуникации. Территория огорожена забором. Территория выложена асфальтом, подъездные пути свободные. Горячее и холодное водоснабжение, а также канализация пищеблока - централизованные, отопление водяное централизованное. В состав помещений пищеблока входят: складские помещения, горячий цех, цех для разделки продукции, моечная, гардеробная, туалет, для сотрудников.

Склад №1. в складском помещении № 1 пол и стены покрыты кафельной плиткой, потолок побелен, освещение искусственное (лампы дневного света), вентиляция принудительная, имеются металлические стеллажи для хранения сыпучих продуктов и др. так же в данном складе находятся: морозильные камеры для мяса, и рыбы, а так же морозильная камера для субпродуктов, все оборудование промаркировано на каждом морозильном оборудовании висит график температурного режима. Морозильная камера для мяса металлический t: -18 С. В нем хранится мясо говядина б/к (РФ)- 80кг, окорочка кур-33 кг, Мясо цыплят бройлеров (г. Владимир)-36 кг, Волгоградские куры-11.3 кг ; Морозильная камера для рыбы металлический t: -18 С. В нем хранится рыба сиг (г. Дудинка)- 40 кг., горбуша- 44 кг (г. Хабаровск).

Склад №2. в складском помещении № 2 пол и стены покрыты кафельной плиткой, потолок побелен , освещение искусственное (лампы дневного света), вентиляция принудительная, имеются металлические стеллажи для хранения сыпучих продуктов и др. В данном помещении имеются холодильная витрина для хранения молочных продуктов а так же для хранения овощей, и фруктов холодильная камера для хранения яиц. Все оборудование промаркировано. Холодильная камера металлическая,t:-5С, в ней хранится яйцо куриное пищевое-480 шт.(ЗАО Птицефабрика Саянская, Ленинградская обл., шт Приладожский)

На всю вышеуказанную продукцию был предоставлен полный пакет ветеринарных сопроводительных документов.

В цехе для разделки продукции полы и стены покрыты кафельной плиткой, освещение естественное и искусственное (лампы дневного света), вентиляция принудительная. Оконные проёмы пластиковые, мойка окон осуществляется по мере загрязнения. В цехе имеются 2 разделочных стола. 2 ванны для дефростации продукции. Для приготовления фарша имеется электрическая мясорубка. Все разделочные доски и разделочные ножи промаркированы. Для хранения поступившей продукции имеется холодильная камера со встроенной морозильной камерой. На стенах имеются инструкции по обработке яиц, использования электрической мясорубки.

Для гигиены сотрудников цех оборудован раковиной с подводкой холодной и горячей воды, мылом, полотенцем.

Горячий цех. Пол и стены покрыты кафельной плиткой. Освещение искусственное и естественное. Потолочные светильники с лампами дневного света оснащены арматурой защищающей от выпадения ламп., вентиляция принудительная. Оконные проёмы пластиковые, мойка окон осуществляется по мере загрязнения. Горячий цех оборудован электрическими плитами, а также духовками для приготовления блюд. Для разделки продуктов используются

промаркированные ножи и доски согласно обрабатываемому продукту. Горячий цех оборудован приточно-вытяжной вентиляцией.

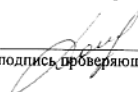
Моечная оснащена мойками 2 шт. для грязной и чистой посуды, в соответствии с п. 6.11, 6.14 СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организация общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила, утвержденных Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001. Оконные проёмы деревянные, мойка окон осуществляется по мере загрязнения. Полы и стены покрыты кафельной плиткой, освещение естественное и искусственное (лампы дневного света). Хранение посуды осуществляется на металлических стеллажах. На стенах имеются инструкции по применению дезинфицирующих растворов. Имеются дез. средство р-р 0.06% ОКА-ТАБ, раствор 0,015% ОКА-ТАБ.


На предприятии разработана и утверждена программа производственного контроля. Исполнение производственного контроля, согласно программе, подтверждается протоколами лабораторных испытаний, проводимых в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае». На проведение мероприятий по: а) дератизации и дезинсекции, МБДОУ «Детский сад № 84 «Голубок» заключён договор с ООО «Центр профилактики и дезинфекции» договор № 602651 от 16.01.17г. б) дезинфекции помещений МБДОУ «Детский сад № 84 «Голубок» заключён договор с ООО «Центр профилактики и дезинфекции» г. Норильск ул. Орджоникидзе д.10А договор № ДС 07/17 от 30.12.16г. Вывоз твердых бытовых отходов осуществляется ИП Верещагиным С.В. согласно договору ДС 43-16 от 01.06.16г.

Запас моющих и дезинфицирующих средств находится в помещении для моечных и дезинфицирующих средств.

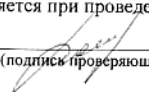
Для уборки производственных помещений, а также туалетов выделен отдельный инвентарь, который совместно хранится в специально отведённом месте.


Переодевание персонала осуществляется в гардеробной оборудованной шкафами для санитарной и верхней одежды. Перед посещением туалета, сотрудники снимают санитарную одежду.

  
(подпись проверяющего)

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

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

  
(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые к акту копии документов: Устав, ИНН, ОГРН, распоряжение № 129-л от 08.02.2016г, договор 602651 от 16.01.17, договор ДС 07/17 от 30.12.16г, договор ДС 43-16 от 01.06.16г..

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

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

“ 15 ” февраля 20 17 г.

  
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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