

**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)
Территориальный отдел в Бежецком районе
ул. Садовая, д. 26, г. Бежецк, 171984, телефон/факс 2-14-42/2-00-31

г. Бежецк
(место составления акта)

“ 08 ” апреля 2016 г.
(дата составления акта)

10-00

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

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

№ 59

По адресу/адресам: 171720, г. Весьегонск, ул. Карла Маркса, д. 99

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения начальника Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Тверской области в Бежецком районе Ершова Евгения Петровича от «16» февраля 2015 г. № 59

была проведена плановая выездная **проверка в отношении:**
(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Государственного бюджетного учреждения «Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних» Весьегонского района (далее ГБУ «Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних» Весьегонского района)

(наименование юридического лица, фамилия, имя отчество (последнее – при наличии)
индивидуального предпринимателя)

Дата рег. 06.11.2002г.

Свидетельство о регистрации 1026901540104 ИНН/КПП 6919004002/691901001

Адрес 171720, Тверская область, г. Весьегонск, ул. Карла Маркса, д. 99

регистрации место нахождения юридического лица

или регистрации индивидуального предпринимателя по месту жительства

телефон 8 (48-264) 2-13-34

Руководитель Коглина Татьяна Викторовна

Дата и время проведения проверки:

«05» апреля 2016 г. с 12-00 до 15-00 – 3 час. 00 мин.

«08» апреля 2016 г. с 10-00 до 10-30 – 0 часа 20 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 дня / 3 часа

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: *Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Тверской области в Бежецком районе*

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки **ознакомлен(ы):**

(заполняется при проведении выездной проверки)

распоряжение получено заказным письмом с уведомлением 20.02.2016г.

Холодков М.В.

Холодков

(фамилия, инициалы, подпись, дата, время)

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

Не требует согласования

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: специалист –эксперт Семенов Роман Николаевич

специалисты филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе: помощник врача - эпидемиолога Морозова Инга Владимировна, фельдшер-лаборант Вьюга Надежда Анатольевна;

При проведении проверки присутствовали: директор Коглина Татьяна Викторовна

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

Территория учреждения озеленена, благоустроена, имеет наружное освещение. Подходы к зданию имеют асфальтовое покрытие. Выделены следующие функциональные зоны:

- физкультурно-спортивная зона представлена площадками для подвижных игр;
- зона отдыха, озеленение более 50 %;
- зона застройки: основное здание, здание прачечной и пищеблока;

Мусоросборник расположен на расстоянии более 25 м от окон и входа в столовую. Вывоз мусора производится своевременно, согласно заключенного договора № 67 от 20.02.2016г. с ООО «ВесьСтройСервис» г. Весьегонск. Уборка территории проводится ежедневно.

Учреждение располагается в 2-х приспособленных зданиях: основное здание – одностажное деревянное, построено в 1942 году; здание пищеблока и прачечной – построено в 1990 году, одноэтажное, кирпичное.

На момент проверки списочный состав детей 16 чел., их них 8 детей дошкольного возраста, 8 детей школьного возраста.

В учреждении имеются следующие помещения: групповые помещения для детей школьного возраста и дошкольного возраста, помещение для занятий, обеденный зал, медицинский кабинет, изолятор, тренажерный зал и музыкальный зал, пищеблок и складское помещение. В состав административно-хозяйственных помещений входят: прачечная, кабинеты, заведующей, складское помещение для хранения одежды детей, туалет для персонала.

В основном здании оборудованы следующие помещения: игровая для детей школьного возраста, спальня для мальчиков и девочек школьного возраста, для детей дошкольного возраста в одном помещении совмещены игровая и спальня, комната для проведения индивидуальных занятий и приготовления уроков, медицинский кабинет, буфетная, обеденный зал, отдельные туалетные для мальчиков и девочек, раздевалка, кабинет заведующей. Спальные оборудованы индивидуальными тумбочками, стационарными кроватями, стульями, шкафами для хранения повседневной одежды. Игровые оборудованы шкафами для хранения игрушек, мебелью для занятий, в комнатах школьников выделены места для приготовления уроков, оборудованные местным освещением. Туалетные состоят из умывальной зоны и зоны санитарных кабин. Умывальные зоны оборудованы умывальниками для детей дошкольного и школьного возраста с подводом горячей и холодной воды через смесители, вешалками для полотенец, в зонах санитарных кабин установлены унитазы для детей дошкольного и школьного возраста. Количество приборов соответствует санитарным требованиям. В всех туалетных для детей оборудованы душевые с подводом горячей и холодной воды через смесители. В туалетной для девочек оборудована комната для хранения уборочного инвентаря, имеется подвод холодной и горячей воды через отдельные краны для хозяйственных нужд, установлен эл. водонагреватель на 100 литров. Весь уборочный инвентарь имеет маркировку, хранение упорядочено.

Отделка помещений: игровые, спальня: пол - линолеум, стены и потолки выполнены из материалов, допускающих возможность проведения ежедневной уборки влажным способом, а также дезинфекции.

Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами и лампами накаливания. Перегоревшие люминесцентные лампы хранятся в специальном помещении и по мере накопления сдаются в ООО НПП «Диапазон» (г. Тверь) - договор оказания услуг по приемке и демеркуризации отработанных люминесцентных ламп № 142 от 03.03.2016г. Приказом № 21/1 от 03.03.2016г. за сбор и хранение люминесцентных ламп назначено ответственное лицо - Маслбоева Дина Васильевна. Уровень искусственного освещения в групповой для детей дошкольного возраста, на пищеблоке в горячем цехе, на местах для приготовления уроков в групповой для детей школьного возраста соответствуют требованиям НД (протокол испытаний №

1/1286 от 21.03.2016г. филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе (аттестат аккредитации № РОСС RU.001.510327 от 13.03.2013 г. действителен до 13.03.2018 г.).

Водоснабжение – централизованное. Качество водопроводной воды по микробиологическим (ОМЧ, ОКБ, ТКБ) соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения." (протокол испытаний № 1/ 1234 от 23.03.2016г. филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе (аттестат аккредитации № РОСС RU.001.510327 от 13.03.2013 г. действителен до 13.03.2018 г.).

Качество водопроводной воды по санитарно-химическим показателям (цветность – выше ПДК в 1,1 раз, мутность - выше ПДК в 1,9 раз) не соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения." (протокол испытаний № 1/ 1234 от 23.03.2016г. филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе (аттестат аккредитации № РОСС RU.001.510327 от 13.03.2013 г. действителен до 13.03.2018 г.) – нарушение п. 9.3 СанПиН 2.4.3259-15.

Горячее водоснабжение от эл. водонагревателей обеспечено в туалетных, в буфетной для мытья столовой посуды, на пищеблоке к ваннам для обработки продовольственного сырья и мытья кухонной посуды. Не обеспечен подвод горячей воды к умывальным раковинам на пищеблоке, в помещении постирочной к ванне – п. 9.4 СанПиН 2.4.3259-15. В медицинском кабинете к раковине для мытья рук не подведены водопроводные и канализационные сети, подвод горячей и холодной воды через смесители не обеспечен - п. 9.4, п. 9.6 СанПиН 2.4.3259-15

Канализация: отстойники, здание оборудовано внутренними канализационными сетями. Вывоз сточных вод проводится по мере накопления по разовым заявкам ООО «ГрандСервис», договор № 20 от 18.02.2016г.

Отопление и вентиляция: Отопление – централизованное. Контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляется с помощью бытовых термометров. Режим проветривания в учреждении соблюдается. Вентиляция в помещениях – естественная, представлена оконными форточками и фрамугами. Душевая для девочек оборудована вентиляцией с принудительным побуждением. На пищеблоке оборудована локальная вентиляция. Согласно проведенных замеров параметры микроклимата в спальней для мальчиков, на пищеблоке в горячем цехе соответствуют требованиям НД (протокол испытаний № 1/1287 от 21.03.2016г. филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе (аттестат аккредитации № РОСС RU.001.510327 от 13.03.2013 г. действителен до 13.03.2018 г.).

Санитарный режим: Во всех помещениях ежедневно проводится уборка влажным способом с применением моющих средств. Хранение уборочного инвентаря упорядочено. Уборочный инвентарь выделен, промаркирован, отдельно промаркирован инвентарь для туалетов, моющих, дезинфицирующих средств достаточно. Для хранения уборочного инвентаря в туалетных выделено отдельное место. Спец. одеждой персонал обеспечен в полном объеме. Для персонала в учреждении оборудована раздевалка. Каждый ребенок обеспечен комплектом полотенец (для лица и рук, для ног и банное), индивидуальными предметами личной гигиены (зубная щетка, мыло, мочалка, расческа). Банные дни организованы не реже 1 раза в неделю согласно составленного графика. Постельное белье и полотенца промаркированы. Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю.

Стирка белья проводится в прачечной учреждения. Установлены 2 стиральные машины автомат по 6 кг. Прачечная состоит из помещения для стирки белья и помещения гладильной и хранения чистого белья. В помещении постирочной к ванне не обеспечен подвод горячей воды – п. 9.4 СанПиН 2.4.3259-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» (далее - СанПиН 2.4.3259-15).

В прачечной не проведен текущий ремонт помещений по мере необходимости: на стенах и потолке отмечается отслоение краски, стены неровные с повреждениями, что затрудняет про-

ведение качественно систематической уборки помещений – п. 8.2 СанПиН 2.4.3259-15. Материалы фотосъемки прилагаются.

Дератизационные работы проводятся в установленном порядке по договору с ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе № ДЕЗ–2/16 от 11.01.2016г.

Режимные моменты соблюдаются. Режим дня для детей дошкольного возраста и организация воспитательно-образовательного процесса обеспечивается в соответствии санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций. Режим дня для детей школьного возраста построен с учетом требований для общеобразовательных учреждений. Обучение воспитанников проводится в МБОУ «Весьегонская СОШ» по договору от 11.01.2016г. на получение образовательных услуг. В режиме дня для детей школьного возраста предусмотрено время на подготовку уроков.

Организация прохождения медицинских осмотров работниками общеобразовательных учреждений. Количество работающих в ДОУ 25 человек. Санитарно-гигиеническое обучение, аттестация и медицинский осмотр у работников пройдены в установленном порядке.

Медицинская деятельность:

Медицинский кабинет располагается в помещении площадью 12 кв.м., что не соответствует п. 3.6 СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность».

В учреждении нет приемно-карантинного отделения, предназначенного для размещения в нем вновь поступивших детей на период установления у них наличия или отсутствия инфекционных заболеваний, с отдельным входом что является нарушением п.4.17, 4.17.1 СанПиН 2.4.3259-15.

В медицинском кабинете панели стен поклеены клеенкой, выше по обоям покрашены масляной краской. Напольное покрытие – линолеум. Потолки обиты фанерой, листы покрашены масляной краской, не плотно прилегают друг к другу, что не соответствует п. 4.2 СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» (далее - СанПиН 2.1.3.2630-10), п.8.2, п.8.3 СанПиН 2.4.3259-15.

Лицензия на медицинскую деятельность не переоформлена в связи с изменением названия учреждения, что является нарушением п.1 ст. 18 ФЗ от 4 мая 2011 года «О лицензировании отдельных видов деятельности». На медицинское обслуживание заключен договор от 11.11.2016г. с ГБУЗ «Весьегонская ЦРБ».

В медицинском кабинете к раковине для мытья рук не подведены водопроводные и канализационные сети, подвод горячей и холодной воды через смесители не обеспечен - п. 9.4, п. 9.6 СанПиН 2.4.3259-15

Кабинет оборудован бытовым холодильником, медикаментозным шкафом, бактерицидным излучателем, весами, ростомером, кушеткой, инструментальным столом, письменным столом, стульями. Медицинский кабинет в достаточном количестве обеспечен одноразовым инструментарием и материалами (шпателя, стерильные салфетки, бинты, перчатки резиновые). Парентеральные вмешательства практически не проводятся. В экстренных случаях вызывается бригада скорой помощи и при необходимости ребенок госпитализируется в Весьегонскую ЦРБ. Влажная уборка кабинета проводится 2 раза в сутки. График генеральных уборок составлен, журнал учёта имеется. Имеется алгоритм проведения генеральной уборки. Уборочного инвентаря, отвечающего всем санитарным требованиям, достаточное количество. Хранение его упорядочено, используется (со слов) по назначению. Спец. одежда для проведения влажной уборки выделена. Дезинфекция рабочих поверхностей, стен проводится из маркированных ёмкостей. Все дезинфицирующие вещества находятся в закрытых ёмкостях производителя. В качестве дезинфектанта используется «Мистраль». Запас дезсредств постоянно пополняется. Проводится ротация дезинфекционных средств. Инструкция по приготовлению рабочих дезинфицирующих растворов на рабочем месте имеется.

С целью выявления детей, пораженных педикулезом и чесоткой проводят регулярные (один раз в неделю) осмотры детей. В случае обнаружения пораженных педикулезом или чесоткой проводят комплекс мероприятий в соответствии с СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных заболеваний на территории РФ».

Воспитанники в центр социальной реабилитации поступают со справкой о здоровье, отсутствии инфекционных и паразитарных заболеваний, историей развития ребенка и прививочной документацией. Врачебное консультирование и оказание амбулаторно-поликлинической (включая проведение профилактических прививок) и специализированной медицинской помощи по педиатрии осуществляется специалистами ГБУЗ «Весьегонская ЦРБ».

Имеется договор ГБУЗ «Весьегонская ЦРБ» и ГБУ «Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних» о сотрудничестве, на основании которого ЦРБ берет на себя проведение углубленных профилактических осмотров, лечение, лабораторное обследование и проведение профилактических прививок воспитанников центра.

До приезда скорой помощи ребенок помещается в кабинет приема. После госпитализации больного, подозрительного на инфекционное заболевание, проводится заключительная дезинфекция помещения. Имеется приказ № 69 от 25.12.2015г. «Об организации работы медицинского кабинета» по регулированию режима работы медицинского кабинета в статусе изолятора в случае эпидемических показаний.

Для осмотра зева используются одноразовые шпатели. Использованные шпатели, после дезинфекции в специальной емкости, сбрасываются в контейнер.

Для обработки ран и ссадин используется перевязочный материал заводской стерилизации. Медицинских термометров, одноразовых шприцов и перчаток достаточно, обеззараживание проводится в соответствии с санитарными правилами. Обеззараживание воздуха и поверхностей в медицинских кабинетах проводится с использованием передвижного бактерицидного излучателя. Необходимые трафареты с информацией о работе бактерицидного излучателя изготовлены. Режим работы БИ повторно-кратковременный, все включения зарегистрированы в журнале учета работы бактерицидного излучателя.

Нормативно-методическая документация имеется, используется в работе. Вся необходимая учетно-отчетная медицинская документация имеется, ведется по форме.

Перечень медицинской документации:

- Инфекционный журнал ведется (Ф- 60/У).
- Карта профилактических прививок (Ф- 63/У).
- Медицинские карты ребенка для дошкольного, начального общего, среднего (полного) общего образования, учреждений начального среднего профессионального образования, детских домов и школ-интернатов Ф 0/26/у-2000
- История развития ребенка Ф № 112
- Журнал учета работы бактерицидного излучателя.
- Журнал осмотра на педикулез
- Журнал госпитализации в ЦРБ
- Журнал профилактики гельминтозов.
- Журнал для регистрации микротравм и аварийных ситуаций

Замечаний по ведению журнала учета инфекционных заболеваний нет.

Организация питания:

Питание детей 5-ти разовое на сумму 164 руб. в день. Примерные 14-дневные меню для детей дошкольного и школьного возраста разработано в соответствии с требованиями п. 6.9 СанПиН 2.4.3259-15.

Журналы «бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок», «журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании», «журнал проведения витаминизации», «здоровья» ведутся в установленном порядке. Суточные пробы оставлены, для хранения проб на пищеблоке выделен отдельный холодильник. Витаминизация готовой пищи проводится. В учреждении создана бракерая комиссия в составе 3-х человек, бракераж готовой пищи проводится всеми членами комиссии.

Поставщик продуктов и продовольственного сырья ООО «Знатные хлеба» Бежецкий хлебокомбинат (г. Бежецк), ОАО «Тверьпродторг» (г. Тверь), ООО «Устюженский АПК» (г. Устюжна), ИП КФХ Ториккин Владимир Викторович (Весьегонский р-он, д. Тимошкино). Документации, подтверждающая качество и безопасность продуктов и продовольственного сырья имеется.

Пищеблок имеет отдельный вход. В состав пищеблока входят следующие помещения: помещение для приготовления пищи, складские помещения, отделение для мытья посуды и обработки продуктов, раздевалка.

В помещении для приготовления пищи установлено 4 разделочных стола, 1 стол для раздачи продуктов с весами и 1 стол для раздачи готовой продукции, 2 холодильника для хранения суточных проб и суточного запаса продуктов, шкаф для хранения хлебобулочных изделий, электроплита. Над плитой оборудована локальная вентиляция. На пищеблоке установлены 2 моечные ванны для мытья посуды, моечные ванны для мытья рук, овощей, мяса. Установлен электроводонагреватель для подачи горячей воды через смесители.

В отделении для мытья посуды на стене имеются признаки поражения грибом – п. 8.2 СанПиН 2.4.3259-15. Материалы фотосъемки прилагаются.

Отделение для мытья посуды не оборудовано локальной вытяжной системой – п. 3.6 СанПиН 2.4.5.2409-08.

В складском помещении при пищеблоке установлены стеллажи для хранения сыпучих продуктов и для хранения скоропортящейся продукции, 1 бытовой холодильник с морозильной камерой, 2 морозильные камеры. На овощном складе оборудованы стеллажи, ящики и поддоны для хранения овощей. Обеспечено наличие приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха в складских помещениях. Морозильная камера бытового холодильника в складском помещении не оборудована термометром – нарушение п. 4.14 СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" (далее - СанПиН 2.4.5.2409-08).

Хранение некоторых продуктов не упорядочено:

- нет маркировочных ярлыков для замороженных продуктов, хранившихся в морозильной камере складского помещения – «Грудка цыплят бройлеров замороженная» ОАО «П/ф Верхневолжская» Тверская обл., д. Рязаново; «Говядина Н/к мороженая» ОАО «Сычевкамясо-продукт» Смоленская обл., г. Сычевка; «Минтай б/г мороженный» РА «Тогос» г. Петропавлоск-Камчатский, п. Дальний, «Печень говяжья мороженая Уругвай» – п. 6.10 СанПиН 2.4.3259-15;

- нет маркировочных ярлыков для хлеба «Дарницкий» ООО «Знатные хлеба» - п. 6.10 СанПиН 2.4.3259-15;

- консервы « Сайра Тихоокеанская» ООО «Янтарное» в количестве 10 банок, хранятся с нарушением температурного режима на стеллажах в складском помещении при $t +23^{\circ}\text{C}$, необходимая температура хранения от 0°C до $+15^{\circ}\text{C}$ - п. 6.13 СанПиН 2.4.3259-15, п. 8.29 СанПиН 2.4.5.2409-08;

- нарушен температурный режим хранения охлажденных сарделек ООО «Дмитрогорский МПЗ» в количестве 2 упаковки, при условии хранения от 0°C до $+6^{\circ}\text{C}$, продукт был заморожен и хранился в морозильной камере бытового холодильника в складском помещении - п. 6.13 СанПиН 2.4.3259-15, п. 8.29 СанПиН 2.4.5.2409-08. Материалы фотосъемки прилагаются.

Поточность технологического процесса на пищеблоке не соблюдается, производственные столы расставлены с нарушением требований, при приготовлении пищи отмечается перекрест сырой и готовой продукции, производственных разделочных столов недостаточно, не установлены столы для салатов и нарезки хлеба, не обеспечен подвод горячей воды к раковине для мытья рук – п. 6.4, п. 6.3, п. 6.1 СанПиН 2.4.3259-15, п. 8.1, п. 8.4, п. 3.3 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (далее по тексту СП 2.3.6.1079-01), п. 8.7, п. 8.9, п. 8.6, п. 13.2 СанПиН 2.4.5.2409-08. Не проведен демонтаж неработающего технологического оборудования (эл. плита) – п. 4.3 СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 6.1 СанПиН 2.4.3259-15.

Кухонной посуды, инвентаря достаточно, маркировка проведена в соответствии с требованиями. Для обработки и варки яиц выделены специальные ёмкости. Обработка яиц проводится хлорамином. Для хранения чистой посуды, инвентаря установлен стеллаж. Моющих и дез. средств для обработки инвентаря, посуды, оборудования достаточно, хранение упорядочено. Уборочный инвентарь выделен, промаркирован, хранение упорядочено. Спец. одеждой работники столовой обеспечены. Аптечка для оказания первой медицинской помощи на пищеблоке имеется.

Проверка весового оборудования проводится.

При проведении проверки были отобраны пробы для исследования на микробиологические, санитарно-химические, паразитологические, радиологические исследования.

- Пробы готовой продукции от 18.03.2016г. (суп картофельный вермишелевый, котлета капустно-морковная, салат из моркови с яблоком) по микробиологическим показателям – соответствуют требованиям НД (протоколы испытаний № 1/ 1235-1/1237 от 23.03.16г);

- Смывы на паразитологические исследования с оборудования, инвентаря, с рук персонала пищеблока, со спец. одежды персонала пищеблока, учебной мебели и оборудования в помещениях классов для дошкольников соответствуют Сан ПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных заболеваний на территории РФ»– протоколы испытаний № 1/1244-1253 от 21.03.16г.

- Исследованная проба молока питьевого пастеризованного «Устюжанка» по санитарно-химическим, микробиологическим и радиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (в редакциях Решений комиссии таможенного союза от 08.05.2010г. № 299; 17.08.2010г. 3 341; от 18.10.2010г. № 456; от 02.03.2011г. № 571; от 07.04.2011г. № 829; от 09.12.2011г. № 889), Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013) - протокол испытаний № 1/1243 от 23.03.16г.

- Исследуемые пробы овощей (морковь, картофель) соответствуют требованиям Сан-ПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных заболеваний на территории РФ» - протоколы испытаний № 1/1242, № 1 /1241 от 21.03.16г.

- Исследуемые пробы обеда от 18.03.2016г. (1-е блюдо - суп картофельный вермишелевый, 2-е блюдо - котлета капустно-морковная, 3-е блюдо - салат из моркови с яблоком) на калорийность и полноту вложения соответствуют требованиям НД - протокол испытаний № 1/1238-1240 от 23.03.2016г.