

Акт самообследования

«15» марта 2022

с. Кызыл-Хая

Место составления

Полное или сокращенное наименование организации: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением эколого-валеологического развития воспитанников № 3 «Аленушка» села Кызыл-Хая муниципального района «Монгун-Тайгинский кожуун Республики Тыва» (МБДОУ д/с № 3 «Аленушка»)

Место нахождения в соответствии с государственной регистрацией: 668025, Республика Тыва, Монгун-Тайгинский кожуун, село Кызыл-Хая, ул. Кечил, д. 4

Фактическое место нахождения: 668025, Республика Тыва, Монгун-Тайгинский кожуун, село Кызыл-Хая, ул. Кечил, д. 4

Законный или иной представитель юридического лица Заведующий Намы Екатерина Донгаковна, паспорт серия 93 04 № 262553 выдан ОВД Монгун-Тайгинского района Республики Тыва 11.07.2005г., код подразделения 172-017

(должность, Ф.И.О., паспортные данные)

Документы, подтверждающие полномочия представителя Устав муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением эколого-валеологического развития воспитанников № 3 «Аленушка» села Кызыл-Хая муниципального района «Монгун-Тайгинский кожуун Республики Тыва» от 23.11.2015г.

Присутствие при проведении осмотра обеспечил _____

(Ф.И.О., должность представителя контролируемого лица, обеспечившего явку при проведении осмотра)

ОСМОТРЕНО:

Осмотрены территория, здания, помещения, оборудование юридического лица.

Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы	Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования
<p><u>Состав помещений пищеблока</u> В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.</p> <p>В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, помещения, предназначенные для доготовив полуфабрикатов, горячий цех, холодный цех, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.</p> <p>В составе комплекса помещений <u>буфетов-раздаточных</u> должны быть: помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помещение для мытья кухонной и столовой</p>	<p>Имеются помещение для приготовления и раздачи пищи, горячий цех, моечная для кухонной и столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.</p>	<p>п. 2.4.6.1. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"</p>

посуды, помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары).		
Обеспечивается ли последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.	Да	п. 2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ст. 14 Технического регламента ТС «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)
Оснащенность помещений пищеблока по цехам		
Обеспечивает ли внутренняя отделка помещений пищеблока возможность их обработки и дезинфекции	Да	п. 2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ст. 14 ТР ТС 021/2011
Имеются ли повреждения во внутренней отделке помещений столовой	Не имеются	п. 2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Выполнена ли поверхность полов из водонепроницаемых, моющихся материалов	Да	Ст 14 ТР ТС 021/2011
Имеются ли на потолках следы загрязнений, плесени, осыпания частиц потолков.	Не имеются	Ст 14 ТР ТС 021/2011
Имеется ли помещение для сотрудников для приема пищи	Да, имеется	Ст. 11 ТР ТС 021/2011
Помещение, предназначенное для приема пищи и обеспечения личной гигиены работников оборудован ли устройствами питьевого водоснабжения, водопроводом, канализацией и отоплением	Оборудованы питьевой режим и печное отопление, отсутствует канализация	П. 8.1. СП 2.2.3670-20
Имеется ли туалет для сотрудников, оборудованный вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, оснащенный умывальником	Имеется, на улице	Ст. 14 ТР ТС021/2011
Допускается ли хранение спецодежды и обуви персонала в производственных помещениях	да	Ст. 14 ТР ТС021/2011
Имеются ли отдельные шкафы для хранения спецодежды и личной одежды сотрудников, количество мест в шкафах соответствует ли количеству сотрудников	Да	П. 8.4., 8.7. СП 2.2.3670-20
Обеспечен ли пищеблок бесперебойной подачей горячей и холодной воды	Нет, водовозчик в штатном единице	п. 2.15. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Имеется ли в производственном цехе по изготовлению пищевой продукции умывальник для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или)сушки рук	Нет, рукомойник	Ст. 14 ТР ТС021/2011

Вентиляция помещений пищеблока. Имеется ли естественная и механическая вентиляция	Да, имеются	Ст. 14 ТР ТС021/2011
Оборудованы ли источники выделения влаги, тепла, газов локальной вытяжной системой вентиляции	Да	п. 2.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
В помещениях отделки кондитерских изделий приточная система вентиляции обеспечена ли противопыльными и бактерицидными фильтрами.	Помещение для приготовления кондитерских изделий не имеется	п. 2.14. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Освещение помещений пищеблока	Естественное-через окна, искусственное - электроэнергия	Ст. 14 ТР ТС021/2011
Оборудованы ли фрамуги легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых	Нет	Ст. 14 ТР ТС021/2011
Оборудованы ли осветительные приборы пылевлагодонепроницаемой конструкцией	Да	п. 2.8.6. СП 2.4.3648-20
Имеется ли посудомоечная машина	Нет	п. 3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Оборудовано ли холодильное оборудование контрольными термометрами	да	п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п. 3.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Температура в холодильном оборудовании на момент осмотра	+5С ⁰	Температура хранения скоропортящихся пищевых продуктов, суточных проб от +2 до +6 °С
Имеется ли неисправное холодильное и технологическое оборудование	Нет	п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20
Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют ли цельнометаллическое, устойчивое к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) выполнено ли из дерева твердых лиственных пород.	да	п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20
Промаркирована ли кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование в зависимости от назначения и используется ли по назначению	Да	п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20
Осуществляется ли раздельное хранение разделочных досок, ножей для сырой и готовой продукции	Да	п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Осуществляется ли раздельная обработка разделочного инвентаря для сырой и готовой продукции	Да	п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Имеется ли в холодном цехе/или в зоне приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах, и в помещении для обработки яиц бактерицидная установка для обеззараживания	Да	п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п. 2.14. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

воздуха		
Ведется ли журнал работы учета бактерицидной установки	Да	П. 8.1. Р 3.5.1904-04 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях»
Имеется ли паспорт бактерицидной установки	Да	П. 8.1. Р 3.5.1904-04 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях»
Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены ли из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.	да	п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20
Посуда для приготовления блюд выполнена ли из нержавеющей стали.	Да	п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20
Имеется ли деформированная, с дефектами и механическими повреждениями кухонная и столовая посуда, инвентарь	нет	п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20
Имеется ли в производственных помещениях комнатные растения	Нет	п. 2.23. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Осуществляется ли производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания)	да	П. 2.ст. 10 Технического регламента ТС «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. №880), п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Имеется ли программа производственного контроля с указанием ответственных лиц, определения критических контрольных точек	Да	п. 2.6. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
Осуществляется ли ежедневный контроль за температурным режимом хранения скоропортящихся пищевых продуктов с ежедневным внесением данных в специальный журнал	Да	п. 3.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Осуществляется ли ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения пищевых продуктов в складском помещении с использованием приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	Да	п. 3.8., 3.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Осуществляется ли ежедневный бракераж готовой пищевой продукции с внесением данных в журнал бракеража	Да	П.6.11, 8.4. МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»
Собираются ли пищевые отходы в промаркированную емкость с	Да	П. 3 ст. 16 ТР ТС021/2011

крышкой		
Имеется ли бракеражная комиссия. Состав бракеражной комиссии.	Да Председатель: Донгак Ай-Суу Макаровна – медсестра Члены комиссии: Иргит С.Ш. – ст.воспитатель, Нортат А.Ш, воспитатель, Кускен-оол Н.Ш. - повар	П.8.4. МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»
Используются ли в питании детей запрещенные для использования пищевые продукты	Нет	п. 8.1.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Осуществляется ли отбор суточных проб от каждой партии приготовленных блюд	Да	п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Отбор суточных осуществляется ли в достаточном количестве: не менее 100 г. холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки, порционные, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды - порция	Да	п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
В достаточном ли количестве посуда для отбора суточных проб	Да	п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Стерилизуется ли посуда и ложка для отбора суточных проб	Да	п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Маркируются ли суточные пробы с указанием даты отбора, наименования блюд, подписи ответственного лица	да	п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Осуществляется ли хранения суточных проб при температуре от +2 до +6 °С не менее 48 часов	Да	п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Плотно ли закрыты крышки суточных проб	Да	п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Осуществляется ли обработка яиц с использованием 1-2 % раствора кальцинированной соды, дезинфицирующего средства с дальнейшим мытьем под проточной водой	Да	П. 1998 СанПиН 3.3686-21
Допускается ли некачественная зачистка овощей, замачивание овощей на ночь, отсутствие повторной промывки горячей водой, хранение готовых салатов в холодильнике	Нет	П.2154 СанПиН 3.3686-21
При наличии овощехранилища: соблюдаются ли условия хранения овощей (при определенной температуре, влажности)	Да	П. 2182 СанПиН 3.3686-21
Имеется ли гигрометр/термометр в овощехранилище	Да	
Осуществляется ли ежедневный контроль за органолептическими свойствами фритюрных жиров с внесением данных о замене в специальный журнал	Да	п. 4.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Осуществляется ли ежедневный	Да	п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 4.4.

контроль за наличием гнойничковых, респираторных, кишечных заболеваний у сотрудников пищеблока с внесением данных в журнал здоровья с измерением температуры тела (утром, вечером)		СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»
Имеется ли шкаф для раздельного хранения спецодежды и верхней одежды	Да	п. 3.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Работают ли персонал в чистой спецодежде, с колпаком/косынкой на голове, сменной обуви	да	п. 3.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Используют ли персонал одноразовые перчатки при приготовлении холодных закусок, салатов	Да	п. 3.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Снимает ли персонал в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета	Да	п. 3.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Осуществляется ли бракераж вновь поступившей продукции	Да	П. 6.11. МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»
Проводится ли С-витаминизация третьих блюд	Да	
Имеется ли журнал регистрации С-витаминизации	Да	
Допускается ли реализация на следующий день готовых блюд	Нет	п. 3.5.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Допускается ли замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни	Нет	п. 3.5.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Допускается ли привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности	Нет	п. 3.5.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Осуществляется ли в конце рабочего дня мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов или ручным способом с обработкой сей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по применению	Да	п. 3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Осуществляется ли ежедневная влажная уборка помещений пищеблока с применением моющих	Да	п. 2.18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.11.4. СП 2.4.3648-20

и дезинфицирующих средств		
Какие дезинфицирующие средства используются, запас	<p>1. Быстрорастворимые хлорные таблетки: «Жавельсин-табс» (таблетки, массой 3,6±0,3г.) Дата изг. 15.06.2020. – 3000 шт</p> <p>2. Део-хлор 1л</p> <p>3. Эко-хлор 1л</p> <p>4. дезсредство кожное жид-кое хоз.мыло антибактериальное 72% - 1л.,</p> <p>5. твердое хоз.мыло 72% - 10 шт,</p> <p>6. Жидкое туалетное мыло, 1л.-4шт.</p> <p>7. Дезинфицирующее средство «Ника» 5л - 2шт</p> <p>8. Антисептик 1л-1шт.</p> <p>9. Антисептик для обработки рук 5л- 1шт.</p>	
используются ли дезинфицирующие средства в соответствии с инструкцией по применению	Да	п. 3.10, 4.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Хранятся ли в специально отведенном месте дезинфицирующие средства	Да	п. 4.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Промаркированы ли емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством).	Да	п. 4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Осуществляется ли контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств в соответствии с программой производственного контроля.	Да	п. 4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Используются ли ртутные термометры в организации	Нет	п. 4.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделен ли отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах.	Да	п. 2.19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Хранится ли уборочный инвентарь для туалета отдельно от инвентаря для уборки других помещений.	Да	п. 2.19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Имеются ли в помещениях столовой насекомые и грызуны (визуально)	Нет	п. 2.23. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ст. 14 ТР ТС 021/2011
Проводится ли не реже 1 раза в месяц генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств	Да	п. 2.11.7. СП 2.4.3648-20
Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы ли приборами для измерения	Да	п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20

относительной влажности и температуры воздуха		
Осуществляется ли прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами	Да	п. 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 9. Ст. 17 ТР ТС 021/2011
Имеется ли в организации пищевая продукция с истекшим сроком годности	Нет	п. 2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 7 ст. 17 ТР ТС 021/2011
Соблюдаются ли условия хранения пищевых продуктов (температура и относительная влажность, установленные производителем), товарное соседство	Да	П. 7. Ст. 17 ТР ТС 021/2011
На момент осмотра имеющиеся в складских помещениях пищевые продукты и продовольственное сырье	пищевые продукты	
Поставщики пищевой продукции	ООО «Бодарал», директор Хертек Э.Ш	
Имеется ли в организации утвержденное примерное меню на период не менее 2 недель согласованное с руководителем организации, в котором организуется питание детей	Да	п. 8.1.2., 8.1.3., 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Разработано ли примерное меню с учетом возраста детей (1-3 лет, 3-7 лет)	Да	п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Имеется ли в организации примерное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании	Да	п. 8.1.2., 8.2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Соответствует ли фактическое меню утвержденному меню за последние 2 недели	Да	п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Соблюдается ли масса порций блюд (оценить по накрытому столу по факту, взвесив блюдо)	Да	П. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется ли соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий	Да	п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Имеются ли технологические карты на все блюда из примерного меню	Да	п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Соответствует ли наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, их наименованиям, указанным в технологических документах	Да	п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Осуществляется ли приготовление блюд в соответствии с	Да	п. 2.3.3. СП 2.4.3648-20

технологическими картами		
Количество работников столовой, должности	2 человека, повар, помощник повара	
Прохождение периодических медицинских осмотров (допуск, специалисты, флюорография, анализ на сифилис, на яйца гельминтов)	Медосмотр пройден 100%	п. 2.21. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»
Гигиеническое обучение	Да	п. 2.21. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Вакцинация против гриппа	Вакцинированы 100%, Гриппол	Приказ Минздрава России от 06.12.2021 N 1122н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок"
Вакцинация против новой коронавирусной инфекции	Вакцинированы 100%	Приказ Минздрава России от 06.12.2021 N 1122н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок"
Обеспеченность масками, перчатками. Имеется ли 5дневный запас масок	Обеспечен 100%, да имеется	п. 4.4. СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»
Имеется ли санитайзер для обработки рук персонала	имеется, 140 шт.	п. 4.4. СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»

(указываются сведения об осмотренных территориях и помещениях, а также вид, количество и иные идентификационные признаки обследуемых объектов)



Должностное лицо,
составившее акт самообследования

(подпись)

Намы Е.Д.
(Ф.И.О.)

С актом ознакомлены
иные участники:

(подпись)

(Ф.И.О.)

(подпись)

(Ф.И.О.)

(подпись)

(Ф.И.О.)