



**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю**
Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю
в г. Алейске, Алейском, Калманском, Топчихинском,
Усть-Калманском, Усть-Пристанском и Чарышском районах
Олимпийский пр., 7, г. Алейск, Алтайский край, 658130
Тел.: 8 (38553) 2-24-02; факс: 8 (38553) 2-24-02; E-mail: to-aleys@22.rospotrebnadzor.ru

(указывается наименование контрольного (надзорного) органа) и при необходимости его территориального органа)

"28" марта 2022 г., 12 час. 00 мин.

(дата и время составления акта)

658130, Алтайский край, г. Алейск, пр. Олимпийский, 7

(место составления акта)

Акт плановой выездной проверки

(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением о проведении выездной плановой проверки от 22.02.2022г. №13/1-30 начальника территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю в г. Алейске, Алейском, Калманском, Топчихинском, Усть - Калманском, Усть - Пристанском и Чарышском районах З.Р. Рожнёва

(указывается ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении выездной проверки, учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий).

2. Выездная проверка проведена в рамках государственного надзора и контроля за исполнением обязательных требований законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения; функции: организация и проведение проверки деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и граждан по выполнению требований санитарного законодательства, реестровый номер функции в федеральной государственной информационной системе «Федеральный реестр государственных и муниципальных услуг (функций)» - 313122070

(наименование вида государственного контроля (надзора) в соответствии с единым реестром видов федерального государственного контроля (надзора))

3. Выездная проверка проведена:

Жулиной Людмилой Сергеевной– и.о. заместителя начальника территориального отдела

Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю в г.Алейске, Алейском, Калманском, Топчихинском, Усть-Калманском, Усть-Пристанском и Чарышском районах руководитель группы;

Губаревой Светланой Борисовной – главным специалистом-экспертом территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю в г.Алейске, Алейском, Калманском, Топчихинском, Усть-Калманском, Усть-Пристанском и Чарышском районах

(ф.и.о., должности инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов уполномоченных на проведение выездной проверки).

4. К проведению выездной проверки были привлечены:
специалисты:

Устинова Нина Дмитриевна, помощник врача по общей гигиене филиала Федерального Бюджетного Учреждения Здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии» в Алтайском крае в г.Алейске, Алейском, Калманском, Топчихинском, Усть - Калманском, Усть-Пристанском и Чарышском районах

(указываются ф.и.о., должности специалистов);

эксперты (экспертные организации):

филиал Федерального Бюджетного Учреждения Здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии» в Алтайском крае в г.Алейске, Алейском, Калманском, Топчихинском, Усть - Калманском, Усть-Пристанском и Чарышском районах, Аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра) РОСС RU.0001.512741 выданный Федеральной службой по аккредитации бессрочно; Аттестат аккредитации № RA.RU.710035, выданный Федеральной службой по аккредитации бессрочно

(наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации)

5. Выездная проверка проведена в отношении юридического лица –Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Новобурановская средняя общеобразовательная школа» (МБОУ Новобурановская СОШ)

(указывается объект контроля, в отношении которого проведена выездная проверка).

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): 658152, Алтайский край, Усть-Калманский район, с. Новобураново, ул. Октябрьская, 16

(указываются адреса (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или места нахождения иных объектов контроля, в отношении которых была проведена выездная проверка)

7. Контролируемые лица:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Новобурановская средняя общеобразовательная школа. ИНН 2284002852

Места нахождения обособленных структурных подразделений: -

(ф.и.о. гражданина или наименование организации, их инн, адрес организации (ее филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), ответственных за соответствие обязательным требованиям объекта контроля, в отношении которого проведена выездная проверка)

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с "03" марта 2022 г., 11 час. 00 мин.

по "28" марта 202 г., 11 час. 00 мин.

(указываются дата и время фактического начала выездной проверки, а также дата и время фактического окончания выездной проверки, при необходимости указывается часовой пояс)

проведение выездной проверки приостанавливалось в связи с проведением экспертизы:с 09.03.2022г. по 28.03.2022г.

(указывается основание для приостановления проведения выездной проверки, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения выездной проверки)

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил: 03 час. 00 мин.
(часы, минуты)

03.03.2022г. с 11-00 до 14-00 03 часа 00 минут

(указывается срок (рабочие дни, часы, минуты), в пределах которого осуществлялось непосредственное взаимодействие с контролируемым лицом по инициативе контролируемого лица)

9. При проведении выездной проверки совершены следующие контрольные (надзорные) действия:

- 1.осмотр;
2. получение письменных объяснений;
3. истребование документов;
- 4.отбор проб (образцов);
5. инструментальное обследование;
6. испытание;
- 7 экспертиза.

с "03" марта 2022 г., 11 час. 00 мин.

по "28" марта 202 г., 11 час. 00 мин.

(указывается первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: 1) осмотр; 2) досмотр; 3) опрос; 4) получение письменных объяснений; 5) истребование документов; 6) отбор проб (образцов); 7) инструментальное обследование; 8) испытание; 9) экспертиза; 10) эксперимент).

в следующие сроки:

03.03.2022г. с 11-00 до 14-00 03 часа 00 минут

по месту осуществления деятельности: 658152, Алтайский край, Усть-Калманский район, с. Новобураново, ул. Октябрьская, 16

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий);

по результатам которого составлен протокол осмотра от 03.03.2022г.

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

2) осмотр, опрос, отбор проб

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям)

по результатам которого составлен протокол отбора проб (образцов) №13/1-23 от 03.03.2022г.;

3) Экспертиза

в следующие сроки:

с "09" марта 2022 г., 13 час. 00 мин.

по "28" марта 2022 г., 11 час. 00 мин.

по месту осуществления деятельности филиала Федерального Бюджетного Учреждения «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г.Алейске, Алейском, Калманском, Топчихинском, Усть - Калманском, Усть-Пристанском и Чарышском районах», экспертное заключение от 24.03.2022 г. №32/72, 32/73

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения: по адресу: 658152, Алтайский край, Усть-Калманский район, с. Новобураново, ул. Октябрьская, 16.
- 1) приказ, должностная инструкция (или иные документы) паспортные данные лиц, ответственных за соблюдение требований санитарного законодательства
 - 2) Устав организации
 - 3) штатный список сотрудников и их личные медицинские книжки;
 - 3) договоры на вывоз ТКО;
 - 4) примерные десятидневные меню, утвержденные руководителем организации;
 - 5) договоры на проведение профилактических мероприятий по дезинсекции и дератизации, акты выполненных работ;
 - 6) договор на проведении производственного контроля, программа производственного контроля, протоколы лабораторных исследований
 - 7) товаросопроводительные документы на пищевую продукцию.
 - 8) гигиенические журналы,
 - 9) журналы учета температурного режима холодильного оборудования и складских помещений;
 - 10) ведомости контроля за рационом питания.

(указываются рассмотренные при проведении выездной проверки документы и сведения, в том числе: 1) находившиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа); 2) представленные контролируемым лицом; 3) полученные посредством межведомственного взаимодействия; 4) иные (указать источник).

11. По результатам выездной проверки установлено:

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами:

1. Покрытие парт и стульев в кабинетах (каб №7, каб.№6 каб.№1). имеют дефекты и повреждения, что является нарушением п. 2.4.3 СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. №28, который гласит: «Покрытие столов и стульев должно не иметь дефектов и повреждений и быть выполненным из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств». Что подтверждается объяснением директора и устранено в ходе проверки.
2. Не проводится контроль температуры воздуха в кабинетах начальных классов, отсутствуют термометры, что является нарушением п. 2.7.3 СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. №28, который гласит: «Контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей и молодежи, осуществляется Организацией с помощью термометров». Что подтверждается объяснением директора и устранено в ходе проверки.
3. Используемый спортивный инвентарь имеет дефекты (маты), что не позволяет допустить их влажную уборку и дезинфекцию спец. средствами, что является нарушением п. 2.4.9 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», которые гласят: «Используемое спортивное оборудование должно быть выполнено из материалов, допускающих их влажную обработку моющими и дезинфекционными средствами». Что подтверждается объяснением директора и устранено в ходе проверки.
4. Полы в кабинете №1,9 имеют дефекты и повреждения и не позволяют выполнить влажную уборку и дезинфекцию, что является нарушением п. 2.5.2. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. №28, который гласит: «Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию. Что подтверждается объяснением директора и устранено в ходе проверки.
5. Суммарный объем блюда в граммах от 7-12 лет не должен быть менее 500 грамм, согласно

- приложения 9 таб. 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения» При анализе 21 –ти дневного меню для учащихся 7-11 лет, которое утверждено директором МБОУ «Новобурановская СОШ» Н.П. Сорокиной установлено, что день №3-480 гр. Указанное является нарушением п. 8.1.2, приложения №9 таб. 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения». Что подтверждается объяснением директора и устранено в ходе проверки.
6. Суммарный объем блюда в граммах от 12-18 лет не должен быть менее 550 грамм, согласно приложения 9 таб. 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения» При анализе 12 –ти дневного меню для учащихся 12-18 лет, которое утверждено директором МБОУ «Новобурановская СОШ» Н.П. Сорокиной установлено, что день №3- 475 гр., день №4-525 гр. Указанное является нарушением п. 8.1.2, приложения №9 таб. 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения». Что подтверждается объяснением директора и устранено в ходе проверки.
 7. На момент проверки в обеденном зале имеется ежедневное меню, которое не содержит информацию о калорийности порции, что является нарушением п. п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения», который гласит: «Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции». Что подтверждается объяснением директора и устранено в ходе проверки.
 8. Отсутствует контроль температуры воздуха в помещениях детского сада (спальня и раздевалка) с помощью термометров, что является нарушением п. 2.7.3. СП 2.4.3648-20.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», который гласит: «Контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей и молодежи, осуществляется Организацией с помощью термометров». Что подтверждается объяснением директора. В срок проведения проверки, термометры установлены. Что подтверждается объяснением директора и устранено в ходе проверки.
 9. На момент осмотра в приемной имеется ежедневное меню, которое не содержит информацию о калорийности порции, что является нарушением п. п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения», который гласит: «Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции». Что подтверждается объяснением директора и устранено в ходе проверки.
 10. Песочница на игровой площадке, не имеет крышки, которой закрывается песок, что является нарушением п.2.11.1. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. №28, который гласит: «Песочницы в отсутствие детей во избежание загрязнения песка закрываются крышками, полимерными пленками или иными защитными приспособлениями. Что подтверждается объяснением директора и устранено в ходе проверки.
 11. Воспитатель не обеспечен санитарной одеждой из расчета не менее 2 комплекта на 1 человека,

что является нарушением п. 3.1.9 СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. №28, который гласит: «Воспитатели и помощники воспитателя обеспечиваются санитарной одеждой из расчета не менее 2 комплектов на 1 человека». Что подтверждается объяснением директора и устранено в ходе проверки.

12. При анализе меню, выявлено отсутствие свежих фруктов, что является нарушением п. 8.1.2.; приложения 7 таб. 1, 3; приложения 9 таб. 1 СП 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», который гласит: «В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6-13 к настоящим Правилам». Что подтверждается объяснением директора и устранено в ходе проверки.

13. Пол в столовой и холе детского сада имеет дефекты (порван линолеум), что является нарушением п. 2.5.2. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. №28, который гласит: «Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию». Что подтверждается объяснением директора и устранено в ходе проверки.

Ответственным лицом за данные нарушения является юридическое лицо МБОУ Новобурановская СОШ

Плановая выездная проверка проводилась с целью осуществления государственного надзора за исполнением обязательных требований в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения и в области защиты прав потребителей на основании плана проведения плановых проверок Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю на 2021г., утверждённого Приказом Управления Федеральной службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю от 13.12.2021г. №366 «Об организации и проведении плановых контрольных (надзорных) мероприятий в 2022г.»

658152, Алтайский край, Усть-Калманский район, с. Новобураново, ул. Октябрьская, 16 школа:
По этому адресу расположена школа. Здание средней школы типовое, двухэтажное, кирпичное.

На территории выделена хозяйственная зона, физкультурно-спортивная.

Территория учреждения имеет наружное искусственное освещение, ограждена. Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения столовой. Для сбора отходов на контейнерной площадке установлен 1 мусоросборник с крышкой. Вывоз мусора осуществляется по договору.

Территория учреждения содержится в чистоте. Уборку территории проводят ежедневно и своевременно.

Использование помещений учреждения не по назначению не допускается.

Водоснабжение и канализование: Здание оборудовано централизованными системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализация – на местный выгреб. Централизованное горячее водоснабжение отсутствует. Горячее водоснабжение обеспечено водонагревателями.

Вентиляция и отопление: отопление от собственной котельной. Оконные рамы пластиковые, механизмы открывания работают исправно, проветривание проводится регулярно.

Освещение: Все помещения имеют боковое естественное левостороннее освещение. Светопроемы учебных помещений оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами.

Подвальное и чердачное помещение отсутствует.

Количество учащихся -92 человека, что не превышает вместимость общеобразовательного учреждения, сотрудников-26 человек.

Учебные помещения включают: рабочую зону для учащихся, рабочую зону учителя, дополнительное пространство для размещения учебно-наглядных пособий, технических средств

обучения, зону для индивидуальных занятий обучающихся и возможной активной деятельности, зону отдыха. В учебных помещениях применяются двухместные ученические столы. Расстановка столов двухрядная.

Парты расставлены в учебных помещениях по номерам: меньшие – ближе к доске, большие – дальше. Учебные столы и стулья имеют дефекты.

Класные доски с использованием мела без дефектов.

Полы в учебных помещениях частично покрыты линолеумом, частично деревянные окрашены краской. Для занятий спортом используется спортивный зал.

Все помещения общеобразовательного учреждения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств. Уборку учебных и вспомогательных помещений проводят после окончания уроков, в отсутствие обучающихся, при открытых окнах или фрамугах. По окончании смены: моют полы, протирают места скопления пыли (подоконники, радиаторы и др.). Для проведения уборки и дезинфекции используют моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные в установленном порядке к применению в детских учреждениях, соблюдая инструкции по их применению. Дезинфицирующие растворы для мытья полов готовят перед непосредственным применением в специально выделенном помещении. Дезинфицирующие и моющие средства хранят в местах, недоступных для обучающихся. Не реже одного раза в месяц во всех помещениях проводится генеральная уборка. Генеральная уборка техническим персоналом (без привлечения труда обучающихся) проводится с применением разрешенных моющих и дезинфицирующих средств.

Уборочный инвентарь для уборки помещений промаркирован и закреплен за определенными помещениями. По окончании уборки весь уборочный инвентарь промывают с использованием моющих средств, ополаскивают проточной водой и просушивают. Хранят уборочный инвентарь в отведенных для этих целей местах.

Унитазы в сан.узле исправны, имеются держатели для бумаги, раковина для мытья рук.

Ежедневную уборку туалетов и пищеблока проводят с использованием дезинфицирующих средств. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживается. Ручки сливных бачков и ручки дверей моют теплой водой с мылом. Раковины, унитазы чистят ершами, чистящими и дезинфицирующими средствами.

Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) имеют сигнальную маркировку (красного цвета), хранится отдельно от другого уборочного инвентаря.

Медицинское обслуживание обеспечивают специалисты КГБУЗ Усть-Калманская ЦРБ по договору.

Осмотр на педикулёз всех детей проводится в начале каждой четверти, ведется журнал осмотра на педикулез. Осуществляется работа по организации профилактических осмотров обучающихся.

Гигиеническая аттестация и медосмотр всеми сотрудниками пройден своевременно и в полном объеме

При входе в здание школы проводится термометрия безконтактным термометром, результаты заносятся в журнал. Обрабатываются руки антисептиком. Антисептика в школе в достаточном количестве.

Образовательный процесс: Обучение в 1 смену. Фактически обучается в 2021-2022 учебном году 92 ребенка. Продолжительность уроков 40 минут, перемены по 10 и 20 минут. Продолжительность учебной недели – 5 дней.

В 1-е классы принимают детей 8-го или 7-го года жизни. Прием детей в 1-е классы осуществляется на основании заключения психолого-медико-педагогической комиссии о готовности ребенка к обучению. 4 начальных класса.

Согласно расписанию, утвержденному директором: Обучение в 1-м классе осуществляется с соблюдением следующих дополнительных требований:

- учебные занятия проводятся по 5-дневной учебной недели и только в первую смену;
- использование "ступенчатого" режима обучения в первом полугодии (в сентябре, октябре - по 3 урока в день по 35 минут каждый, в ноябре-декабре - по 4 урока в день по 35 минут каждый; январь - май - по 4 урока в день по 40 минут каждый).
- в середине учебного дня организована динамическая пауза продолжительностью 40 минут;

- обучение проводится без балльного оценивания занятий обучающихся и домашних заданий;
- дополнительные недельные каникулы в середине третьей четверти при традиционном режиме обучения.

Общий объем нагрузки в течение дня:

- для обучающихся 1-х классов - 4 уроков и один раз в неделю 5 уроков за счет урока физической культуры;
- для обучающихся 2 - 4 классов - 5 уроков;
- для обучающихся 5 - 9 классов - не более 7 уроков;

В начальных классах сдвоенные уроки не проводятся.

Для обучающихся I ступени основные предметы проводятся на втором, третьем уроках. Основные предметы чередуются с уроками изобразительного искусства, физкультуры и др. Для обучающихся II и III ступени обучения основные предметы проводятся на втором, третьем и четвертом уроках, чередуются предметы естественно-математического и гуманитарного циклов. Наибольшее количество баллов приходится на вторник и среду, пятница или четверг – облегченный день. Контрольные работы проводятся в середине учебной недели на втором, третьем, четвертом уроках.

Платные образовательные услуги не оказываются.

Питьевой режим: стационарный питьевой фонтанчик и бутилированная вода.

Режим питания: Пищеблок и столовая расположены на 1-ом этаже. Столовая на 80 посадочных мест. Условия для мытья рук перед едой имеются, электросушилки для рук в исправном состоянии.

Охват горячим питанием. 95 %

Меню утверждено директором. Выдача готовой продукции осуществляется после снятия пробы бракеражной комиссией, результат бракеража заносится в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». «Журнал здоровья» ведётся ежедневно. Всё технологическое оборудование находится в рабочем состоянии.

Запрет на размещение на предприятии помещений под жилье;- на осуществление работ и услуг, не связанных с деятельностью данного предприятия (объекта) общественного питания; - на содержание на предприятии (объекте) общественного питания домашних животных и птицы;- на нахождение в производственных и складских помещениях посторонних лиц;- на курение в необорудованных местах в столовой школы соблюдается.

Пищевые отходы в помещении пищеблока собирают в специальную промаркированную тару (ведро с крышкой), хранят в специально выделенном месте. Ведро после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой и просушивают. Выделено место для мытья тары для пищевых отходов.

Предприятие оборудовано системами внутреннего водопровода и канализацией.

Предприятие обеспечено достаточным количеством холодной и горячей воды для изготовления безопасной пищевой продукции. Горячий цех оборудован раковиной с подводкой горячей и холодной воды.

Система внутренней канализации соответствует требованиям: - по организации отдельных выпусков производственной и хозяйственно-бытовой канализации в здании; по наличию воздушных разрывов при присоединении технологического оборудования и моечных ванн к приемным устройствам канализации; - по наличию гидравлических затворов (сифонов) на приемниках стоков; - по прокладке канализационных стояков в производственных и складских помещениях в оштукатуренных коробах без ревизий; - по оборудованию сливными трапами с уклоном пола к ним в производственных цехах; - по оборудованию сливными трапами с уклоном пола к ним в моечных; соответствует по наличию воздушных разрывов при присоединении технологического оборудования и моечных ванн к приемным устройствам канализации.

Набор помещений: горячий цех, овощной цех, моечный цех, склад, санитарный узел, гардероб.

Оборудование: 2 электроплиты, 2 холодильника 2 морозильных камеры, производственные столы.

Моечная: для мытья столовой посуды, стаканов оборудована трехсекционной ванной с решетчатыми стеллажами, для мытья кухонной оборудована двухсекционной ванной, стеллажи

для посуды, столы для грязной посуды, бойлер объемом 100 л

Требования по обеспечению последовательности (поточности) технологических процессов, исключая встречные потоки: - сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции; - использованной и чистой посуды; - встречного движения посетителей и персонала соблюдаются.

Требования по отделке поверхностей производственных, складских и обеденных (залов), моечных и санитарно-бытовых помещений: - потолков; - стен; - полов соблюдаются.

Защитная арматура на осветительных приборах в целях предотвращения попадания осколков на продукцию в случае их повреждения имеется. Соблюдается запрет на размещение светильников над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами.

Определена периодичность проведения: - уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений; - чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря; - влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств; - уборки обеденных столов; - генеральных уборок всех помещений.

Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы.

Производственные столы в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой и насухо вытираются сухой чистой тканью.

После каждого обеда проводится уборка обеденного стола.

Один раз в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция.

Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов имеется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску и хранится отдельно.

По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте.

Уборщица обеспечена в достаточном количестве уборочным инвентарем, ветошью, моющими и дезинфицирующими средствами.

В организации применяются разрешенные моющие и дезинфицирующие средства, которые используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя.

В наличии имеется инвентарь для уборки помещений, промаркированный в зависимости от вида помещения, а также обеспечены условия хранения данного инвентаря и используемых для уборки моющих средств.

Защита от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов и насекомых обеспечена.

На предприятии осуществляются мероприятия: - по дератизации; - по дезинсекции; - по дезинфекции. Проводятся мероприятия по защите от синантропных членистоногих, договоры и акты выполненных работ имеются, представлены.

Используемое оборудование находится в исправном состоянии. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует потребностям предприятия.

Количество разделочного инвентаря для обеспечения технологических процессов достаточно.

Необходимые условия для мытья и обработки столовой посуды и приборов; кухонной посуды имеются.

На рабочем месте вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Применяются только прошедшие государственную регистрацию моющие средства для мытья посуды. Организовано хранение моющих и дезинфицирующих средств в отведенном месте в таре изготовителя.

Соблюдаются требования к проведению в конце рабочего дня дезинфекции всей столовой посуды и приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

Соблюдаются условия хранения столовых приборов, подносов.

Соблюдается запрет на хранение столовых приборов рассыпью на подносах.

Соблюдается требование по ежедневной обработке кассет для столовых приборов.

Поступающая на предприятие пищевая продукция сопровождается товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции. Меры по профилактике сальмонеллеза и других инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) при приеме продукции соблюдаются.

Хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых для изготовления пищевой продукции обеспечивается в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ. Требования к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции соблюдаются. Маркировочный ярлык каждого продукта с указанием срока годности данного вида продукции до полного использования продукта сохраняется.

Для проведения производственного контроля на предприятии составлена программа производственного контроля. Заключен контракт на проведение производственного контроля с ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Алейске и 6 районах, результаты исследований представлены.

Соблюдаются требования к обработке продовольственного (пищевого) сырья и приготовлению блюд кулинарных.

Обеспечено ведение: журналов осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания; температурного режима холодильного оборудования, С-витаминации, бракеражный журнал.

Соблюдаются запреты на хранение в производственных цехах: бьющихся предметов, зеркал, комнатных растений, личной и производственной (специальной) одежды и обуви персонала; веществ и материалов, не используемых при изготовлении пищевой продукции (в том числе моющих и дезинфицирующих средств, за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования).

Кухонных работников- 2 человека, предъявлены медицинские книжки с необходимыми отметками о прохождении мед. осмотра и гигиенического обучения.

Персоналом правила личной гигиены при изготовлении продукции соблюдаются.

Запрет на прием пищи персоналом на рабочем месте соблюдается.

Имеется аптечка.

Согласно заключению эксперта ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Алейске и 6 районах от 24.01.2022 г. №32/73 отобранные образцы продуктов, смывов в ходе проверки соответствуют установленным требованиям:

- Результат исследования воды питьевой централизованных систем водоснабжения из водопроводного крана по микробиологическим показателям соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»,
- Результат исследования воды питьевой централизованных систем водоснабжения из водопроводного крана по микробиологическим показателям соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 2301 от 04.03.2022 года,
- Результат исследования смывов с объектов внешней среды по БГКП соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения», что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 2333 от 05.03.2022 года,
- Результат исследования смывов с объектов внешней среды на иерсинии соответствуют требованиям СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 2617 от 14.03.2022 года,
- Результат исследования готовых блюд – каша гречневая с тефтелей и соусом красным, кисель на калорийность, химическому составу блюд соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания

населения», что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 2495 от 10.03.2022 года,

- Результат исследования готового блюда – каша гречневая по микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О Безопасности пищевой продукции», что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 2492 от 10.03.2022 года,
- Результат исследования овощей – картофель по содержанию нитратов, СТМ (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), пестицидов соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О Безопасности пищевой продукции», что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 2494 от 10.03.2022 года,
- Результат исследования овощей – лук репчатый по содержанию нитратов, СТМ (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), пестицидов соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О Безопасности пищевой продукции», что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 2493 от 10.03.2022 года,
- параметры микроклимата соответствуют требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 2414 от 10.03.2022 года,
- параметры световой среды, коэффициент пульсации соответствуют требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 2415 от 10.03.2022 года,
- параметры шума соответствуют требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 2416 от 10.03.2022 года.

658152, Алтайский край, Усть-Калманский район, с. Новобураново, ул. Октябрьская, 16 детский сад:

детский сад расположен на 1 первом этаже двухэтажной школы. Вход отдельный. Одна разновозрастная группа из 18 детей. Группы кратковременного пребывания, семейных дошкольных нет.

В состав входят: приемная, игровая, буфетная, спальня, туалетная комната.

В приёмной групп установлены шкафы для верхней одежды и обуви. Каждый индивидуальный шкаф маркирован. Предусмотрены условия для сушки верхней одежды и обуви. Здесь же установлены стеллажи для игрушек, используемых на прогулке. В группе ведутся журналы утреннего приема детей.

Утренний прием детей проводится воспитателями групп с проведением термометрии, опроса родителей и общего осмотра ребенка. Для проведения термометрии в наличии медицинские термометры. Вывешено ежедневное меню.

Мебель (столы и стулья) из материалов устойчивых к дезинфекции, мебель промаркирована. Количество мебели соответствует числу детей в группе.

Естественное освещение - боковое, искусственное представлено люминесцентными лампами. Визуально имеются перегоревшие лампы, которые своевременно не заменены. Защитные устройства на светильниках имеются. Дневной сон организован на стационарных кроватях.

Дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями, бельё маркировано у ножного конца. На каждого ребенка приходится по 3 комплекта белья и 2 комплекта матрасников. Списки на кровати в группах имеются, используются в соответствии со списком. Смена постельного белья проводится 1 раз в 7 дней и по необходимости. Белье после употребления складывают в двухслойные матерчатые мешки и доставляют в постирочную, имеется АСМ. Мешки вместе с грязным бельем сдают в стирку. Режим проветривания осуществляется через функционирующие фрамуги, поворотные оконные рамы. Проветривание помещений групповых

проводят в отсутствие детей и заканчивают за 30 минут до их прихода с прогулки или занятий. Сквозное проветривание проводят через каждые 1,5 часа. Графики проветривания помещений имеются. В помещениях спален проветривание проводят до укладывания детей. В основных помещениях пребывания детей с целью контроля температуры воздуха имеются настенные термометры. Питьевой режим осуществляется кипяченой водой, смена которой происходит каждые 3 часа.

Питание детей организовано в помещении группы. Питание 3-х разовое. Столовой посуды достаточно. Посуда не деформированная и столовые приборы из алюминия не используются. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых диспенсерах в вертикальном положении ручками вверх. Посуда для персонала выделена, промаркирована.

Ёмкости для получения первого, второго, третьего блюд и сбора пищевых отходов имеются, маркированы.

Ёмкости для замачивания посуды в период карантина имеются, маркированы.

Столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью. Ветошь для уборки столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Условия для мытья столовой посуды в буфетной имеются.

Санитарный узел оборудованы унитазами с гигиеническими накладками, бумагодержателем, мыло в наличии. Оборудован шкаф для хранения уборочного инвентаря. Горшки не используются.

Оборудованы настенные вешалки с индивидуальными ячейками для детских полотенец. Список на полотенца имеется, используют в соответствии со списком. Условия для соблюдения правил личной гигиены созданы.

Моющими, дезинфицирующими средствами обеспечено, хранятся в шкафу. Уборка помещений осуществляется 2 раза в день.

Ковры ежедневно пылесосят, пылесос имеется. Игрушки моют ежедневно в конце дня в специальной промаркированной емкости.

Приготовление пищи происходит на школьном пищеблоке, где выделена отдельная зона зоны. У сотрудников пищеблока мед.книжки имеются, мед. осмотр и гигиеническая аттестация пройдены.

Питание в детском саду осуществляется на основании утвержденного меню. На основании меню ежедневно составляется меню-требование с указанием выхода блюд.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Кратность приема пищи составляет 3 раз в день и включает завтрак, обед, полдник. Завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед включает закуску, первое блюдо, второе блюдо, напиток. Полдник включает напиток с булочными или кондитерскими изделиями без крема. Ужин включает рыбные, овощные, творожные блюда, горячие напитки. Примерным меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и др.) включаются 2-3 раза в неделю.

Ежедневно проводится осмотр рук, открытых частей тела работников пищеблока и сотрудников, связанных с раздачей пищи на наличие повреждений и гнойничковых заболеваний, а так же верхних дыхательных путей с целью выявления у работников пищеблока катаральных явлений. После осмотра проводится соответствующая запись в журнале. Медицинские книжки предъявлены, медицинский осмотр и гигиеническая аттестация у сотрудника пройдены своевременно, кратность прохождения соблюдается.

Детей в детский сад впервые принимают на основании медицинского заключения. После перенесенного заболевания и отсутствия более 5 дней детей принимают при наличии справки от участкового педиатра.

Журнал осмотра детей на педикулез имеется, ведется регулярно. Дети осматриваются на педикулез перед поступлением в детский сад и в последующем в соответствии с нормативными документами.

Режим дня соответствует возрастным особенностям детей и способствует их гармоничному развитию. Максимальная продолжительность непрерывного бодрствования детей 3-7 лет 5,5-6 часов. Ежедневная продолжительность прогулки составляет в среднем 4-4,5 часа. Прогулка

организована в соответствии с погодными условиями. Во время прогулки проводятся игры и физические упражнения, подвижные игры – перед возвращением в помещение. Дневной сон длится 2-2,5 часа. Перед сном не проводятся эмоциональные игры. Сон организуется в присутствии воспитателя.

Продолжительность непрерывной образовательной деятельности для детей от 3 до 4 лет не более 15 минут, от 4 до 5 лет не более 20 минут, от 5 до 6 лет не более 25 минут, от 6 до 7 лет не более 30 минут. На самостоятельную деятельность детей 3-7 лет (игры, подготовка к образовательной деятельности, личная гигиена) в режиме дня отведено не менее 3-4 часов. Образовательная деятельность, требующая повышенной познавательной активности и умственного напряжения организована в первую половину дня.

Физическое воспитание детей направлено на улучшение состояния здоровья и физического развития детей, расширения функциональных возможностей растущего организма. В качестве двигательной активности используют утреннюю гимнастику, физкультурные занятия в помещении и на воздухе, физкультминутки, подвижные игры с использованием оборудования физкультурного зала и спортивных площадок. Закаливание проводят с помощью умывания холодной водой.

Производственный контроль проводится согласно программе с ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Алейске и 6 районов, протоколы лабораторных испытаний представлены.

На улице выделена площадка для прогулок.

Согласно заключению эксперта ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в г. Алейске и 6 районах от 24.01.2022 г. №32/72 отобранные образцы продуктов, смывов в ходе проверки соответствуют установленным требованиям:

- Результат исследования воды питьевой централизованных систем водоснабжения из водопроводного крана по микробиологическим показателям соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»,
- Результат исследования смывов с объектов внешней среды по БГКП соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения»,
- Результат исследования смывов с объектов внешней среды на иерсинии соответствуют требованиям СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»,
- Результат исследования смывов с объектов внешней среды по паразитарной чистоте соответствуют требованиям СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»,
- Результат исследования готовых блюд – суп «Уха», рис с котлетой и соусом красным на калорийность, химическому составу блюд соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения»,
- Результат исследования готового блюда – рис припущенный по микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О Безопасности пищевой продукции»,
- Результат исследования готового блюда – кисель по содержанию (массовой доли) аскорбиновой кислоты соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения»,
- Результат исследования овощей – картофель по содержанию нитратов, СТМ (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), пестицидов соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О Безопасности пищевой продукции»,
- Результат исследования овощей – лук репчатый по содержанию нитратов, СТМ (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), пестицидов соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О Безопасности пищевой продукции»,
- Результат исследования пищевого продукта – фарш «Оригинальный» полуфабрикат мясной категории Г по содержанию СТМ (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), пестицидов соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О Безопасности пищевой продукции»,

- параметры микроклимата соответствуют требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»,
- параметры световой среды, коэффициент пульсации соответствуют требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»,
- параметры шума соответствуют требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Нарушений в ходе проверки не выявлено:

ст. 11, ст. 15, ст. 17, ст. 24, ст. 28, ст. 34, ст. 35, ст. 36 Федерального закона от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; ст. 3, ст.4, ст. 5, ст.15, ст.17, ст.19, ст.22, ст. 23, ст. 24 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; ст. 5, ст. 9, ст. 10 Федерального закона от 17.09.1998 №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»; ст. 12 Федерального закона от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака», принятого Государственной Думой 12 февраля 2013 года, одобренного Советом Федерации 20 февраля 2013 года; ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 г. №797; ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 18.10.2011 N 823; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880; ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №881; ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. №882; ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №883; ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 №67; ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 №68; ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», утвержденный Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 №162; ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную», утвержденный решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 №45; Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299 (ред. от 08.12.2020) "О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе" (с изм. и доп., вступ. в силу с 08.01.2021); СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2020 года № 15; СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.07.2020 года № 16; СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2; СП 2.6.2612-10 «Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности (ОСПОРБ-99/2010)», утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 26.04.2010 № 40; Приказ Минздрава России от 29.06.2000 №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»; Приказ Минздравсоцразвития РФ от 21.03.2014 N 125 н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»; Приказ от 28 января 2021 г. N 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских

