

**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 Ставропольскому краю**

п. Виноградный
(место составления акта)

« 18 » февраля 2020 г.
(дата составления акта)
11 час 00 мин
(время составления акта)

ОКВЭД 85.11

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

№ 42

По адресу/адресам: Ставропольский край, Буденновский район, п. Виноградный, ул. Юбилейная, 17
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по
Ставропольскому краю № 29-07р от 21.01.2020г.

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена плановая выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная выездная)

Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего
вида с приоритетным осуществлением познавательно-речевого развития воспитанников № 18
«Сказка» поселка Виноградный Буденновского района» (МДОУ д/с № 18 «Сказка»)

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

Продолжительность проверки:

« » с час. мин. до час. мин. Продолжительность

« » с час. мин. до час. мин. Продолжительность

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

Общая продолжительность проверки: 3/7

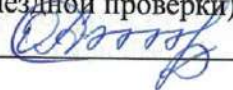
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому
краю в Буденновском районе.

(наименование органа государственного контроля (надзора))

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки, заверенной должностным лицом,
проводившим проверку **ознакомлен:** (заполняется при проведении выездной проверки)
Заведующая Клопнёва Оксана Александровна 03.02.2020г. 09:00

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)



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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившие проверку:

Савдирякова Юлия Владимировна – ведущий специалист-эксперт территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Буденновском районе

Логвинова Дарья Анатольевна – специалист-эксперт территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Буденновском районе

Мелихова Татьяна Ивановна – врач по общей гигиене филиала ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе», **Таранова Екатерина Владимировна** – заведующая санитарно-гигиенической лабораторией филиала ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе», **Дудинова Любовь Николаевна** – инженер филиала ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе», **Бенц Ирина Юрьевна** – инженер филиала ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе», **Крячкова Елена Юрьевна** – помощник санитарного врача филиала ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе», **Пика Елена Николаевна** – помощник санитарного врача филиала ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе» аттестат аккредитации органа инспекции RA.RU/710062 от 08.06.2015 г., Федеральная служба по аккредитации; аттестат RA.RU/7510437 от 19.10.2015 г., Федеральная служба по аккредитации

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указывается фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), должности экспертов и/или наименование экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали:

Заведующая Клопнёва Оксана Александровна

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

03.02.2020 г. в период с 09.00 час. до 10.00 час в Буденновском районе, п. Виноградный, ул. Юбилейная, 17, начата плановая проверка Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением эколого-валеологического развития воспитанников № 18 «Сказка» поселка Виноградного Буденновского района» (МДОУ д/с № 18 «Сказка»), в ходе которой установлено, что МДОУ д/с № 18 «Сказка» является юридическим лицом, зарегистрированным в установленном законодательством РФ порядке. ИНН 2624024214 ОГРН 1022603224973 от 09.09.1999г. Учредитель – муниципальное образование Буденновского муниципального района Ставропольского края.

МДОУ д/с № 18 «Сказка» действует на основании Устава, законным представителем является заведующая.

Дошкольная организация оказывает образовательные услуги по реализации образовательных программ на основании Лицензии № 4147 от 03.08.2015г. Платных образовательных услуг дошкольная организация не оказывает.

Определены точки и объем лабораторно-инструментальных исследований. Выдано поручение ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе».

Здание учреждения типовое двухэтажное рассчитано на 113 воспитанников, списочный состав детей – 94 человека, фактическая наполняемость на момент проверки – 52 человека. В организации функционируют 5 групп общеразвивающей направленности:

- группа раннего возраста – 14 детей от 2-х до 3-х лет;
- 2 младшая группа – 19 детей от 3-х до 4-х лет;
- средняя группа – 21 ребенок от 4-х до 5-ти лет;

- старшая группа – 21 ребенок от 5-ти до 6-ти лет;
- подготовительная группа – 19 детей от 6-ти до 7-ми лет.

Здание размещено на внутриквартальной территории жилой застройки, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов.

Территория по периметру ограждена забором. Имеет наружное электрическое освещение. На территории дошкольной организации выделены игровая и хозяйственная зоны.

На территории дошкольной образовательной организации, предназначенной для оказания дошкольных образовательных услуг, у входа на территорию, в здание, имеются знаки о запрете курения, в соответствии с требованиями ч. 1 ст. 12 Федерального закона от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака».

04.02.2020 г. в период с 09.00 час. до 13.00 час

Произведен отбор проб для проведения лабораторных исследований в рамках осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора, на основании поручения № 9 от 03.02.2020г., выданного филиалу ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе».

Согласно протоколам лабораторных исследований от 13.02.2020г. при проведении микробиологического анализа окружающей среды (смывы) БГКП не обнаружены, что соответствует требованиям МУ МЗ № 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами». При проведении паразитологического анализа окружающей среды (смывы) яйца гельминтов не обнаружены, что соответствует требованиям СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации». При проведении микробиологического анализа воды питьевой, установлено, что проба воды соответствуют 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». Исследуемая проба готового блюда (каша молочная геркулесовая) по микробиологическим показателям соответствует ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Исследуемая проба готового блюда (мясо птицы отварное) по санитарно-химическим показателям соответствует требованиям МУ по лабораторному контролю качества продукции общественного питания Инструкции №1-40/3805 от 11.11.1991г. Содержание аскорбиновой кислоты в третьем блюде (кисель из концентрата) соответствует СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Калорийность обеденного рациона (суп картофельный с пшеном, плов из птицы, икра свекольная, кисель из концентрата) соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах». Исследуемая проба пищевого сырья (рыба с/м Минтай) по микробиологическим показателям соответствует ТР ЕАЭС 040/2016 «Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции». Исследуемая проба соли йодированной по санитарно-химическим показателям соответствует ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011г. «О безопасности пищевой продукции». Исследуемая проба овощей (лук свежий) на паразитологию соответствует ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011г. «О безопасности пищевой продукции». Исследуемая проба (молоко цельное сгущенное с сахаром) по физико-химическим показателям соответствует ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». Дезинфицирующее средство (Дезитабс) по содержанию активного хлора соответствует инструкции по применению.

Зона игровой территории включает в себя групповые площадки - индивидуальные для каждой группы. Покрытие групповых площадок и физкультурной зоны с утрамбованным грунтом, беспыльное. Для защиты детей от солнца и осадков на территории групповой площадки установлены теневые навесы.

Теневые навесы не оборудованы деревянными полами (или другими строительными материалами, безвредными для здоровья человека) на расстоянии не менее 15 см от земли.

Игровые и физкультурная площадка для детей оборудованы с учетом их возрастных особенностей. Игровое оборудование соответствует возрасту детей и изготовлено из материалов, не оказывающих вредного воздействия на человека.

Ежегодно, весной на игровых площадках в песочницах проводится смена песка. Песочницы в отсутствие детей закрывают во избежание загрязнения песка полимерными пленками.

Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд с улицы. На территории хозяйственной зоны, на огражденной площадке с твердым покрытием, для сбора мусора установлен 1 мусорный контейнер с крышкой.

Муниципальный контракт № 236-Б от 01.10.2019г., на оказание услуг в области обращения с твердыми коммунальными отходами, заключен с ООО «Комбинат Благоустройства» г. Буденновск – Региональный оператор. Мероприятия, в соответствии с муниципальным контрактом, осуществляются 1 раз в неделю в объеме 0,35м³.

Въезды и входы на территорию дошкольной организации, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к контейнерной площадке для сбора мусора покрыты асфальтом.

Уборка территории проводится ежедневно. Территория находится в удовлетворительном санитарном состоянии.

В состав групповой ячейки входят: раздевальная (приемная) (для приема детей и хранения верхней одежды), групповая (для проведения игр, занятий и приема пищи), спальня, буфетная (для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды), туалетная (совмещенная с умывальной).

Помещения медицинского назначения для обслуживания детей размещены на первом этаже. Медицинский блок состоит из процедурного кабинета, кабинета медсестры, изолятора и санитарного узла. Медицинский блок оснащен необходимым оборудованием и инструментарием (письменный стол, стулья, кушетка, шкаф аптечный, медицинский столик со стеклянной крышкой, холодильник, умывальная раковина с подводкой горячей и холодной воды, весы медицинские, ростомер, термометры медицинские, бактерицидная лампа). Лицензия на осуществление медицинской деятельности № ЛО-26-01-005115 от 30.08.2019 г. Помещения медицинского назначения переданы в безвозмездное пользование ГБУЗ СК «Краевой центр специализированных видов медицинской помощи № 1», в соответствии с договором о безвозмездном пользовании имуществом, находящимся в собственности Буденновского муниципального района. Соглашение о совместной деятельности по медицинскому обслуживанию воспитанников МДОУ д/с № 18 «Сказка» от 17.11.2017г.

В медицинском кабинете выделено место для приготовления дезинфекционных растворов. В качестве дезинфицирующего средства используется «Дезитабс» в таблетках. Имеется инструкция по его использованию.

В состав пищеблока, работающего на сырье, входят: раздаточная, горячий цех, условно разделенный на зоны переработки сырой продукции и готовой продукции, цех обработки сырой продукции, совмещенный с моечной для мытья кухонной посуды, кладовые для сухих сыпучих продуктов, консервов и холодильного оборудования для хранения скоропортящихся продуктов, подвал для хранения овощей, комната персонала, определено место для хранения уборочного инвентаря.

Объемно-планировочные решения помещений дошкольной образовательной организации обеспечивают условия для соблюдения принципа групповой изоляции. На 1 этаже располагаются 2 группы (группа раннего возраста, 2 младшая группа). На 2 этаже располагаются 3 группы (средняя, старшая и подготовительная группа).

Конструкция окон предусматривает возможность организации проветривания помещений, предназначенных для пребывания детей. Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета.

В дошкольной организации имеется 2 зала для занятий музыкой и физкультурой.

Питание детей организовано в помещении групповой. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка предусматривает групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).

Для мытья столовой посуды буфетные оборудованы двухгнездными моечными ваннами, с подводкой к ним холодной и горячей воды.

Помещение постирочной расположено в здании ДО и состоит из двух смежных помещений: стиральной и гладильной. Для стирки установлена стиральная машина-автомат, ванна для замачивания белья, раковина. Подогрев воды в постирочной осуществляется с использованием электроводонагревателя. В гладильном помещении установлены стеллажи для хранения чистого белья, отведено место для проглаживания чистого белья, где установлен электрический утюг. Входы для сдачи грязного и получения чистого белья раздельные.

Стены помещений гладкие, без признаков поражений грибком и имеют отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию.

Отделка помещений медицинского блока соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к медицинским организациям.

Потолки в помещениях с повышенной влажностью воздуха (производственные цеха пищеблока, постирочная, туалетные) окрашены влагостойким материалом.

Поверхность стен туалетных помещений 2 младшей, средней и старшей групп, процедурной и санитарного узла медицинского блока, раздаточной пищеблока, имеет отделку, не допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию.

Для пола использованы материалы, допускающие обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфицирующих растворов.

Поверхность пола туалетных помещений 2 младшей, средней и старшей групп, раздевальной подготовительной группы, раздаточной, складского помещения и помещения для холодильного оборудования пищеблока, санитарного узла медицинского блока, из материалов, не допускающих обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфекционных растворов.

На 1 этаже в игровых помещениях группы раннего возраста и младшей группы были проведены замеры воздуха на содержание фенола. Результаты исследований соответствуют нормируемым значениям (протокол измерений от 05.02.20г. № 483).

Оборудование основных помещений соответствует росту и возрасту детей. Раздевальные оборудованы шкафами для верхней одежды детей.

Шкафы для одежды и обуви оборудованы индивидуальными ячейками-полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Каждый индивидуальный шкаф промаркирован.

В раздевальных предусмотрены условия для сушки верхней одежды и обуви детей.

Стулья и столы в групповых помещениях установлены по числу детей в группах. Стулья и столы одной группы мебели промаркированы с учетом роста детей.

В дошкольной организации используются игрушки, безвредные для здоровья детей. Мягконабивные игрушки для детей дошкольного возраста используются только в качестве дидактических пособий.

В спальнях помещениях кровати для детей стационарные, соответствуют росту детей. Расстановка кроватей обеспечивает свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами. Количество кроватей соответствует количеству детей, находящихся в группе.

Туалетные помещения разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне размещены детские умывальники и душевой поддон. В зоне санитарных узлов размещены унитазы.

В туалетных для детей в умывальной зоне установлены по 3-4 детские раковины, по 2 детских унитаза, душевой поддон и хозяйственный шкаф для уборочного инвентаря. Подводкой горячей и холодной воды обеспечены умывальные раковины группы раннего возраста, 2 младшей и старшей группы. Унитазы оборудованы детскими сиденьями, изготовленными из материалов, безвредных для здоровья детей, допускающими их обработку моющими и дезинфицирующими средствами.

В туалетных помещениях средней и подготовительной группы, к умывальным раковинам, не обеспечена подводка горячей воды.

Для персонала дошкольной организации имеется отдельный санитарный узел на первом этаже здания с унитазом и умывальником.

Основные помещения дошкольной организации имеют естественное освещение. Светопроемы в групповых, игровых и спальнях оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами (шторы) светлых тонов со светопронускающими свойствами.

В качестве источников искусственного освещения используются лампы накаливания, люминесцентные и светодиодные лампы.

Договор № 2 Б/ЭТ от 09.01.2020г. на оказание услуг по приему для обезвреживания ртутных люминесцентных ламп, заключен с ООО «Эко-Транс» г. Ессентуки.

В туалетном помещении средней группы неисправен источник искусственного освещения.

Измеренный уровень искусственной освещенности в игровых помещениях младшей и подготовительной групп, не соответствует нормативным значениям, занижен, согласно протоколу измерений от 05.02.2020г. № 481.

Чистка оконных стекол и светильников проводится по мере их загрязнения. Осветительные приборы в помещениях для детей имеют защитную светорассеивающую арматуру. В помещениях пищеблока и прачечной – пылевлагонепроницаемую защитную арматуру.

Здание дошкольной образовательной организации оборудовано системой отопления и вентиляции в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха в общественных зданиях и сооружениях.

Все помещения дошкольной организации ежедневно проветриваются. Длительность проветривания зависит от температуры наружного воздуха. Проветривание проводится в отсутствие детей. Контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляется с помощью бытовых термометров.

В ходе проведения проверки проведены замеры температуры воздуха в игровых и спальнях помещениях. Параметры микроклимата соответствуют нормируемым значениям (протокол измерений от 05.02.20г. № 482).

Здание дошкольной организации оборудовано централизованной системой холодного водоснабжения, горячее водоснабжение обеспечивается через электроводонагреватели, канализация на выгреб.

Подводкой холодной воды и горячей воды с использованием электроводонагревателей обеспечены помещения пищеблока, буфетных, туалетных группы раннего возраста, 2 младшей и старшей группы, постирочной, медицинского блока.

Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли и часто загрязняющихся поверхностей. Влажная уборка в спальнях проводится после дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса.

Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом, до и после каждого приема пищи, специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой.

Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживают независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моют теплой водой с мылом ежедневно. Душевые поддоны, раковины, унитазы чистят дважды в день щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Генеральную уборку всех помещений и оборудования проводят один раз в месяц с применением моющих и дезинфекционных средств. Окна снаружи и изнутри моют по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).

Игрушки в групповых моют ежедневно, в конце дня.

Игрушки, используемые на прогулке для детей, ежедневно не моют, на них имеются следы песка, загрязнений.

Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье промаркировано.

На каждого ребенка имеется по три комплекта постельного белья и полотенца и по две смене наматрасников.

Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах. Белье после употребления скла-

дывается в матерчатые мешки. Грязное белье доставляется в постирочную. Матерчатые мешки стираются.

На пищеблоке дошкольной организации из технологического оборудования в наличии 2 электрические плиты по 4 конфорки с духовками, электромясорубка, разделочные столы для хлеба, для обработки готовой и сырой продукции. Холодильное оборудование: холодильник для молочной продукции, для суточных проб, морозильная камера для мяса и рыбы. Все технологическое и холодильное оборудование исправно.

Пищеблок дошкольной организации не оборудован необходимым технологическим оборудованием (отсутствуют цельнометаллические разделочные столы для вареного мяса, сырых и вареных овощей) и моечным оборудованием (отсутствует моечная ванна для обработки сырья).

Производственный горячий цех пищеблока не оборудован раковиной для мытья рук персонала с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделения тепла, газов, оборудовано локальной вытяжной системой вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. Для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски. Столы, доски, ножи, кухонная посуда, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению.

Кухонную посуду моют ручным способом в двухсекционной ванне. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах. **Пищеблок обеспечен стеллажами для хранения кухонной посуды, качественная обработка которых невозможна, из-за нарушения целостности поверхности.**

Столовая и чайная посуда выделена для каждой группы из расчета один комплект на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе.

Допускается использование посуды (чайники для кипяченой воды, кастрюли для доставки пищи от пищеблока до групповой) с поврежденной эмалью.

В моечной пищеблока вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств.

Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки. В качестве моющего средства для мытья столовой посуды используют хозяйственное мыло, соду.

В буфетных всех групп не вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств.

Для ополаскивания столовой посуды в буфетной средней группы отсутствует гибкий шланг с душевой насадкой.

Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфекционном растворе.

Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью. В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфекционного средства, в качестве которого используют раствор Дезитабса.

Ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра независимо от наполнения и промываются 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскиваются горячей водой и просушиваются.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех поме-

щений, оборудования и инвентаря.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольную организацию осуществляется завхозом при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре поставщика.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется завхозом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.

Складское помещение для хранения сухих сыпучих продуктов оборудовано прибором для измерения температуры и влажности воздуха.

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте.

Обработку яиц проводят в специально отведенном месте цеха обработки сырой продукции, используя промаркированные емкости.

В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используется аскорбиновая кислота. Искусственная «С» - витаминизация третьих блюд аскорбиновой кислотой проводится ежедневно под контролем медсестры и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации. Искусственная «С» - витаминизация в дошкольной организации осуществляется из расчета для детей от 2-х до 3-х лет - 35 мг, для детей от 3-х до 6-ти лет - 50 мг на порцию. Данные о витаминизации блюд медсестра заносит в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 4-х человек (заведующий, медсестра, 2 воспитателя). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Фактов запрещения к реализации готовой продукции не было.

Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отобрана в полном объеме в прокипяченную посуду (банки), хранится в холодильнике в течение не менее 48 часов при температуре +2+6°С. Посуда с пробами промаркирована с указанием наименования приема пищи и даты отбора.

Питьевой режим в дошкольной организации организован с использованием кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

Питание детей 3-х разовое (завтрак, обед и полдник), организовано в соответствии с примерным 2-х недельным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации на сумму 67 рублей в день на 1 ребенка. В промежутке между завтраком и обедом организован дополнительный прием пищи – второй завтрак, включающий сок или фрукты.

Примерное меню соответствует требованиям приложения № 12 санитарных правил. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформлены согласно приложению № 7 санитарных правил. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню.

На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в дошкольной организации и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указано наименование блюда и объем порции.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом поставщика. Поставщиками пищевой продукции в дошкольную организацию являются: ООО «Радуга вкуса» - молочные продукты, ИП Есипенко А.А. - хлеб, ИП Ганжалова С.А. - прочие продукты питания.

На пищеблоке работают 3 человека - 2 повара и заведующая хозяйством.

Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), три комплекта на 1 человека.

Воспитатели и помощники воспитателя обеспечены спецодеждой (халаты светлых тонов).

У помощника воспитателя дополнительно имеется фартук, косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и халат для уборки помещений.

В дошкольной организации организованы мероприятия по дезинсекции и дератизации, в соответствии с муниципальным контрактом № 207 от 23.01.2020г., заключенным с ООО «Гигиена и экспертиза Плюс». Представлен акт выполненных работ от 11.2019г., мероприятия проведены на территории площадью 264 кв.м.

Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья».

В дошкольной организации разработана и утверждена программа производственного контроля, осуществляется производственный и лабораторный контроль ежеквартально, в соответствии с установленным графиком.

На каждого ребенка в дошкольной образовательной организации имеется медицинская карта в которую внесены сведения о прививках. 93 воспитанника привиты по возрасту против дифтерии, коклюша, полиомиелита, гепатита В, кори, паротита, краснухи.

В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медицинской сестрой осуществляется систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников, распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием, контроль за проведением профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий, работа по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекцией, а также контроль за ее проведением, ведение медицинской документации.

В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) организованы и проводятся необходимые меры по оздоровлению источников инвазии, предупреждению передачи возбудителя.

Выявление инвазированных контагиозными гельминтозами осуществляется одновременным обследованием всех детей и всего персонала дошкольных организаций один раз в год.

Всех выявленных инвазированных регистрируют в журнале «Инфекционные заболевания» и проводят медикаментозную терапию силами медицинского персонала.

При однократном обследовании детей и сотрудников и выявлении 20% и более инвазированных острицами - проводят оздоровление всех детей и обслуживающего персонала дошкольных организаций. Одновременно проводятся мероприятия по выявлению источников заражения острицами и их оздоровление в соответствии с санитарными правилами по профилактике энтеробиозов.

При регистрации случаев заболеваний среди детей и персонала дошкольных организаций контагиозными гельминтозами профилактические мероприятия проводят как в период лечения детей, так и ближайшие 3 дня после его окончания. В течение 2019-2020 г.г. инвазированных контагиозными гельминтозами не выявлялось.

Персонал дошкольной организации, в количестве 21 человека, прошел периодический медицинский осмотр и обследования, в установленном порядке. Каждый работник ДО имеет личную медицинскую книжку, с внесенными результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации и допуск к работе.

Против дифтерии, столбняка привит 21 сотрудник, против краснухи - 6 сотрудников (девушки от 18 до 25 лет), 1 переболела, против вирусного гепатита В - 18 сотрудников, против кори - 21 сотрудник, 21 сотрудник (100%) привит против гриппа.

В личные медицинские книжки воспитателей Фатеевой А.В., Козловцевой М.Т., младшего воспитателя Максименко В., не внесены сведения о прививках против ВГВ.

Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья установленной формы.

Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка). Специальная одежда хранится отдельно от личных вещей персонала.

Воспитатели и помощники воспитателя обеспечены спецодеждой (халаты светлых тонов).

У помощников воспитателей дополнительно имеются фартук, косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный халат для уборки помещений.

18.02.2020 г. в период с 10.00 час. до 11.00 час было установлено, что

Ежедневный утренний прием детей проводится воспитателями, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей. Выявленные больные дети или дети с подозрением на заболевание в дошкольную образовательную организацию не принимаются; заболевших в течение дня детей изолируют от здоровых детей (временно размещают в помещении медицинского блока) до прихода родителей.

Дошкольная образовательная организация функционирует в режиме пятидневной рабочей недели: 5 групп – в режиме сокращенного рабочего дня (9-ти часового пребывания с 7.30 до 17.30 часов).

Основными видами деятельности дошкольной организации является:

- реализация образовательных программ дошкольного образования;
- присмотр и уход за детьми;
- реализация дополнительных общеразвивающих программ;
- организация охраны здоровья воспитанников;
- организация разнообразной массовой работы с воспитанниками и родителями (законными представителями) воспитанников для отдыха и досуга;
- проведение фестивалей, выставок, смотров, конкурсов, конференций и иных мероприятий образовательного и просветительского характера.

Учреждение реализует следующие образовательные программы:

- основные общеобразовательные программы – образовательные программы дошкольного образования;
- дополнительные общеобразовательные программы – дополнительные общеразвивающие программы художественно-эстетической, физкультурно-спортивной, социально-педагогической, эколого-биологической направленности.

Продолжительность ежедневных прогулок составляет 3 - 4 часа. Продолжительность прогулки определяется в зависимости от климатических условий. Прогулки организованы 2 раза в день: в первую половину дня и во вторую половину дня – перед уходом детей домой.

Двигательный режим, физические упражнения и закаливающие мероприятия осуществляются с учетом здоровья, возраста детей и времени года.

выявлены нарушения обязательных требований установленных (нормативными) правовыми актами: СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», а именно:

- п. 3.10 - теньевые навесы не оборудованы деревянными полами (или другими строительными материалами, безвредными для здоровья человека) на расстоянии не менее 15 см от земли;
- п. 5.1 - поверхность стен туалетных помещений 2 младшей, средней и старшей групп, процедурной и санитарного узла медицинского блока, раздаточной пищеблока, имеет отделку, не допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию;
- п. 5.5 - поверхность пола туалетных помещений 2 младшей, средней и старшей групп, раздевальной подготовительной группы, раздаточной, складского помещения и помещения для холодильного оборудования пищеблока, санитарного узла медицинского блока, из материалов, не допускающих обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфекционных растворов;
- п. 6.16.1 - в туалетных помещениях средней и подготовительной группы, к умывальным раковинам, не обеспечена подводка горячей воды;

- п. 7.1 - измеренный уровень искусственной освещенности в игровых помещениях младшей и подготовительной групп, не соответствует нормативным значениям, занижен, согласно протоколу измерений от 05.02.2020г. № 481;

- п. 7.8 - в туалетном помещении средней группы неисправен источник искусственного освещения;

- п. 13.1 - пищеблок дошкольной организации не оборудован необходимым технологическим оборудованием (отсутствуют цельнометаллические разделочные столы для вареного мяса, сырых и вареных овощей) и моечным оборудованием (отсутствует моечная ванна для обработки сырья);

- п. 13.8 - производственный горячий цех пищеблока не оборудован раковиной для мытья рук персонала с подводкой горячей и холодной воды через смесители;

- п. 13.10 - пищеблок обеспечен стеллажами для хранения кухонной посуды, качественная обработка которых невозможна, из-за нарушения целостности поверхности.

Ответственность за выявленные нарушения возлагается на МДОУ д/с № 18 «Сказка» поселка Виноградный.

СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», а именно:

- п. 13.4 - в буфетных всех групп не вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств;

- п. 13.6 - для ополаскивания столовой посуды в буфетной средней группы отсутствует гибкий шланг с душевой насадкой;

- п. 13.13 - допускается использование посуды (чайники для кипяченой воды, кастрюли для доставки пищи от пищеблока до групповой) с поврежденной эмалью;

- п. 17.13 - игрушки, используемые на прогулке для детей, ежедневно не моют, на них имеются следы песка, загрязнений;

- п. 19.2 - в личные медицинские книжки воспитателей Фатеевой А.В., Козловцевой М.Т., младшего воспитателя Максименко В., не внесены сведения о прививках против ВГВ.

Ответственность за выявленные нарушения возлагается на заведующую МДОУ д/с № 18 «Сказка» Клопнёву Оксану Александровну

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

■ выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов):


■ выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора) (с указанием реквизитов выданных предписаний):

нарушений не выявлено: *Федеральный закон от 30.03.99г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Федеральный закон от 17.09.1998 г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней», Федеральный закон от 04.05.2011г. № 99-ФЗ "О лицензировании отдельных видов деятельности", Федеральный закон от 22.11.1995 N 171-ФЗ "О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции", Федеральный закон от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия табачного дыма и последствий потребления табака», Приказ Минздрава России от 12.05.2014 г. № 214н "Об утверждении Требований к знаку о запрете курения и порядку его размещения», Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12.04.2011г. № 302-н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования, и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда», Постановления Правительства РФ от 25.12.01г. № 892 «О реализации Федерального закона о предупреждении распространения туберкулеза в РФ»; Приказа МЗ РФ от 21.03.03г. № 109 «О совершенствовании противотуберкулезных мероприятий в РФ», СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», СанПиН 2.2.1/2.1.1.2585-10 «Изменения и дополнение № 1 к СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03», 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», СанПиН 2.1.2.1188-03 «Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды плавательных бассейнов. Контроль качества», СанПиН 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территории населенных мест», ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011г. "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 023/2011 от 09.12.2011г. «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», ТР ТС 033/2013 от 09.10.2013г. «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 022/2011 от 09.12.2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 024/2011 от 09.12.2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 034/2013 от 09.10.2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ЕАЭС 040/2016 от 18.10.2016г. «Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» с изменениями, СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» с изменениями, СП 3.1.2.3114-13 "Профилактика туберкулеза", СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита», СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза», СП 3.1.2.951-11 «Профилактика полиомиелита», СП 3.3.2.367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней», СП 3.3.2.342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации», СП 3.1.3.112-13 «Профилактика вирусного гепатита С», СП 3.1.2.825-10 «Профилактика вирусного гепатита А», СП 3.1.1. 2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В», СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами», СП 3.1.1.3473-17 «Профилактика брюшного тифа и паратифов», СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности», СП 3.1.2.3162-14 «Профилактика коклюша», СП 3.1/3.2.3146-13 "Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней", СП 3.3.2.3332-16 "Условия транспортирования и хранения иммунобиологических лекарственных препаратов", СП 3.2.3.110-13 "Профилактика энтеробиоза", СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза», СанПиН 3.2.3.215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации», СП 3.1.3.310-15 "Профилактика инфекций, передающихся иксодовыми клещами", СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций», СП 3.1.2.3109-13 "Профилактика дифтерии" СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами», СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка», СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций», СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение», СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий», СанПиН 2.1.6. 1032-01 "Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест", ГН 2.1.6.3492-17 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе городских и сельских поселений», СП 3.1.7.3148-13 «Профилактика Крымской геморрагической лихорадки», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СП 2.2.9.2510-09 «Гигиенические требования к условиям труда инвалидов»

Запись в Журнал учёта проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена (заполняется при проведении выездной проверки):


(подпись проверяющего)


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

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

_____ (подпись проверяющего)

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

Прилагаемые документы: Копии муниципальных контрактов на проведение дератизационных, дезинсекционных работ, на вывоз ТБО, ЖБО, соглашение по медицинскому обслуживанию воспитанников, протоколы взятия образцов проб для проведения экспертизы, протоколы лабораторных исследований, предписания об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований, фототаблицы и др.

Подписи лиц, проводивших проверку: Ведущий специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Буденновском районе **Савдирякова Юлия Владимировна**
Специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Буденновском районе **Логвинова Дарья Анатольевна**

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):
Заведующая **Клопнёва Оксана Александровна**

_____ (фамилия, имя, отчество, должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

18 02 2020 г.
_____ (дата)

_____ (подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

_____ (подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку)