

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

г. Буденновск
(место составления ак-
та)

« 15 » декабря 20 17 г.

(дата составления акта)

10 час 00 мин

(время составления акта)

ОКВЭД 85.11

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

№ 591

По адресу/адресам: Ставропольский край, г. Буденновск, ул. Полющенко, 7А

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по
Ставропольскому краю в Буденновском районе № 521-07р от 01.11.2017г. (вид документа с указанием рекви-
зитов (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 № 202
«Золушка» города Буденновска Буденновского района» (МДОУ ДС № 202 «Золушка»)

(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)

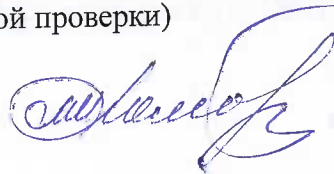
Общая продолжительность проверки: 4/6

(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 Ломакина Лилия Михайловна 10.11.2017г. 09:00

С распоряжением ознакомлена: 

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

Чижигова Марина Сергеевна – 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, **Дудинова Любовь Николаевна** – инженер, **Крячкова Елена Юрьевна** – помощник санитарного врача филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе», **Пика Елена Николаевна** – помощник санитарного врача филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе», **Сосикова Любовь Александровна** – помощник санитарного врача филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе»

Аттестат аккредитации органа инспекции RA.RU/710062 от 08.06.2015 г., 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 Ломакина Лилия Михайловна,
заместитель заведующей по хозяйственной
части Петрова Ольга Сергеевна*

(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)

01.12.2017 г. в период с 08.00 час. до 09.00 час в г. Буденновске, ул. Полющенко, 7А начата плановая проверка Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением познавательно-речевого развития воспитанников № 202 «Золушка» города Буденновска Буденновского района» (МДОУ ДС № 202 «Золушка»), в ходе которой установлено, что МДОУ ДС № 202 «Золушка» является юридическим лицом, зарегистрированным в установленном законодательством РФ порядке. ИНН 2624019990 ОГРН 1022603224490. Учредитель – муниципальное образование Буденновского муниципального района Ставропольского края.

В соответствии с требованиями закона Российской Федерации от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей», у входа в здание дошкольной организации, размещена вывеска с указанием названия учреждения, ведомственной принадлежности, ИНН, ОГРН.

МДОУ ДС № 202 «Золушка» действует на основании Устава, законным представителем является заведующая.

Дошкольная организация оказывает образовательные услуги по реализации образовательных программ на основании Лицензии № 4911 от 11.07.2016г. 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».

07.12.2017 г. в период с 12.00 час. до 13.00 час. было установлено

Произведен отбор проб для проведения лабораторных исследований в рамках осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора, на основании поручения № 569 от 01.12.2017г., выданного филиалу ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе».

08.12.2017 г. в период с 10.00 час. до 13.00 час

Здание дошкольной организации 2-х этажное типовое, списочный состав детей – 129 человек, фактическая наполняемость на момент проверки – 80 человек. В организации функционируют 6 групп общеразвивающей направленности:

- группа раннего возраста «Звездочка» - 15 детей от 1,5 до 3-х лет;
- младшая группа «А» - 23 ребенка от 3-х до 4-х лет;
- младшая группа «Б» - 22 ребенка от 3-х до 4-х лет;
- средняя группа «Непоседы» - 25 детей от 4-х до 5-ти лет;
- старшая группа - 24 ребенка от 5-ти до 6-ти лет;
- подготовительная группа - 20 детей от 6-ти до 7-ми лет;

Площади помещений групповой ячейки соответствуют количеству детей в них и составляют 2,0 м² на 1 ребенка дошкольного возраста и 2,5 м² на 1 ребенка раннего возраста.

Здание дошкольной организации 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, а также в места общего пользования (туалет для сотрудников), 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».

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

Для защиты детей от солнца и осадков на территории групповой площадки для старшей группы отсутствует теневой навес, в нарушение п. 3.9. СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Теневой навес для 2-й младшей группы «Б» не оборудован деревянными полами (или другими строительными материалами, безвредными для здоровья человека) на расстоянии не менее 15 см от земли, в нарушение п. 3.10. СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Игровые и физкультурная площадка для детей оборудованы с учетом их возрастных особенностей.

Песочницы, в отсутствие детей, во избежание загрязнения песка, закрывают полимерной пленкой.

Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственное помещение столовой и имеет самостоятельный въезд. На территории хозяйственной зоны предусмотрены места для сушки постельных принадлежностей и чистки ковровых изделий.

На территории дошкольной организации, установлен 1 мусорный контейнер. Оборудована площадка с твердым покрытием для установки контейнера для мусора, контейнер оборудован крышками. Мусоросборник переполнен, что препятствует уборке в мусорный контейнер твердых бытовых отходов и другого мусора, в нарушение п. 3.20 СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Муниципальный контракт № 78 от 09.01.2017г., на оказание услуг по сбору, транспортированию и захоронению твердых коммунальных отходов 4-5 класса опасности,

заключен с ООО «Комбинат благоустройства» г. Буденновск. Представлен акт выполненных работ от 23.11.2017г.

Уборка территории проводится ежедневно. Территория находится в удовлетворительном санитарном состоянии. Въезды и входы на территорию дошкольной организации, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к контейнеру для сбора мусора покрыты асфальтом.

Набор помещений состоит из групповых ячеек (изолированные помещения для каждой детской группы); сопутствующих помещений (музыкальный зал, медицинский блок, пищеблок, постирочная); служебно-бытового назначения для персонала. Групповые ячейки для детей раннего возраста имеют самостоятельный выход на игровую площадку.

В состав групповой ячейки входят:

- раздевальная (для приема детей и хранения верхней одежды); групповая (для проведения игр, занятий, приема пищи); спальное помещение; буфетная (для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды); туалетная (совмещенная с умывальной).

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

Медицинский блок состоит из процедурного кабинета, 2-х изоляторов, кабинета медицинского работника, санитарного узла. Медицинский кабинет оснащен следующим оборудованием и инструментарием (письменный стол, стулья, кушетка, шкаф аптечный, медицинский столик со стеклянной крышкой, холодильник, умывальная раковина с подводкой холодной и горячей воды через смесители, весы медицинские, ростомер, термометры медицинские, бактерицидная лампа). Медицинский блок имеет отдельный вход из коридора. Лицензия на осуществление медицинской деятельности № ЛО-26-01-003719 от 10.08.2017 г. Помещения медицинского блока переданы в безвозмездное пользование ГБУЗ СК «Буденновская ЦРБ». Соглашение о совместной деятельности по медицинскому обслуживанию воспитанников от 30.10.2015г. с ГБУЗ СК «Буденновская ЦРБ».

Для проведения музыкальных и физкультурных занятий имеется один зал.

Пищеблок дошкольной организации работает на сырье, размещен на первом этаже. В состав пищеблока, входят: раздаточная, горячий цех, цех обработки сырой продукции, моечная кухонной посуды. Объемно-планировочные решения помещений пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции. Выделены 2 помещения кладовых: кладовая №1 оборудована холодильником с морозильной камерой, стеллажами для хранения сухих продуктов и консервов, кладовая №2 оборудована стеллажами для овощей.

Комната (раздевалка) персонала пищеблока оборудована шкафами для раздельного хранения специальной одежды и личных вещей. Имеется по 3 комплекта спецодежды на 1 человека.

Технологическое оборудование размещено с учетом обеспечения свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания.

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

В дошкольной организации, для мытья столовой посуды буфетные оборудованы двухгнездными моечными ваннами с подводкой к ним горячей и холодной воды через смесители.

На 1 этаже здания образовательной организации имеется постирочная. Постирочная условно делится на зоны: стиральную и гладильную, стиральная зона обеспечена 2 стиральными машинами-автомат, ванной для замачивания грязного белья, в гладильной имеется гладильная доска, утюг, шкафы для хранения чистого белья.

Отделка стен помещений групповых ячеек и коридоров – на потолке водоэмульсионная побелка, на стенах обои, покрытие пола – линолеум. Поверхность пола (линолеум) в коридоре первого этажа имеет механические повреждения, что не допускает обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфекционных растворов в нарушение п. 5.5 СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Стены помещений медицинского блока, пищеблока, буфетных, моечной, постирочной, гладильной

и туалетных облицованы глазурованной плиткой на высоту 1,5 м. Потолки в помещениях с повышенной влажностью воздуха окрашены влагостойкими материалами.

Оборудование групповых соответствует росту и возрасту детей. Раздевальная оборудована шкафами для верхней одежды детей. Шкафы для одежды и обуви оборудованы индивидуальными ячейками-полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Каждая индивидуальная ячейка промаркирована. В раздеальной предусмотрены условия для сушки верхней одежды и обуви детей.

В групповых столы и стулья установлены по числу детей в группах. Стулья в групповых промаркированы с учетом роста детей.

В дошкольной образовательной организации используются игрушки, безвредные для здоровья детей, которые подвергаются влажной обработке (стирке) и дезинфекции. Мягконабивные и пенолатексные ворсовые игрушки для детей дошкольного возраста используются только в качестве дидактических пособий.

Дневной сон детей организован в спальнях помещений на трехуровневых выдвижных и стационарных кроватях.

Кровати в спальнях помещений 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, в зоне санитарных узлов размещены детские унитазы.

В туалетных для детей раннего возраста установлены 3 умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды, 2 унитаза, разделенных перегородкой, стеллажи с ячейками для хранения индивидуальных горшков, душевые поддоны. В туалетной комнате имеется емкость для замачивания горшков. Горшки промаркированы согласно списочному составу детей.

В туалетных 2-ых младших, средней, старшей и подготовительной групп в умывальной зоне установлены по 3 умывальные раковины, душевые поддоны, в зоне санитарных узлов, по 2 детских унитаза с перегородками.

В зоне санитарных узлов каждой групповой ячейки отведено место для хранения уборочного инвентаря. Уборочного инвентаря достаточно, для уборки санитарных узлов имеется промаркированный инвентарь. **В группе раннего возраста и во 2-й младшей группе «А» уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов хранится совместно с инвентарём для уборки игровых помещений в нарушение п....** Для персонала имеется отдельный санитарный узел с унитазом и умывальной раковиной. Все санитарно-техническое оборудование исправно.

Унитазы оборудованы детскими сидениями, допускающими их обработку моющими и дезинфекционными средствами. Напротив умывальников установлены вешалки для детских полотенец по списочному составу детей.

Световые проемы в групповых и спальнях оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами, в качестве солнцезащитных устройств используются шторы светлых тонов.

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

Измеренный уровень освещенности соответствует нормативным значениям (протокол измерений от 11.12.17г. № 9168).

Договор № 614 П от 09.01.2017г. на оказание услуг по приему и обезвреживанию ртутных люминесцентных ламп заключен с ООО «Эколог» г. Невинномысск.

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. Отопление централизованное.

Все помещения дошкольной организации ежедневно проветриваются.

Длительность проветривания зависит от температуры наружного воздуха. Контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляется с помощью бытовых термометров. **В раздеальной и туалетной комнатах 2-ой младшей группы «А» и средней группы отсутствуют термометры для контроля за температурой воздуха в нарушение п. 8.9. СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству,**

содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

В ходе проведения проверки проведены замеры температуры воздуха в игровых и спальнях помещениях. Параметры микроклимата соответствуют нормируемым значениям (протокол измерений от 11.12.17г. № 9169).

Здания дошкольной образовательной организации оборудованы системами холодного и горячего водоснабжения, внутренней канализацией.

Подводкой горячей и холодной воды обеспечены помещения пищеблока, медицинского блока, буфетные, постирочная, частично – туалетные.

Ежедневный утренний прием детей проводится воспитателями, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей.

После перенесенного заболевания, а также отсутствия более 5 дней детей принимают в дошкольную образовательную организацию только при наличии справки с указанием диагноза, длительности заболевания, сведений об отсутствии контакта с инфекционными больными.

Режим работы дошкольной организации: все группы 10 часового пребывания детей с 07.30 до 17.30. Режим дня соответствует возрастным особенностям детей и способствует их гармоничному развитию.

Основными видами деятельности дошкольной организации является:

- реализация образовательных программ дошкольного образования;
- присмотр и уход за детьми;
- реализация дополнительных общеразвивающих программ;
- осуществление индивидуально ориентированной педагогической, психологической, социальной помощи воспитанникам;
- организация творческой, экспериментальной и инновационной деятельности.

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.

На пищеблоке дошкольной организации работают 3 человека. Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Из технологического оборудования в наличии 2 электрические плиты по 4 конфорки с духовками, духовой шкаф, электросковорода, электромясорубка, разделочные столы для обработки сырой и готовой продукции, стол для теста и стол для хлеба. Холодильное оборудование: 2 морозильные камеры для мяса, рыбы, холодильник для суточных проб, холодильник для масла, сгущенного молока и повидла, холодильник для молочной продукции и яиц. Все технологическое и холодильное оборудование исправно.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов. Разделочный инвентарь промаркирован для сырых и готовых продуктов. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на полках.

Производственный цех оборудован системой приточно-вытяжной вентиляции.

Моечные ванны в количестве 2-х, для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока, 2 моечные ванны для обработки сырой продукции и овощей, обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители, для ополаскивания посуды используются гибкие шланги с душевой насадкой. Буфетные групповых ячеек оборудованы 2-х секционными моечными раковинами. **В буфетной 2-й младшей группы «А» для ополаскивания посуды не используются гибкие шланги с душевой насадкой в нарушение п. 13.6. СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».**

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

В производственном помещении для обработки сырой продукции установлена раковина для мытья рук персонала с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

Столовая и чайная посуда выделена для каждой группы из расчета один комплект на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированная, с поврежденной эмалью, пластмассовая и столовые приборы из алюминия не используются.

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

Ветошь для мытья посуды, 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.

В помещении пищеблока ежедневно проводится уборка, на момент проверки санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.

В дошкольной организации проводятся мероприятия по дезинсекции и дератизации. Муниципальный контракт № 79 от 09.01.2017г. на проведение дератизационных и дезинсекционных работ заключен с Буденовским филиалом ФГУП «Центр дезинфекции в Ставропольском крае» Роспотребнадзора». Акт выполненных работ № 222 от 31.03.2017г. Следов присутствия грызунов не обнаружено.

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

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, копии маркировочных ярлыков сохраняются до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиком. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Журнал ведется без замечаний, в соответствии с требованиями.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности.

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.

При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Обработка яиц проводится в специально отведенном месте цеха обработки сырой продукции, для этих целей используются промаркированные емкости. Процесс обработки яиц соблюдается.

Искусственная С-витаминизация третьих блюд аскорбиновой кислотой проводится ежедневно, из расчета 30 мг. на порцию для детей от 1-до 3-х лет и 50,0 мг на порцию для детей от 3-х до 7-ми лет. Препарат витамина вводят в третье блюдо (компот или кисель). Витаминизация блюд проводится под контролем ответственного лица (медицинский работник).

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, в соответствии с таблицей 2 приложения № 8 санитарных правил.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек (заведующая, повар, медицинская сестра). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции установленной формы.

Для приготовления пищи используется йодированная поваренная соль.

Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню.

После приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме, установленном требованиями санитарных правил.

Пробы отбираются прокипяченными ложками в прокипяченную посуду (банки) с плотно закрывающимися крышками, все блюда сохраняются в течение 48 часов при температуре +2 - +6 °С.

Посуда с пробами промаркирована с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

Питьевой режим детей организован с использованием кипяченной питьевой воды, которая хранится не более 3-х часов. Имеется график замены питьевой воды, через каждые 3 часа.

Питание воспитанников 3-х разовое (завтрак, обед и полдник) для групп с 10-ти часовым пребыванием, на сумму 62 рубля в день на 1 ребенка, питание удовлетворяет физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

Питание организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным на 2 недели. Меню составлено с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и суточных наборов продуктов для организации питания детей.

В промежутке между завтраком и обедом осуществляется дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий сок.

Примерное меню соответствует требованиям приложения № 12 санитарных правил. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления 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.

Родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом поставщиков. Поставщиками пищевой продукции в дошкольную организацию являются: ИП Есипенко А.А. (хлеб), ИП Кулик Д.Н. (молочная продукция), ИП Шиянова Т.Д. (продовольственное сырье и пищевые продукты).

Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств 2 раз в день при открытых окнах.

Влажная уборка в помещениях групповых ячеек, под мебелью, под ковровыми покрытиями, у плинтусов, т. е. в местах скопления пыли, проводится ежедневно.

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.

Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях ежедневно в конце дня.

Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживают. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом ежедневно. Раковины, унитазы чистят дважды в день ершами с использованием моющих и дезинфекционных средств.

В качестве дезинфекционного средства используется Форэкс-хлор Дисолид в таблетках, используется в соответствии с инструкцией по применению.

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 по две смены матрасников.

Белье после употребления складывается в матерчатые мешки и доставляется в постирочную, матерчатые мешки стираются.

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

На момент проведения проверки 73 ребенка привиты от гриппа вакциной «Совигрипп», 56 отказов родителей. Медицинским работником ведется разъяснительная работа с родителями о необходимости проведения прививок против гриппа.

В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пи-

щевых 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), осуществляется обследование всех детей и всего персонала дошкольной организаций один раз в год. За 2017 год больных не регистрировалось.

Каждый работник 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. Все сотрудники дошкольной организации привиты против гриппа.

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.

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

Произведен отбор проб для проведения лабораторных исследований в рамках осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора, на основании поручения № 490 от 09.10.2017г., выданного филиалу ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе».

15.12.2017 г. в период с 09.00 час. до 10.00 час проведен анализ лабораторных исследований:

Согласно протоколам лабораторных исследований от 13.12.2017г. установлено, что 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 и санитарно-химического анализа воды питьевой, установлено, что пробы воды соответствуют СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества». Исследуемая проба готового блюда (омлет натуральный) по микробиологическим показателям соответствует ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Исследуемая проба готового блюда (тефтели из говядины) по санитарно-химическим показателям соответствует требованиям МУ по лабораторному контролю качества продукции общественного питания Инструкции №1-40/3805 от 11.11.1991г. Калорийность обеденного рациона (щи из свежей капусты, тефтели из говядины с соусом красным основным, пюре картофельное, кисель из концентрата) соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Содержание аскорбиновой кислоты в третьем блюде (кисель из концентрата) соответствует ГОСТ 7047-55 «Витамины. Отбор проб, методы определения витаминов и испытания качества витаминных препаратов». Исследуемая проба соли йодированной по санитарно-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ Р 51574-2000 «Соль поваренная пищевая. ТУ». Исследуемая проба овощей (картофель свежий) по паразитологическим показателям соответствует ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Экспресс-методы на качество мытья посуды соответствуют «Приложению 2 к приказу № 300 МЗ СССР от 08.04.77г».

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. 3.9 – для защиты детей от солнца и осадков на территории групповой площадки для старшей группы отсутствует теневой навес;
- п. 3.10 – теневой навес для 2-й младшей группы «Б» не оборудован деревянными полами (или другими строительными материалами, безвредными для здоровья человека) на расстоянии не менее 15 см от земли;
- п. 5.5 – поверхность пола (линолеум) в коридоре первого этажа имеет механические повреждения, что не допускает обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфекционных растворов;
- п. 8.9. – в раздевальной и туалетной комнатах 2-ой младшей группы «А» и средней группы отсутствуют термометры для контроля за температурой воздуха;
- п. 13.6. – в буфетной 2-й младшей группы «А» для ополаскивания посуды не используют гибкие шланги с душевой насадкой.

Ответственность за выявленные нарушения возлагается на заведующую Ломакину Лилию Михайловну

- п. 3.20. – мусоросборник переполнен, что препятствует уборке в мусорный контейнер твердых бытовых отходов и другого мусора.

Ответственность за выявленное нарушение возлагается на заместителя заведующей по хозяйственной части Петрову Ольгу Сергеевну

(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», закон Российской Федерации от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»; Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.2013г. № 706 «Об утверждении Правил оказания платных образовательных услуг». 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», 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», СП*

2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» с дополнением, 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», 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 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней», СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации», СП 3.1.3112-13 «Профилактика вирусного гепатита С», СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А», СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В», СП 3.1.1.2137-06 «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 3.2.3110-13 "Профилактика энтеробиоза", СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза», СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации», СП 3.1.3310-15 "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 3.5.2.1376-03 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих», СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий», СанПиН 2.6.1.2523-09 "Нормы радиационной безопасности НРБ-99/2009", СП 2.6.1.2612-10 «Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности (ОСПОРБ-99/2010)», СанПиН 2.1.6.1032-01 "Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест", ГН 2.1.6.1338-03 «Предельно – допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест», 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».

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)

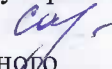
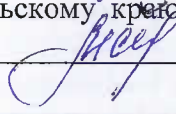
(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

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: протокол отбора проб от 07.12.2017г., протоколы лабораторных исследований от 13.12.2017г., предписание № 527 от 15.12.2017г.

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
Чижикова Марина Сергеевна 

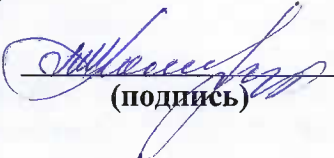
С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):

Заведующая Ломакина Лилия Михайловна

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

15 12 2017 г.

(дата)


(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку)