

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений об обязательном профилактическом визите в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий

ПМ 61250041000119635608 от 08.10.2025

ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий:



QR-код, обеспечивающий переход на страницу в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», содержащую запись единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий о профилактическом мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в рамках которого составлен соответствующий документ

Управление Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ростовской области
Территориальный отдел Управления Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ростовской области в
городе Волгодонске, Дубовском, Ремонтненском, Заветинском,
Зимовниковском районах

(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

Протокол осмотра
при проведении обязательного профилактического визита

«16» 10 2025 г.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РЕМОНТНЕНСКИЙ ДЕТСКИЙ САД "РОДНИЧОК", ИНН 6129005077, ОГРН 1026101536120
(место составления)

Нами, Забазновой Натальей Юрьевной – главным специалистом-экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г. Волгодонске, Дубовском, Ремонтненском, Заветинском, Зимовниковском районах, Решетниковой Ларисой Леонидовной - главным специалистом-экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г. Волгодонске, Дубовском, Ремонтненском, Заветинском, Зимовниковском районах,
(должность, фамилия и инициалы лица, проводившего осмотр)

на основании части 4 статьи 52.1. Федерального закона от 31.07.2020 № 248-ФЗ
«О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации»
произведен осмотр

-территории, помещений, групповых, пищеблока, спортивного зала, представленных документов в соответствии с требованием о представлении документов при проведении профилактического визита
(наименование территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных предметов)

находящихся по адресу:

Ростовская область, р-н Ремонтненский, с. Ремонтное, ул. Гоголя, д.64

(указывается адрес нахождения территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных предметов)

Осмотр проведен «16» октября 2025 г.

Осмотр произведен с участием контролируемого лица (его представителя):

наименование	МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕМОНТНЕНСКИЙ ДЕТСКИЙ САД "РОДНИЧОК",
ОКПО	
ИНН	ИНН 6129005077, ОГРН 1026101536120
правовая форма юридического лица	Учреждение является муниципальным учреждением
адрес юридический	Ростовская область, р-н Ремонтненский, с. Ремонтное, ул. Гоголя, д.64
адрес фактический	Ростовская область, р-н Ремонтненский, с. Ремонтное, ул. Гоголя, д.64
руководитель: ФИО, должность	Заведующий Собкалова Ирина Васильевна

(наименование, организационно-правовая форма юридического лица, его регистрационный номер (код ОКПО, ИНН), юридический и фактический адреса, полномочия представителя)

и (или) с применением видеозаписи: не применялась

(указываются сведения о технических средствах, используемых для проведения видеозаписи, дата, время и место, а также условия проведения видеозаписи)

Осмотром установлено:

Учреждение размещается по адресу в отдельно-стоящих типовых двухэтажных зданиях. Образовательное учреждение работает в режиме полного дня пятидневной рабочей недели с 12-часовым пребыванием детей с 7-30 до 17-30.

Имеется санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования при осуществлении образовательной деятельности.

Здание детского сада построено по типовым проектам, имеет полный набор помещений в соответствии с требованиями: групповые ячейки, спортивный и музыкальный залы, пищеблок, работающий на сырье, медицинский блок, прачечная, санитарный узел для персонала на 1-этаже, административные помещения.

Работниками соблюдаются сроки прохождения предварительных (при поступлении) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Осуществляется производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, заключен договор с ФБУЗ «ЦГ и Э в РО» в г.Волгодонске.

Списочный состав воспитанников – 33 человека, по состоянию на 16.10.2025г. присутствует 33 чел. Капитальный ремонт здания проводился в 2018г.

В МБДОУ Ремонтненский ДС «Родничок» функционирует 5 групп.

Территория хозяйствующего субъекта.

-Собственные территории по периметру ограждены забором.

-На момент обследования на территориях отсутствуют плодоносящие с ядовитыми плодами деревья и кустарники.

-Игровая зона групповые площадки, индивидуальные для каждой группы, оборудованные в соответствии с требованиями

-Оборудование и использование территории соответствует заявленным видам деятельности

Здания, строения, сооружения хозяйствующего субъекта

-Помещения для пребывания детей в подвальных или цокольных этажах зданий- отсутствуют

-Фактический набор помещений соответствует набору помещений в соответствии с осуществляемым видом деятельности. Групповые ячейки имеют следующий набор помещений:-

приемная(раздевальная), игровая, спальня, буфетная, санитарный узел с выделенной умывальной зоной.

-Санитарное содержание помещений соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям

Оборудование и мебель хозяйствующего субъекта

-Используемая мебель соответствует требованиям в части наличия цветовой маркировки в соответствии с ростовой группой воспитанников. В игровой выделены зоны, на которых установлена обеденная мебель (столы, стулья). Питание детей проводится в групповых

-Оборудование спален, обеспечение комплектами постельных принадлежностей, постельного белья, санитарной одеждой персонала соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям

-На окнах имеются солнцезащитные устройства и москитные сетки (на открываемые окна в весенний, летний и осенний периоды

Водоснабжение и водоотведение хозяйствующего субъекта

-Здание (помещения) оборудовано системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. Водоснабжение централизованное, водоотведение – выгреб.

-Питьевой режим организован в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, путем использования бутилированной воды в каждой группе.

Микроклимат, отопление и вентиляция хозяйствующего субъекта

- Здание образовательного учреждения оборудовано системами отопления и вентиляции в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. Отопление – газовая котельная.

-Запрет на использование переносных отопительных приборов с инфракрасным излучением выполняется

-Конструкция окон обеспечивает возможность проветривания помещений в любое время года.

Режим проветривания соблюдается. Естественное освещение в помещениях осуществляется через оконные проемы, искусственное освещение представлено люминисцентными и светодиодными лампами.

Организации профилактических и противоэпидемических мероприятий

-Мероприятия по недопущению на объект лиц с признаками инфекционных заболеваний выполняются. В групповых на момент обследования ежедневно проводится утренний прием детей в раздевальной комнате с измерением температуры тела бесконтактным термометром, опросом родителей о состоянии здоровья детей и росписью родителей в листах приема

-Допуск детей после болезни осуществляется при наличии медицинской справки

-Созданы условия для мытья рук воспитанников.(установлены детские раковины, имеется мыло, установлены разовые бумажные полотенца)

Содержание помещений соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям. Влажные уборки проводятся регулярно и своевременно.

-Планировка помещений обеспечивает возможность формирования изолированных помещений для каждой детской группы

-Оборудование помещений для детей, его количество соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям

-Приготовление пищи воспитанникам осуществляется на собственных пищеблоках.

Оценка текущего санитарного состояния пищеблока

№	Дополнительные вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы		
		Да	Нет	иное
1	Количество работников пищеблока (по должностям), их профессиональная подготовка и достаточность. Наличие личных медицинских книжек	+		

	(бумажный и (или) электронный носители) на каждого работника, оценка достоверности соответствующих записей, в том числе отметок о прохождении гигиенического обучения и аттестации.			
2	Количество посадочных мест в столовой, соответствие нормативам площади Наличие раковин для мытья рук перед обеденным залом			неприменимо
3	Наличие перемены продолжительностью не менее 20 минут для приема пищи.			неприменимо
4	Организация питьевого режима (кипяченая вода / бутилированная питьевая вода (фасованная) / питьевые фонтанчики / кулеры), или – не организован.	+		
5	Наличие маркировки и товаросопроводительной документации при приеме пищевой продукции и продовольственного сырья.	+		
6	Отсутствие продукции с истекшим сроком годности	+		
7	Соблюдение условий хранения и сроков годности используемых полуфабрикатов (при наличии оборудования и условий по их доготовке)	+		
8	Наличие технологических документов, в том числе технологических карт (утвержденных руководителем) на изготавливаемую продукцию. Соответствие наименования блюд и кулинарных изделий наименованиям, указанным в технологических картах	+		
9	Оснащение пищеблока технологическим оборудованием, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции	+		
10	Наличие на пищеблоке систем холодного и горячего водоснабжения, водоотведения и вентиляции, их исправность. В целях исключения рисков безопасности и микробиологического загрязнения осуществляется отбор проб воды из разводящей сети в горячем цехе (или в раздаточной зоне) на санитарно-химические и микробиологические показатели		нет	
11	Выполнение внутренней отделки производственных и санитарно-бытовых	+	В складском помещении	

	помещений пищеблока из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.		для овощей нет	
12	Проведение ежедневной уборки всех помещений, предназначенных для организации общественного питания детей. Проведение уборки столов после каждого использования.	+		
13	Проведение ежедневно влажной уборки производственных помещений пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств	+		
14	Наличие для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений отдельного промаркированного инвентаря. Хранение уборочного инвентаря в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря для туалета отдельно от инвентаря для уборки других помещений	+		
15	Проведение ежедневного осмотра работников, занятых изготовлением продукции и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Занесение результатов осмотра в гигиенический журнал (бумажный и/или электронный носители).	+		
16	Отсутствие в помещениях пищеблока насекомых и (или) грызунов, синантропных птиц и (или) животных, проживающих физических лиц, личных вещей и комнатных растений. Хранение личных вещей отдельно от рабочей одежды и обуви.	+		
17	Создание условий, обеспечивающих безопасность пищевой продукции при проведении обучающих мероприятий (мастер-классы), при участии детей в раздаче пищи в столовой (головной убор, фартук, одноразовые перчатки). Установление факта привлечения к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.			неприменимо
18	Использование для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции раздельного технологического и холодильного оборудования, производственных столов, разделочного инвентаря, маркированных любым способом, кухонной посуды.	+		

19	Проведение мытья столовой посуды отдельно от кухонной посуды и подносов (при наличии).	+		
20	Хранение разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции раздельно в производственных цехах (зонах, участках).	+		
21	Использование работниками производственных помещений пищеблока одноразовых перчаток при порционировании блюд и (или) при приготовлении холодных закусок (салатов). Проведение работниками производственных помещений замены одноразовых перчаток на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.	+		
22	Наличие для работников пищеблока отдельного туалета с раковиной для мытья рук.	+		
23	Проведение ежедневной регистрации показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях (на бумажном и (или) электронном носителях) и влажности - в складских помещениях	+		
24	Содержание перед раздачей столовых приборов, столовой посуды, чайной посуды и подносов (при наличии) в высушенном виде.	+		неприменимо
25	Проведение в конце рабочего дня мойки всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах (при наличии) с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.	+		неприменимо
26	Проведение в конце рабочего дня (при отсутствии посудомоечной машины) мытья посуды ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению	+		
27	Наличие в холодильном оборудовании контрольных термометров; наличие в складских помещениях для хранения продукции - приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха.	+		
28	Наличие инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов). Хранение моющих и дезинфицирующих средств в специально отведенных местах		нет	

29	Наличие на емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств маркировки с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством).		нет	
30	Использование на линии раздачи термометров для контроля температуры блюд.	+		неприменимо
31	Осуществление выдачи готовой пищевой продукции только после снятия пробы ответственным лицом или комиссией (при наличии).	+		
32	Осуществление регистрации результатов бракеража в журнале бракеража готовой продукции.	+		
33	Осуществление бракеража и ведение журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции	+		
34	Хранение суточных проб не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд при температуре от +2°C до +6°C в специально отведенном холодильнике и (или) в специально отведенном в холодильнике месте.	+		

Произведено рассмотрение представленных документов

1) для оценки организации профилактических медицинских осмотров, вакцинопрофилактики, гигиенического обучения работников:

- список сотрудников (постоянно работающих в настоящее время) организации для детей, подписанный руководителем образовательной организации с указанием следующих сведений: ФИО, дата рождения, должность, дата поступления на должность в данной организации;
- список работников, прошедших сезонную вакцинацию против гриппа;
- оригиналы личных медицинских книжек сотрудников, указанных в списке и сертификатов профилактических прививок (при необходимости);

2) договор на медицинское обслуживание обучающихся;

3) договор на вывоз ТБО;

4) договор на проведение дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных мероприятий и документы, подтверждающие их выполнение;

5) документы об оценке (подтверждения) соответствия воды расфасованной в емкости для обеспечения питьевого режима;

6) документация, удостоверяющая качество и безопасность пищевой продукции;

7) примерное меню, ежедневное меню, технологические карты рациона питания детей (выборочно 5 шт):

8) документация по контролю за питанием;

9) гигиенический журнал;

10) журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

11) журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;

12) ведомость контроля за рационом питания;

13) табель посещаемости детей;

14) для оценки соответствия детской дошкольной мебели на соответствие ростовым показателям воспитанников (МБДОУ):

- список конкретной группы образовательной организации, в котором проводятся измерения мебели с указанием фамилии, имени, сведений о росте детей (подписанный руководителем образовательной организации).

существляется утренний фильтр осмотра детей в гр. «Семицветики», группах «Колобок» и «Радуга» на емкости с дезинфицирующим раствором отсутствует информация о его наименовании и концентрации, не ведется журнал отработанных часов бактерицидного облучателя на пищеблоке, на рабочем месте отсутствует инструкция по применению дезинфицирующего средства «Ника-2», имеются множественные дефекты внутренней отделки в овощном складе (поражение грибом стен, отсутствует гигиеническое покрытие на полу).

что является нарушением ст. 11 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 2.11.6, п. 3.1.8 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"; п. 2.14, п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020.

(указываются сведения об осмотренных территориях, помещениях (отсеках), производственных и иных объектах, продукции (товаров) и иных предметах)

При проведении осмотра применялась фотосъемка и (или) аудиозапись: законному представителю юридического лица заведующему МБДОУ Ремонтненский ДС «Родничок» Собкаловой И.В. объявлено о применении технических средств - фотокамеры телефона SAMSUNG A26

(указываются сведения о технических средствах, используемых для проведения фотосъемки, аудиозаписи, дата, время и место, а также условия проведения фотосъемки, аудиозаписи, если фотосъемка, аудиозапись не применялись об этом делается запись)

Замечания, заявления, объяснения, ходатайства, поступившие во время проведения осмотра

не поступили ✓

Контролируемое лицо

(его представитель) заведующий

✓ *И.В.*
(подпись)

Собкалова И.В.

(инициалы и фамилия)

Участвовавшие

заведующий

✓ *И.В.*
(подпись)

Собкалова И.В.

(инициалы и фамилия)

Главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по РО в г.Волгодонске, Дубовском, Ремонтненском, Заветинском, Зимовниковском районах
(должность лица, составившего протокол)

Н.Ю. Забазнова Н.Ю. Забазнова

Главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по РО в г.Волгодонске, Дубовском, Ремонтненском, Заветинском, Зимовниковском районах
(должность лица, составившего протокол)

Л.Л. Реетникова Реетникова Л.Л.