

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 Тверской области (Управление Роспотребнадзора по Тверской области)
ул. Дарвина, д. 17, г. Тверь, 170034, телефон/факс 342211/356185

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

от «26» октября 2021 г., 15 час. 00 мин. №02/30

(дата и время составления акта)

г. Тверь, ул. Дарвина, д.17

(место составления акта)

Акт плановой выездной проверки

(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением руководителя Управления Роспотребнадзора по Тверской области Федориным Олегом Олеговичем №02/30 от 27.09.2021. Учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий № 69210041000101063987 от 27.09.2021

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

2. Выездная проверка проведена в рамках федерального государственного контроля (надзора)

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

3. Выездная проверка проведена:

Соколовой Юлией Дмитриевной-специалист-эксперт отдела санитарного надзора;

Тимофеевой Ириной Владимировной - специалист-эксперт отдела санитарного надзора.

Поповой Полиной Андреевной- специалист-эксперт отдела санитарного надзора.

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспектора (инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов), уполномоченного (уполномоченных) на проведение выездной проверки. При замене инспектора (инспекторов) после принятия решения о проведении выездной проверки, такой инспектор (инспекторы) указывается (указываются), если его (их) замена была проведена после начала выездной проверки)

4. К проведению выездной проверки были привлечены:
специалисты:

Горячева Наталья Николаевна - заведующая отделением гигиены питания;

Спивак Ольга Николаевна – врач по гигиене детей и подростков;

Ерофеева Татьяна Васильевна – помощник врача по гигиене детей и подростков;

Кутилин Павел Сергеевич- эксперт – физик;

Тимохина Татьяна Владимировна – заведующая отделом, врач по гигиене труда;

Матвеева Людмила Романовна – врач-бактериолог.

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности специалистов);

эксперты (экспертные организации):

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области»

Бессрочный аттестат аккредитации №RA.RU.710006 от 30.04.2015 выдано Федеральной службой по аккредитации (дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 01.04.2015)

Бессрочный аттестат аккредитации №RA.RU.510131 от 28.10.2016 выданный Федеральной службой по аккредитации (дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 15.08.2016)

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии) должности экспертов, с указанием сведений о статусе

эксперта в реестре экспертов контрольного (надзорного) органа или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации)

5. Выездная проверка проведена в отношении: подпунктов «а», «б», «в» пункта 12 Положения о Федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом надзоре, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 30.06.2021 г. №1100.

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

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): 170554, Тверская область, р-н Калининский, д. Рязаново, 18

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

7. Контролируемые лица: Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Рязановский детский сад» (МДОУ «Рязановский детский сад»), 170554, Тверская область, р-н Калининский, д. Рязаново, 18, ИНН: 6924012520

(указываются фамилия, имя, отчество (при наличии) гражданина или наименование организации, их индивидуальные номера налогоплательщика, адрес организации (ее филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), ответственных за соответствие обязательным требованиям объекта контроля, в отношении которого проведена выездная проверка)

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с «20» октября 2021 г., 09 час. 00 мин.

по «26» октября 2021 г., 15 час. 00 мин.

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

проведение выездной проверки приостанавливалось в связи с -

с «__» _____ г., ____ час. ____ мин.

по «__» _____ г., ____ час. ____ мин.

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

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил: не требуется

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

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

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

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

в следующие сроки:

с «04» октября 2021 г., 09 час. 00 мин.

по «26» октября 2021 г., 15 час. 00 мин.

по месту: 170554, Тверская область, р-н Калининский, д. Рязаново, 18, Тверская область, г. Тверь, ул. Дарвина, д.13; 170034, Тверская область, ул. Дарвина, д. 17

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

по результатам которого составлены протоколы и экспертные заключения: №154602-154606 от

21.10.2021, №153836 от 22.10.2021, №153835 от 21.10.2021, №153837 от 21.10.2021, экспертное заключение №04-2/4-36 от 11.10.2021, № 153829 от 25.10.2021, №153830 от 25.10.2021, №153831 от 25.10.2021, № 153832-153834 от 26.10.2021.

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

испытание

в следующие сроки:

- 1) с «21» октября 2021 г.
по «21» октября 2021 г.
- 2) с «20» октября 2021 г.
по «22» октября 2021 г.
- 3,4) с «20» октября 2021 г.
по «21» октября 2021 г.

по месту: г. Тверь, ул. Дарвина, д.13

По результатам которых составлены протоколы испытаний: 1) №154602-154606 от 21.10.2021, 2) №153836 от 22.10.2021, 3) №153835 от 21.10.2021, 4) №153837 от 21.10.2021, № 153832-153834 от 26.10.2021.

экспертиза

в следующие сроки:

- с «20» октября 2021 г.
по «23» октября 2021 г.

по месту: г. Тверь, ул. Дарвина, д.13

по результатам которого составлены: экспертное заключение №04-2/4-33 от 11.10.2021

истребование сведений

в следующие сроки:

- с «20» октября 2021 г.
по «22» октября 2021 г.

по месту: г. Тверь, ул. Дарвина, д.17

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения: Учредительные документы организации; Приказ (распоряжение) о назначении на должность руководителя юридического лица; списочный состав работников учреждения; личные медицинские книжки сотрудников; расписание занятий; учебный план; акты выполненных работ по дератизации и дезинсекции за истекший период 2021 года.

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

11. По результатам выездной проверки установлено:

Юридический и фактический адрес: Тверская область, Калининский район, д.Рязаново, д.18.

- Свидетельство ОГРН № 1056900018350; ИНН/КПП 6924012520/ 694901001.

- Устав муниципального дошкольного образовательного учреждения «Рязановский детский сад» утвержден постановлением администрации муниципального образования Тверской области «Калининский район» № 1258 от 17.12.2015г. Сокращенное наименование Учреждения «Рязановский детский сад».

Тип учреждения: бюджетное.

Тип образовательной организации: дошкольная образовательная организация. На осуществление образовательной деятельности МДОУ «Рязановский детский сад» имеет санитарно-

эпидемиологическое заключение № 69.01.01.000.М.000989.11.09 от 10.11.2009г о соответствии государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

Территория дошкольной образовательной организации оборудована наружным электрическим освещением, по периметру ограждена металлическим забором, благоустроена, озеленена, что соответствует п. 2.2.1.СП 2.4.3648-20. Низкорослые зеленые насаждения используются для разделения групповых площадок друг от друга.

Подъездные пути, и вся проезжая часть территории заасфальтированы.

На территории выделена игровая зона, которая включает в себя групповые площадки, индивидуальные для каждой из 5 групп, общую физкультурную площадку.

Для защиты детей от солнца и осадков на территории 5 групповых площадок оборудованы кирпичные тентовые навесы с трехсторонним ограждением. Тентовые навесы оборудованы деревянными полами, имеющиеся песочницы на игровых площадках закрыты крышками, что соответствует п. 3.1.2.СП 2.4.3648-20.

Групповые площадки оснащены игровым оборудованием в соответствии с ростом и возрастом детей, на всех площадках установлены игровые формы. На физкультурной площадке игровое оборудование не установлено.

На территории дошкольной организации для сбора отходов оборудована площадка с водонепроницаемым твердым покрытием и трехсторонним ограждением, где установлен 1 контейнер с крышкой, что соответствует п.2.2.3.СП 2.4.3648-20. Сбор и вывоз мусора организован по контракту №1308 от 11.01.2021г. с ООО «Тверьспецавтохозяйство».

Здание детского сада 2-х этажное, кирпичное отдельно стоящее построено в 1976 году из расчета на 5 групп. По списку в детском саду 102 ребенка в возрасте с 1.5 до 7-ми лет. На момент проверки в детском саду присутствует 65 детей, организовано и работает 5 групп, а именно:

- группа раннего возраста – дети с 1.5 до 3-х лет – 12 человек
- группа младшего возраста – дети с 3-х до 4-х лет – 20 человек.
- средняя группа – дети с 4-х до 5-ти лет – 22 человека.
- старшая группа – дети с 5-ти до 6-ти лет – 21 человек.
- подготовительная группа дети с 6-ти до 7-ми лет – 22 человека.

Здание детского сада подключено к поселковым сетям холодного и горячего водоснабжения и водоотведения, отопления и энергоснабжения. Дополнительно автономные источники горячего водоснабжения установлены в помещениях: буфетных всех групповых, на пищеблоке, в медицинском блоке и в прачечной, что соответствует п.2.6.1.СП 2.4.3648-20. Горячая и холодная вода подается через смесители, что соответствует п. 2.6.3.СП 2.4.3648-20.

На территории по доступной среде для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья проведены следующие мероприятия: при входе в здание оборудован пандус и кнопка вызова сотрудника, установлена мнемосхема в тамбуре здания для слабовидящих, что соответствует п. 2.3.1.СП 2.4.3648-20.

В наборе помещений детского сада имеется:

- На первом этаже здания размещены: 2 групповые, пищеблок, медицинский блок, спортивный зал, бытовое помещение для сотрудников пищеблока, прачечная, туалет для персонала.
- На втором этаже здания размещены: 3 групповые, музыкальный зал, методический кабинет, 2 административных кабинета, раздевалка для персонала, склад.

Освещение в помещениях пребывания детей естественное и искусственное.

Естественное освещение через оконные проемы боковое левостороннее. Световые проемы в групповых и спальнях оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами типа жалюзи или тканевыми раздвижными шторами.

Искусственное освещение потолочное выполнено люминесцентными лампами с защитной арматурой в помещениях игровых и в раздевалках, в спальнях искусственное освещение – лампы накаливания в защитных плафонах. Все светильники находятся в рабочем состоянии. Установленные люминесцентные лампы имеют один спектр светового излучения - белый, что соответствует п. 2.8.5.СП 2.4.3648-10.

Хранение неисправных и перегоревших люминесцентных ламп осуществляется в металлической емкости с крышкой, которая хранится в хозяйственном сарае на территории.

На вывоз неисправных люминесцентных ламп представлен договор № 162 от 24.08.2021г с ООО НПП «Диапазон», акт выполненных работ № 342 от 24.08.2021г.

Отопление от поселковой газовой котельной, отопительные приборы – батареи. Для контроля температуры воздуха в помещениях, предназначенных для пребывания детей, установлены настенные термометры, что соответствует п.2.7.3. СП 2.4.3648-20.

Температурный режим для детей выдерживается.

В помещениях для пребывания детей вентиляция естественная через вентиляционные каналы, предусмотренные при строительстве. В прачечной оборудованы отдельные системы вытяжной вентиляции с естественным побуждением. На пищеблоке оборудована приточно-вытяжная вентиляция с механическим побуждением. В туалетах групповых и в туалете персонала на первом этаже здания оборудована автономная система вытяжной вентиляции. Режим проветривания в групповых помещениях осуществляется через открытые оконные проемы в отсутствии детей.

Представлен акт о проверке технического состояния вентиляции ООО «Регионэнергоконтроль» от 02.09.2021г. с инструментальными измерениями объемов вытяжки воздуха, что соответствует п. 2.7.4. СП 2.4.3648-20.

В состав каждой групповой ячейки входят: раздевальная для детей, групповая игровая, спальня, буфетная зона для подготовки блюд к раздаче и мытья столовой посуды, туалетная с умывальной.

Площади помещений групп для детей дошкольного возраста с 1.5 до 7-ми лет составляют согласно техническому паспорту, составленному на 05.02.2010г инвентарный номер 7-181, кадастровый номер 69:10:0290301:0:31.

- раздевальные – от 14.6кв.м. до 16.4кв.м;
- групповые – от 49.7кв.м. до 52.1кв.м.;
- спальни – от 33.8кв.м. до 49.8кв.м.

Количество детей в группах детского сада определено, исходя из расчета площади групповых (игровых) комнат и спален. Норма площади для детей группы раннего возраста (до 3-х лет), не менее 2.5м. на 1 ребенка выдерживается, и составляет на момент проверки 4.15кв.м. Норма площади для детей дошкольного возраста (от 3 до 7 лет) при норме не менее 2м, составляет от 2.25м. до 2.55м. Площадь спальных помещений для детей до 3-х лет составляет - 4.08м при норме 1.8м, в дошкольных группах - 2.25м. при норме не менее 2.0м. на ребенка, что соответствует п. 3.1.1. СП 2.4.3648-20.

Для проведения музыкальных занятий с детьми на втором этаже здания детского сада оборудован музыкальный зал. Из оборудования для занятий детей в нем имеется: рояль, шкаф для хранения пособий, мелкие музыкальные инструменты для детей, детские стулья двух ростовых групп.

Для физкультурных занятий на первом этаже здания оборудован спортивный зал, где установлено 3 шведские стенки, гимнастические скамейки, мелкий спортивный инвентарь, обручи, гимнастические палки, мячи, маты с гигиеническим покрытием. Хранение спортивного инвентаря организовано в зале на оборудованных полках и стеллажах во встроенных шкафах.

Для обеззараживания воздуха в данных помещениях используется передвижной бактерицидный облучатель.

Отделка всех помещений детского сада выполнена материалами, позволяющими проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфекционных средств:

- стены в помещениях групповых, спортивном и музыкальном зале, коридорах выполнены под покраску, в помещениях пищеблока, медицинского блока, в туалетных для детей и персонала – плитка.

- Потолки в коридорах, в помещениях пребывания детей, спортивном и музыкальном зале - покраска.

- Полы в коридорах, групповых помещениях, спортивном и музыкальном зале – линолеум, входных группах, в туалетах, на пищеблоке – плитка.

Кроме следующих помещений:

- потолок в помещении игровой средней группы имеет дефекты и повреждения, следы после

протекания, на стенах и потолке в спальне - трещины.

- В группе раннего возраста в помещении буфетной на стенах дефекты, имеются трещины, отслоилась краска от стен.

- В игровой старшей группы потолок с нарушением целостности по швам, в туалетной нарушена отделка стен, частично отсутствует плитка.

- В подготовительной группе имеются дефекты на стенах у дверных проемов, в спальне, игровой и в раздевалке на потолке и по швам отслоилась краска, что не соответствует п. 2.5.3.СП 2.4.3648-20.

- В средней группе, при входе в игровую из раздевалки полы имеют дефекты и повреждения, частично отсутствует плитка на полу при входе в туалетную подготовительной группы, что не соответствует п. 2.5.2. СП 2.4.3648-20.

Оборудование в помещениях групповых, туалетных установлено в соответствии с ростом и возрастом детей.

Раздевальные всех групповых оборудованы индивидуальными шкафчиками для детей по списочному составу, шкафами для хранения верхней одежды и спецодежды для персонала, для сушки верхней одежды детей используют дверцы шкафчиков или бытовые приспособления для сушки. Индивидуальные шкафчики для детей промаркированы по списочному составу, оборудованы полками для головных уборов, крючками для верхней одежды и полками для хранения обуви, что соответствует п. 3.1.3.СП 2.4.3648-20.

В помещениях групповых установлена детская мебель столы и стулья двух ростовых групп, регулируемые по высоте по числу детей в группах, маркировка мебели проведена, что соответствует п. 2.4.3.СП 2.4.3648-20 и СанПиН 1.2.3685-21 Раздел VI, таблица 6.2.

Для хранения детских игрушек в помещениях установлены шкафы, оборудованы игровые зоны с использованием игрушек, легко поддающихся санитарной обработке. Мягконабивные и ворсовые игрушки не используются в работе. Для игр детей в игровых оборудованы зоны развития для мальчиков и девочек с учетом 5-ти образовательных областей (творческая, познавательная, речевая, конструирование, социально-коммуникационная).

Для дезинфекции воздушной среды помещения постоянного пребывания детей оборудованы приборами по обеззараживанию воздуха, что соответствует п. 3.1.3.СП 2.4.3648-20.

В каждой групповой выделена буфетная зона, из оборудования в которой установлено: 2 секции моечных ванн, подвесные бытовые сушилки для столовой посуды, шкафы для хранения чистой столовой и кухонной буфетной посуды.

В помещениях буфетных всех групп инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах и миллилитрах, что соответствует п. 2.4.6.2.СП 2.4.3648-20.

Для доставки готовых блюд из пищеблока используется кухонная буфетная посуда из нержавеющей стали, кастрюли с крышками для доставки порционных блюд. Кухонная буфетная посуда промаркирована по групповой принадлежности.

Для ополаскивания столовой посуды моечные ванны оборудованы гибким шлангом с душевой насадкой. Для обеззараживания посуды в групповых ячейках выделены промаркированные емкости с крышкой, для замачивания посуды в дезинфекционном растворе.

Туалетные помещения разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов.

В умывальной зоне установлено по 4 детские раковины и 1 раковине для персонала, полотенцедержатели из расчета количества детей в группах, в туалетной зоне установлено по 2-3 детских унитаза с перегородкой, шкафы для хранения уборочного инвентаря и хозяйственных нужд, что соответствует п. 2.4.11.СП 2.4.3648-20.

Умывальные раковины оснащены жидким мылом в дозаторах, для лица и рук используются индивидуальные промаркированные по списочному составу полотенца.

Сон детей организован в спальнях групповых на стационарных кроватях, установленных по количеству детей, находящихся в группе. Расстановка кроватей в спальнях проведена с соблюдением минимальных разрывов и расстояний от наружных стен, от отопительных приборов, проходов между кроватями, что соответствует СанПиН 1.2.3685-21 Раздел VI, таблица 6.2.

Постельное белье промаркировано, график смены постельного белья имеется в каждой

группе, смена белья проводится 1 раз в 7 дней. Тремя комплектами постельных принадлежностей и полотенец, двумя комплектами наматрасников, мягким инвентарем детский сад обеспечен, что соответствует п. 2.4.8.СП 2.4.3648-20.

Стирка постельного белья осуществляется в помещении прачечной, расположенной на 1 этаже здания. В составе прачечной имеется помещение для стирки и глажения белья, которые имеют отдельный вход для загрузки грязного белья. Из оборудования в помещении для стирки белья установлено: ларь для использованного белья, 1 бытовая ванна и емкость для замачивания белья, 2 бытовые стиральные машины автомат на 6 и 9кг сухого белья, 3 бытовые сушилки для просушки белья, раковина для рук. В помещении гладильной установлен стол для глажения белья, доска для глажения. Хранение чистого белья осуществляется в установленных шкафах, оборудованных полками. Выдача чистого белья осуществляется по установленному графику с регистрацией в отдельном журнале 1 раз в 7 дней.

Помещения медицинского назначения выделены в отдельный блок, в наборе помещений имеется медицинский кабинет, процедурный кабинет, туалет, с выделенным местом для приготовления дезинфекционных растворов, помещение для хранения уборочного инвентаря. Все кабинеты медицинского блока функционально соединены общим коридором. На помещения медицинского назначения имеется санитарно-эпидемиологическое заключение № 69.01.01.000.М.000074.02.16 от 17.02.2016г. о соответствии государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам. Медицинское обслуживание детей осуществляется по договору с ГБУЗ «ЦРКБ №1».

В МДОУ «Рязановский детский сад» организовано 5-ти разовое питание детей. Представлено 10-ти дневное меню для детей с 1- до 3-х лет и с 3-х до 7-ми лет, утвержденное руководителем образовательной организации, что соответствует п.8.1.3.СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Технологические карты разработаны на все приготавливаемые блюда. Для информации родителей ежедневное меню вывешивается в помещении раздевалки каждой групповой, что соответствует п. 8.1.7.СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Приготовление пищи осуществляется в помещении пищеблока. Меню-раскладки составляются на каждый день. Бракераж готовых блюд проводит бракеражная комиссия в составе из трех человек, данные регистрируются в журнале по установленной форме за подписью 3-х членов бракеражной комиссии. Анализ питания проводится каждые 10 дней.

Пищеблок размещен на первом этаже здания детского сада, работа организована на сырье, имеется отдельный вход для доставки продуктов. Отпуск готовой пищи для групп, производят из горячего цеха через оборудованное окно раздачи.

Доставка продуктов осуществляется через отдельный вход, согласно спецификации к контракту с ТД «Михайловский», птицефабрикой «Верхневолжская», ИП «Кошелев».

В наборе помещений пищеблока имеется: тамбур для доставки продуктов, склад для плодоовощной продукции, склад для пищевых продуктов, сырьевой цех с выделенной зоной для мытья кухонной посуды, горячий цех.

Из технологического оборудования на пищеблоке установлено:

- на складе для хранения плодоовощной продукции стеллажи и холодильники для раздельного хранения пищевых продуктов. На складе установлены: 1 бытовой холодильник для молочных продуктов, 1 двух камерный бытовой холодильник для сырых мясных продуктов, 1 бытовой холодильник для СО, 1 бытовой холодильник для СК, 1 морозильная камера для СР, и 1 морозильная камера для СМ;

- на складе для хранения пищевых и сыпучих продуктов стеллажи.

Для контроля за температурой и влажностью в помещении склада имеется психрометр. Все поступающие на склад пищевые продукты имеют сопроводительные документы, маркировочные ярлыки;

- сырьевой цех оборудован картофелечисткой, электрической мясорубкой для сырых продуктов, 3-мя моечными ваннами для обработки сырых продуктов (мяса и рыбы, сырых овощей и отдельно сырых кур). Для разделки сырых продуктов установлено 3 производственных стола с маркировкой СО, СМ и, СР, и стол для разделки СК, раковина для мытья рук. Для обработки яиц используется «Ника-2» выделены емкости, инструкция имеется, все емкости промаркированы;

- в горячем цехе установлены 2 электрические плиты на 4 конфорки каждая с духовками, оснащенными терморегуляторами для контроля температурного режима при приготовлении блюд, электрический привод для вареных продуктов с насадками для приготовления картофельного (овощного) пюре, электрический кипятильник, 1 производственный стол для вареных продуктов и приготовления салатов, 1 производственный стол с маркировкой ГП, нарезка хлеба осуществляется на столе в зоне раздачи готовых блюд.

На день проверки, на пищеблоке отсутствует стол для работы с тестом, столешница которого выполнена из дерева твердых пород, для приготовления блюд используется алюминиевая посуда, а не из нержавеющей стали (за исключением котла для третьих блюд и емкости для кипяченой воды), что не соответствует п. 2.4.6.2.СП 2.4.3648-20.

Представлен акт проверки исправности технологического и холодильного оборудования и способности его поддерживать температурный режим от 31.08.2021г. ООО «Регионэнергоконтроль», что соответствует п. 2.4.6.2.СП 2.4.3648-20.

Для обеззараживания воздуха на пищеблоке используется передвижной рециркулятор. Для контроля температуры блюд на раздаче имеется термометр.

Мытье кухонной посуды организовано в зоне разделки сырых продуктов, где установлено 2 моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители и душевой насадкой для ее ополаскивания.

Для хранения чистой кухонной посуды стеллаж установлен в горячем цехе.

Имеющаяся кухонная посуда промаркирована. Инвентарь для порционирования и раздачи готовых блюд имеет мерные метки объема в литрах и миллилитрах.

Для соблюдения правил личной гигиены сотрудниками в помещении коридора установлен 2-х секционный шкаф для раздельного хранения личной и санитарной одежды. Туалет для персонала пищеблока проектом строительства не предусмотрен.

Сотрудники пользуются общим туалетом для персонала, расположенном на первом этаже здания детского сада.

Необходимая документация на пищеблоке заведена, данные регистрируются в журналах по рекомендуемой форме СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для раздельного хранения уборочного инвентаря по цехам на пищеблоке установлен шкаф. Весь уборочный инвентарь промаркирован по назначению.

Личные медицинские книжки представлены на всех сотрудников. В детском саду работает 25 человек персонала по списку. Периодический медицинский осмотр, профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация по профессии сотрудниками пройдена в установленные сроки, что соответствует п. 1.5.СП 2.4.3648-20. (Список сотрудников прилагается).

С целью предупреждения распространения новой коронавирусной инфекции в соответствии с п.4.4.СП 3.1.3597-20 на момент проверки в детском саду имеется:

- для измерения температуры тела - 8 бесконтактных термометров;
- для обеззараживания воздуха в помещениях групповых настенные рециркуляторы – 5 штук, в музыкальном зале – 1 и в спортивном зале 1, в медкабинете и на пищеблоке 2 передвижных;
- для обработки рук - антисептическое средство «Дезискраб»; кожный антисептик «Чистея».
- Средства индивидуальной защиты органов дыхания: одноразовые маски (320 штук);
- перчатки одноразовые (180 пар).

В ходе проверки проведен отбор и исследование:

-вода питьевая холодная на микробиологические показатели, протокол испытаний и экспертное заключение №153835 от 21.10.2021 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» соответствует требованиям табл.3.5 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

-вода горячего водоснабжения в моечном отделении для мытья кухонной посуды на

микробиологические показатели, протокол испытаний и экспертное заключение №153837 от 21.10.2021 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» соответствует требованиям табл.3.5 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

- вода питьевая холодная из разводящей сети в моечном отделении для мытья кухонной посуды (после фильтра) на микробиологические показатели, протокол испытаний и экспертное заключение №153836 от 21.10.2021 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» не соответствует требованиям табл.3.5 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», п. 2.6.2. СП 2.4.3648-20;

-3 готовых блюда (рассольник с мясом и сметаной, картофельное пюре с рыбой и овощами, компот из сухофруктов) на калорийность, протокол испытаний и экспертное заключение № 153832-15834 от 26.10.2021 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» - калорийность блюда рассольник с мясом и сметаной, установленная лабораторным путем, находится в пределах допустимых отклонений (не более $\pm 5\%$) согласно МУ № 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах».

Калорийность блюда картофельное пюре с рыбой и овощами, установленная лабораторным путем, выше величины, полученной расчетным путем на 12,9%. Калорийность блюда компот из сухофруктов, установленная лабораторным путем, ниже величины, полученной расчетным путем на 31,8%;

Изготовление продукции осуществляется не по технологическим документам (согласно протоколу лабораторных испытаний и экспертному заключению протокол испытаний и экспертное заключение № 153832-153834 от 26.10.2021 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области»), картофельное пюре с рыбой и овощами, установленная лабораторным путем, выше величины, полученной расчетным путем на 12,9%. Калорийность блюда компот из сухофруктов, установленная лабораторным путем, ниже величины, полученной расчетным путем на 31,8%., что не соответствует п.2.3.3 СП 2.4.3648-20;

- 3 готовых блюда (рассольник с мясом и сметаной, картофельное пюре, компот из сухофруктов) на микробиологические показатели, протоколы испытаний и экспертные заключение № 153829 от 25.10.2021, №153830 от 25.10.2021, №153831 от 25.10.2021 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» - соответствуют ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;

-параметры микроклимата, освещенность от искусственного освещения, протокол испытаний и экспертное заключение №154602-154606 от 21.10.2021, ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области»:

- параметры микроклимата соответствует требованиям главы V табл. 5.34, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- освещенность от искусственного освещения в точках №2 (младшая группа, игровая – середина помещения), №6 (старшая группа, игровая – середина помещения) находилась ниже установленного норматива, что не соответствует требованиям главы V табл. 5.54, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», п.2.8.1 СП 2.4.3648-20;
- освещенность от искусственного освещения в остальных точках соответствует требованиям главы V табл. 5.54, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» и п.2.8.1 СП 2.4.3648-20.

Выявлены нарушения обязательных требований СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»:

1. На пищеблоке отсутствует стол для работы с тестом, столешница которого выполнена из дерева твердых пород, для приготовления блюд используется алюминиевая посуда, а не из нержавеющей стали (за исключением котла для третьих блюд и емкости для кипяченой воды), что не соответствует п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.
2. Потолок в помещении игровой средней группы имеет дефекты и повреждения, следы после протекания, на стенах и потолке в спальне – трещины;
 В группе раннего возраста в помещении буфетной на стенах дефекты, имеются трещины, отслоилась краска от стен;
 В игровой старшей группы потолок с нарушением целостности по швам, в туалетной нарушена отделка стен, частично отсутствует плитка;
 В подготовительной группе имеются дефекты на стенах у дверных проемов, в спальне, игровой и в раздевалке на потолке и по швам отслоилась краска, что не соответствует п. 2.5.2. СП 2.4.3648-20.
3. В средней группе, при входе в игровую из раздевалки полы имеют дефекты и повреждения, частично отсутствует плитка на полу при входе в туалетную подготовительной группы, что не соответствует п. 2.5.2. СП 2.4.3648-20.
4. Освещенность от искусственного освещения в точках №2 (младшая группа, игровая – середина помещения), №6 (старшая группа, игровая – середина помещения) находилась ниже установленного норматива, что не соответствует требованиям главы V табл. 5.54, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», п.2.8.1 СП 2.4.3648-20.
5. Проба воды питьевой холодной из разводящей сети в моечном отделении для мытья кухонной посуды (после фильтра) на микробиологические показатели, протокол испытаний и экспертное заключение №153836 от 21.10.2021 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» не соответствует требованиям табл.3.5 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», п. 2.6.2. СП 2.4.3648-20.
6. Изготовление продукции осуществляется не по технологическим документам (согласно протоколу лабораторных испытаний и экспертному заключению протокол испытаний и экспертное заключение № 153832-153834 от 26.10.2021 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области»), картофельное пюре с рыбой и овощами, установленная лабораторным путем, выше величины, полученной расчетным путем на 12,9%. Калорийность блюда компот из сухофруктов, установленная лабораторным путем, ниже величины, полученной расчетным путем на 31,8%., что не соответствует п.2.3.3 СП 2.4.3648-20;

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки:

1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований, о соблюдении (реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, о соблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, об исполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

2) вывод о выявлении нарушений обязательных требований (с указанием обязательного требования, нормативного правового акта и его структурной единицы, которым установлено нарушенное обязательное требование, сведений, являющихся доказательствами нарушения обязательного требования), о несоблюдении (нереализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, с указанием реквизитов разрешительных документов, о несоблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, о неисполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

3) сведения о факте устранения нарушений, указанных в пункте 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия)

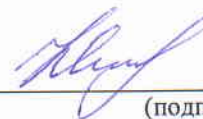
12. К настоящему акту прилагаются:

протоколы и экспертные заключения: №154602-154606 от 21.10.2021, №153836 от 22.10.2021, №153835 от 21.10.2021, №153837 от 21.10.2021, экспертное заключение №04-2/4-36 от 11.10.2021, № 153829 от 25.10.2021, №153830 от 25.10.2021, №153831 от 25.10.2021, № 153832-153834 от 26.10.2021.

(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), заполненные проверочные листы (в случае их применения), а также документы и иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований)

Специалист – эксперт отдела санитарного надзора Соколова Юлия Дмитриевна

(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов), проводившего документарную проверку)



(подпись)

Специалист – эксперт отдела санитарного надзора Соколова Юлия Дмитриевна
8 (4822) 34-71-87 (доб.119)

(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должность инспектора, непосредственно подготовившего акт выездной проверки, контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

