

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий

ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий:
30.12.2021 года № 22220041000100840631

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



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 Алтайскому краю
Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю в г. Рубцовске,
Рубцовском, Егорьевском, Поспелихинском, Краснощековском, Курьинском,
Новичихинском и Шипуновском районах**

ул. Краснознаменская, дом 118, г.Рубцовск, Алтайский край, 658224

Тел.: (38557) 4-49-02

E-mail: to-rubc@22.rospotrebnadzor.ru

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

« 15 » марта 2022 г., 10 час. 00 мин. № 11/39
(дата и время составления акта)

Алтайский край, г. Рубцовск, ул. Краснознаменская, 118

(место составления акта)

Акт плановой выездной проверки

(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением о проведении плановой выездной проверки от 25 февраля 2022 года № 11/39, изданного начальником территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю в г. Рубцовске, Рубцовском, Егорьевском, Поспелихинском, Краснощековском, Курьинском, Новичихинском и Шипуновском районах, главным государственным санитарным врачом по г. Рубцовску, Рубцовскому, Егорьевскому, Поспелихинскому, Краснощековскому, Курьинскому, Новичихинскому и Шипуновскому районам Губий Галиной Владимировной, учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий 22220041000100840631

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

2. Выездная проверка проведена в рамках государственного надзора и контроля за исполнением обязательных требований законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия. Реестровый номер функций в федеральной государственной информационной системе «Федеральный реестр государственных и муниципальных услуг» (функций)» 313122070

(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:

1) Семенцовой Ольгой Александровной, главным специалистом - экспертом территориального отдела в г.Рубцовске, Рубцовском, Егорьевском, Поспелихинском, Краснощековском, Курьинском, Новичихинском и Шипуновском районах Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю

(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:

- 1) Бутенков Юрий Васильевич, инженер;
- 2) Митрофанова Галина Анатольевна, химик-эксперт;
- 3) Дармина Инна Николаевна, помощник врача эпидемиолога.

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

эксперты (экспертные организации):

1) филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в городе Рубцовске, Рубцовском, Егорьевском, Поспелихинском, Краснощековском, Курьинском, Новичихинском и Шипуновском районах» (Аттестат аккредитации № RA.RU.710035 выданный Федеральной службой по аккредитации бессрочно; Аттестат аккредитации № РОСС.RU.0001.510264, выдан Федеральной службой по аккредитации бессрочно)

(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: МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ "ДЕТСКИЙ САД №10 "ГНЕЗДЫШКО"

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

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): 658210, Алтайский край, город Рубцовск, улица Красная, 60

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

7. Контролируемое лицо: МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД №10 "ГНЕЗДЫШКО"; ИНН 2209010935, 658210, Алтайский край, город Рубцовск, улица Красная, 60

(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 « 01 » марта 2022 г., 10 час. 20 мин.

по результатам которого составлены:

протокол отбора проб воздуха закрытых помещений № 11/268 от 01.03.2022г.; протокол отбора проб продовольственного сырья, пищевых продуктов № 11/266 от 01.03.2022г., протокол отбора смывов с объектов окружающей среды и материала на стерильность №11/267 от 01.03.2022 г.

(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)

4) инструментальное обследование

(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).

с "01" марта 2022 г., 10 час. 30мин.

по "01" марта 2022 г., 11 час. 00мин.

по месту фактического осуществления деятельности: 658210, Алтайский край, город Рубцовск, улица Красная, 60

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

по результатам которого составлен:

Протоколы отбора проб №№ 11/269 от 01.03.2022 года;

Протоколы измерений параметров микроклимата № 2961 от 02.03.2022;

Протоколы измерений параметров световой среды № 2962 от 02.03.2022 года;

Протокол радиационно-гигиенического обследования объекта №2963 от 02.03.2022 года

(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)

5) получение письменных объяснений

(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).

с "01" марта 2022 г., 12 час. 30мин.

по "01" марта 2022 г., 12 час. 40 мин.

по месту фактического осуществления деятельности: 658210, Алтайский край, город Рубцовск, улица Красная, 60

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

по результатам которых составлено:

объяснение от 01.03.2022г.

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

6) Испытание

(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 "01" марта 2022 г., 14час.40 мин.

по "09 " марта 2022 г., 15 час. 00 мин.

по месту фактического осуществления деятельности: 658224, Алтайский край, г. Рубцовск, ул. Краснознаменская, 118

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

по результатам которого составлены:

Протоколы лабораторных испытаний воздуха замкнутых помещений №3162 от 04.03.2022 года;

Протоколы лабораторных испытаний воздуха рабочей зоны №3248 от 05.03.2022 года;

Протоколы лабораторных испытаний №№ 3196, 3197, 3198, 3199,3210 от 04.03.2022 года;

Протоколы лабораторных испытаний № 3271,3272 от 05.03.2022г,

Протоколы лабораторных испытаний №№32838 от 09.03.2022г,

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов),

протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

7) 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 "09" марта 2022 г., 15 час. 00 мин.

по "10" марта 2022 г., 15 час. 50 мин.

по месту фактического осуществления деятельности: 658224, Алтайский край, г. Рубцовск, ул. Краснознаменская, 118

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

по результатам которого составлен:

Заключение эксперта № 42/115 от 10.03.2022 года.

(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)

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

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения:

протокол осмотра от 01.03.2022 года; требование о предоставлении документов от 01.03.2022 года; объяснение от 01.03.2022г., протокол отбора проб воздуха закрытых помещений № 11/268 от 01.03.2022г.; протокол отбора проб продовольственного сырья, пищевых продуктов № 11/266 от 01.03.2022г., протокол отбора смывов с объектов окружающей среды и материала на стерильность №11/267 от 01.03.2022 г. протоколы лабораторных испытаний воздуха замкнутых помещений №3162 от 04.03.2022 года; протоколы лабораторных испытаний воздуха рабочей зоны №3248 от 05.03.2022 года; протоколы лабораторных испытаний №№ 3196, 3197, 3198, 3199,3210 от 04.03.2022 года; протоколы лабораторных испытаний № 3271,3272 от 05.03.2022г, протоколы лабораторных испытаний №№32838 от 09.03.2022г, заключения эксперта №11/115 от 10.03.2022г., документы, подтверждающие право пользования помещениями, на площадях которого осуществляется деятельность; акт по результатам периодического медицинского осмотра работников предприятия; программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий; список сотрудников, личные медицинские книжки работников (на обозрение); списочный состав групп, с указанием площади групповой и спален; расписание занятий (урочная и внеурочная деятельность); копия договора на вывоз ТКО; копия утвержденного меню.

(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:

Вывод о выявлении нарушений обязательных требований:

1. Мебель (кабинки в группах №№6,5, кровати в группах №4,1) имеют покрытие, не допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств, так как кабинки и кровати имеют дефекты в виде сколов, отслоение лакокрасочного покрытия по кромке, что является нарушением п. 2.4.9. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" и подтверждается протоколом осмотра от 01.03.2022 года.

2. В группе №2 допускается использование столовой посуды с дефектом и механическим повреждением (на тарелке имеются сколы), что является нарушением п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" и подтверждается протоколом осмотра от 01.03.2022 года.

3. Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) не проводится не реже 1 раза в 10 лет, не осуществлялись инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха, так как на п. 13) требования о предоставлении документов от 01.03.2022г документы не представлены, что является нарушением п. 2.7.4. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" и подтверждается ответом от 02.03.2022г.

4. Площадь спален для детей от 3 до 7 лет менее 2,0 м² на ребенка в следующих группах:

-площадь спальни группы №6 составляет 33,9 м², количество детей в данной группе 25 человек, т.е.

площадь на 1 ребенка составляет 1,4 м², что является нарушением п. 3.1.1. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" и данными по площади спален.

5. После перенесенного заболевания дети допускаются к посещению при отсутствии медицинской справки, а именно при анализе журнала по смене постельного белья было установлено, что медицинским работником 20.01.2022г. у воспитанника группы №5 был выявлен педикулез, ребенок направлен для санации с отстранением от посещения детского сада, при этом 21.01.2022г. после санации ребенок допущен в детский коллектив группы №5 при отсутствии медицинской справки об отсутствии педикулеза, что является нарушением п. 2.9.4. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", п. 3367 СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" и подтверждается объяснением от 01.03.2022г.

6. Изготовление продукции производится по технологическим картам, не утвержденным руководителем организации, что является нарушением п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и подтверждается протоколом осмотра от 01.03.2022 года.

7. Суммарный объем блюд (без учета второго завтрака) на завтрак для детей от 1,5 до 3 лет менее 350г – с 1 по 10 день, на завтрак для детей от 3 до 7 лет менее 400г – в 1,3,5,7 дни что является нарушением таблицы № 3 приложения № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и подтверждается копией меню.

8. В представленном меню масса порций для детей от 1 года до 3 лет не соответствует нормативным требованиям:

- на обед каша пшенная рассыпчатая в 1,3,7 день (выход составил 80г, при нормативе гарнира – 110-120г)

- на ужин омлет натуральный в 1,5 день (выход составил 90г, при нормативе яичного блюда – 130-150г);

- на обед говядина тушеная с капустой в 4 день (выход составил 120г, при нормативе гарнира – 110-120г и второго блюда (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) – 50-60г);

- на ужин тефтели рыбные в 4 день (выход составил 40г, при нормативе второго блюда (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) – 50-60г);

- на обед пюре из гороха с маслом в 5 день (выход составил 80г, при нормативе гарнира – 110-120г);

- на ужин вареники ленивые в 5 день (выход составил 120г, при нормативе творожного блюда – 130-150г);

- на обед плова из отварной птицы в 7 день (выход составил 120г, при нормативе гарнира – 110-120г и второго блюда (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) – 50-60г);

- на ужин пудинг творожный запеченный в 8 день (выход составил 90г, при нормативе творожного блюда – 130-150г);

- на обед тефтели из говядины с рисом (ежики) и макаронные изделия (выход составил 40г и 90 г, при нормативе гарнира – 110-120г и второго блюда (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) – 50-60г);

- на обед жаркое по-домашнему в 10 день (выход составил 120г, при нормативе гарнира – 110-120г и второго блюда (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) – 50-60г), что является нарушением таблицы 1 приложения № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и подтверждается копией 10 дневного меню.

9. В представленном меню масса порций для детей от 3 года до 7 лет не соответствует нормативным требованиям:

- на обед каша пшенная рассыпчатая в 1,3 день (выход составил 100г, при нормативе гарнира – 130-150г)

- на ужин омлет натуральный в 1,на завтрак в 5 день (выход составил 110г, при нормативе яичного блюда – 150-200г);

- на обед говядина тушеная с капустой в 4 день (выход составил 150г, при нормативе гарнира – 130-150г и второго блюда (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) – 70-80г);

- на ужин тефтели рыбные в 4 день (выход составил 60г, при нормативе второго блюда (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) – 70-80г);

- на обед пюре из гороха с маслом в 5 день (выход составил 100г, при нормативе гарнира – 130-150г);

- на обед плова из отварной птицы в 7 день (выход составил 150г, при нормативе гарнира – 130-150г и второго блюда (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) – 70-80г);

- на ужин пудинг творожный запеченный в 8 день (выход составил 110г, при нормативе творожного блюда – 150-200г);

- на обед тефтеля из говядины с рисом (ежики) и макаронные изделия в 9 день (выход составил 60г и 100 г, при нормативе гарнира – 130-150г и второго блюда (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) – 70-80г);

- на обед жаркое по-домашнему в 10 день (выход составил 150г, при нормативе гарнира – 130-150г и второго блюда (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) – 70-80г), что является нарушением таблицы 1 приложения № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и подтверждается копией 10 дневного меню.

10. В порядке проведения плановой выездной проверки МБДОУ «Детский сад №10 «Гнездышко» и на основании определения о назначении экспертизы от 01.03.2022 №11/37 и протокола отбора проб продовольственного сырья, пищевых продуктов №11/266 от 01.03.2022 был проведен отбор проб: энергетическая ценность рациона из готовых блюд (обед возраст 3-7 лет: свекольник, хлеб высший сорт, хлеб пшенично-ржаной, плов из отварной птицы, кукуруза консервированная пригарнирная, кисель из кураги, дата изготовления: 01.03.2022г) на соответствие по калорийности. Согласно заключению эксперта от 10.03.2022 №42/115 энергетическая ценность рациона из готовых блюд в процентном отношении от суточной потребности в энергии не соответствует требованиям таблиц №1,3 приложения №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", при условии выполнения п. 8.1.2.3: фактическая энергетическая ценность (калорийность) 780,3 ккал, что составляет 43,35% от доли суточной потребности в пищевых веществах и энергии представленного образца рациона питания, при норме-обед 35%+/-5%.

Сведения о факте устранения нарушений: нарушения, указанные в п. 2,6,7,8,9 устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия).

(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)

В ходе проведения проверки установлено: (констатирующая часть) для плановой проверки:

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД №10 "ГНЕЗДЫШКО" расположено по адресу Алтайский край, г. Рубцовск, ул. Красная, 60.

Санитарно-эпидемиологическое заключение на образовательную деятельность имеется.

Здание детского сада типовое.

Учреждение размещено на обособленном участке.

Территория участка ограждена забором.

На территории установлено 2 мусоросборника с крышкой на асфальтированном основании на расстоянии 25 метров от здания детского сада.

Контейнеры промаркированы, крышки на контейнерах имеются.

Очистка мусоросборников проводится своевременно.

Контракт на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами имеется с ООО «ВторГеоРесурс» № 85МБ 2022.

Территория участка имеет наружное электрическое освещение.

На земельном участке выделены следующие функциональные зоны:

-зона игровой территории;

-хозяйственная зона

Зона игровой территории включает в себя 8 групповых площадок.

Игровые площадки оборудованы гимнастическими стенками, горками, лесенками.

Для защиты детей от солнца и осадков на территории 8 групповых площадок установлены тентовые навесы, тентовые навесы огорожены с 3-х сторон.

Игровое оборудование не имеет острых выступов и выступающих болтов

Въезды и входы на территорию ДОУ, дорожки к хозяйственным постройкам, мусоросборнику покрыты асфальтом.

Здание детского сада 2-х этажное. Здание включает в себя: 8 групповых ячеек; специализированные помещения для занятий с детьми, предназначенные для поочередного

использования: музыкальный и физкультурный залы; сопутствующие помещения (медицинский блок, пищеблок, прачечная); служебно - бытовые помещения, уголок живой природы.

Групповая ячейка для детей ясельного возраста расположена на 1 этаже.

Здание имеет блочную структуру (состоит из 4-х блоков).

Принцип групповой изоляции соблюдается. Групповая ячейка для детей ясельного возраста имеет самостоятельный вход с участка, для детей дошкольного возраста предусмотрено 4 входа на 8 групп и 4 группы с самостоятельными выходами на участок.

В состав групповой ячейки входит: раздевальная, групповая (игровая), спальня, буфетная, туалетная.

Количество групп 8. Фактическая наполняемость - 142 чел. Количество детей на день обследования - 111.

Окна в каждом групповом помещении оборудованы фрамугами и форточками. Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета.

Поручни на лестнице для детей установлены на высоте 0,5 м, поручни для взрослых установлены на высоту 0,85 м.

Туалетные помещения делятся на умывальную зону и зону санитарных узлов. В зоне умывальной размещено по 2-4 умывальных раковины и душевой поддон, в зоне санитарных узлов размещено по 2-4 унитаза, в ясельной группе установлен 1 унитаз, 1 раковина для мытья рук (имеются также по 1 раковине для мытья рук в игровой и раздевалке), шкаф для горшков. Душевые сетки с гибкими шлангами имеются во всех группах, в ясельной группе установлена ванна.

Имеется заключение ПИ «Алтайкоммунпроект» о невозможности установки кабин с дверьми в существующих туалетных, предусмотренных проектом.

Санитарный узел для персонала имеется отдельный.

Отделка помещений: стены помещений ДОУ гладкие и имеют отделку, допускающую уборку влажным способом (окраска, моющие обои). Потолки в помещениях с повышенной влажностью воздуха (производственные цеха пищеблока, постирочная, умывальные, туалетные) окрашены масляной краской.

Полы помещений гладкие, плотно пригнанные, без щелей и дефектов - в групповых ячейках линолеум, прачечная, пищеблок, туалетные, подсобные помещения - керамическая плитка; плинтуса - плотно прилегают к стенам и полу.

Постирочная оборудована сливным трапом с уклоном пола к отверстию трапа.

Оборудование помещений:

Имеющееся оборудование и мебель исправны, без дефектов.

Раздевальные оборудованы для верхней одежды детей.

Раздевальные оборудованы вешалками для верхней одежды персонала.

Шкафы для верхней одежды детей закреплены и оборудованы индивидуальными ячейками-полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Каждый индивидуальный шкафчик промаркирован.

Для детей младшей и средней группы установлены 4-х местные столы.

Установлены 2-х местные столы с изменяющимся наклоном крышки до 300 для детей старшей и подготовительной групп.

Стулья и столы комплектные.

Спальни оборудованы стационарными кроватями.

Кровати для детей до 3-х лет оборудованы ограждением.

Дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены (зубные щетки).

В туалетных установлены навесные вешалки с индивидуальными ячейками для детских полотенец и предметов личной гигиены, хозяйственные шкафы. В туалетной для ясельной группы установлен стеллаж для хранения горшков. Горшки промаркированы.

Все основные помещения имеют естественное освещение.

Светопроемы в групповых оборудованы солнцезащитными устройствами- тканевыми шторами светлых тонов.

Искусственное освещение общее равномерное осуществляется люминесцентными лампами и лампами накаливания. Все светоточки оборудованы защитной арматурой.

Отопление - централизованное. Теплоснабжение предусмотрено от тепловых сетей ТЭЦ. В качестве нагревательных приборов используются конвекторы закрытого типа.

Отопительные приборы оборудованы съемными деревянными решетками.

Проветривание помещений осуществляется через фрамуги, сквозное проветривание осуществляется в отсутствие детей.

Контрольные бытовые термометры имеются в каждой группе во всех основных помещениях.

Здание детского сада оборудовано системами хозяйственно - бытового, противопожарного и горячего водоснабжения.

Водоснабжения и канализация централизованные.

Подводкой горячей и холодной воды обеспечены кухня, буфетные, туалетные для детей и персонала, прачечная, помещения медицинского назначения; краны - смесители имеются.

Все помещения групповых ячеек 2 раза в день убирают влажным способом с применением моющих средств. Влажную уборку в спальнях проводят после дневного сна, в групповых – после каждого приема пищи.

Ковры ежедневно пылесосят.

Уборочный инвентарь для группы промаркирован, уборочный инвентарь для туалета (тряпки, ведра) имеют красную сигнальную маркировку, хранится отдельно от уборочного инвентаря для группы (в шкафу на разных полках).

Дезинфицирующие и моющие средства хранятся в недоступных для детей местах.

Генеральная уборка проводится 1 раз в месяц.

Для обработки игрушек в каждой группе имеются емкости, ветошь. Мытье игрушек осуществляется 1 раз в день.

Обработка столовой посуды осуществляется в буфетных в 2-х гнездных ваннах.

Для персонала выделена отдельная столовая посуда.

Стирка постельного белья осуществляется на прачечной. Прачечная состоит из следующих помещений: постирочной, гладильной. Поточность соблюдается.

Грязное белье собирается в мешки в группах и сдается в прачечную для стирки.

Чистое белье хранится в отдельном помещении на стеллажах для каждой группы.

Из оборудования имеется 2 стационарных стиральных машины, 1 бытовая стиральная машина, 1 кипятильник, каток для глажения белья. Вентиляцией прачечная оборудована.

Постельное белье: простыни – 522 штук (3,7 комплекта на 1 ребенка), пододеяльников 700 штук (4,9 комплекта на 1 ребенка), наволочки 633 штуки (4,5 комплекта на 1 ребенка), полотенца для лица 808 (5,6 комплекта на 1 ребенка), полотенца для ног 673 шт. (4,7 комплекта на 1 ребенка), наматрасников 466 штука (3,3 смены).

Постельное белье промаркировано. Графики смены постельного белья вывешены в прачечной. Смена постельного белья и полотенца для лица и ног осуществляется 1 раз в 7 дней и по мере загрязнения. Визуально белье не загрязнено, чистое.

Пищеблок:

Пищеблок расположен на 1 этаже здания.

Тип пищеблока – столовая, работающая на сырье.

Набор помещений: горячий цех, холодный цех, совмещенный с моечной кухонной посуды, склад для хранения сыпучих продуктов.

Объемно-планировочные решения помещений пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырой и готовой продукции.

В помещении пищеблока установлено оборудование, работающее на электричестве.

Из технологического оборудования имеется 2 электроплиты старой модификации по 3 конфорки, электромясорубка, протирочная машина, жарочный шкаф (с терморегулятором), электросковорода, овощерезка, протирочная, картофелечистка.

Технологическое оборудование размещено так, что имеется свободный доступ к нему.

На пищеблоке имеется 2 весов.

Средства измерения проверены.

Из холодильного оборудования имеется 2 бытовых холодильника, 1 бытовая холодильная камера, 1 холодильный шкаф, 1 морозильный ларь.

При работе технологического оборудования исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические. Для разделки сырых и готовых продуктов выделены отдельные столы, ножи; доски из дерева без щелей и зазоров, гладко выструганные. Доски и ножи промаркированы.

Для приготовления и кратковременного хранения (до раздачи) пищи используется алюминиевая посуда. Для кипячения молока выделена отдельная посуда.

Компот готовят в посуде из нержавеющей стали.

Количество комплектов столовой и чайной посуды полностью обеспечивает одномоментную посадку детей без дополнительной обработки посуды и приборов в течение приема пищи.

Сыпучие продукты хранятся в складе на полках, овощи хранятся в овощехранилище.

Три ёмкости для обработки яиц с целью профилактики сальмонеллеза имеются, ёмкость по профилактике псевдотуберкулеза имеется.

Производственные помещения пищеблока оборудованы вытяжной вентиляцией.

Инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средств вывешены.

На случай возникновения карантина в группах имеются промаркированные емкости с крышками для дезинфекции столовой посуды и столовых приборов.

Запас моющих средств (мыло туалетное, мыло хозяйственное СМС) достаточный.

Питание детей 4-х разовое.

Искусственная витаминизация холодных напитков аскорбиновой кислотой проводится.

С целью профилактики йоддефицитных состояний в питании детей используется молоко, обогащенное йодказеином, йодированная соль, хлеб с йодказеином.

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню с указанием объема блюд и калорийности.

Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медицинским работником и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд.

Суточные пробы отобраны от каждой партии изготовленных блюд, хранятся в холодильнике при температуре +4,0С.

Прием пищевых продуктов на пищеблок осуществляется с документами подтверждающими качество и безопасность, маркировочные ярлыки сохраняются до конца реализации пищевых продуктов. Все пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения указанными предприятиями изготовителями (производителями) на маркировочных ярлыках.

Журнал «Здоровья», накопительная ведомость ведутся, журналы бракеража готовой и бракеража сырой продукции ведутся.

Медицинский блок

Медицинский блок размещен на первом этаже двухэтажного здания в непосредственной близости от входа в здание. В состав медицинского блока входят следующие помещения: кабинет амбулаторного приема, процедурно - прививочный кабинет, изолятор.

Водоснабжение горячее и холодное, канализование, теплоснабжение централизованные. Освещение естественное и искусственное, искусственное освещение выполнено лампами накаливания размещенных на потолке в защитной арматуре. Вентиляция помещений естественная.

Медицинское обслуживание осуществляют медицинские сестры КГБУЗ «Детская городская больница»

Процедурный кабинет

Внутренняя отделка процедурного кабинета, изолятора доступна для проведения влажной уборки и дезинфекции. В процедурном кабинете стены на всю высоту и потолок окрашены масляной краской, в изоляторе стены на высоту 1,50 кафельное покрытие, далее лакокрасочное покрытие; нарушений целостности покрытий стен и потолка не отмечено; пол покрыт линолеумом.

Оборудование процедурного кабинета: два манипуляционных столика с соответствующей маркировкой, шкаф для медикаментов, кушетка, ростомер, весы, бытовой холодильник для хранения медицинских иммунобиологических препаратов.

В изоляторе размещают детей с подозрением на инфекционные заболевания. Изолятор рассчитан на одного больного, в изоляторе имеется необходимый набор столовой посуды, емкостей для проведения дезинфекции имеют недостаточное количество: отсутствует емкость для дезинфекции пищевых отходов, емкость для обработки горшка.

Оборудование кабинета амбулаторного приема согласно профиля работы: два письменных стола для ведения медицинской документации и осуществления амбулаторного приема, шкаф для хранения документации. Раковина для мытья рук в кабинете амбулаторного приема не предусмотрена. В течении рабочего дня для мытья рук медицинских работников используется раковина установленная в процедурно - прививочном кабинете.

Договор на дератизацию, дезинфекцию и дезинсекцию заключен с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Рубцовске, Рубцовском и Егорьевском, Поспелихинском, Новичихинском и Шипуновском районах» № 11/1662 от 01.02.2022г., представлены акты выполненных работ. Насекомых и следов их жизнедеятельности в помещениях не обнаружено.

Программа производственного контроля имеется, производственный контроль в части проведения лабораторных исследований организован, осуществляется в полном объеме и своевременно.

Сотрудников 51 человек. Личные медицинские книжки установленного образца имеются у всех сотрудников. Медицинский осмотр и профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация пройдена всеми сотрудниками в полном объеме (представлен заключительный акт по итогам периодического медицинского осмотра от 13.04.2021г.). Прививки проведены в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

С целью профилактики новой коронавирусной инфекции (COVID-19) проводятся следующие мероприятия:

Лицам, посещающим детский сад (на входе), проводится термометрия. На 01.03.2022 года температурающих лиц не выявлено.

Уборка всех помещений проводится с применением моющих и дезинфицирующих средств;

Обеспечены условия для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в сад, санитарные узлы;

Ежедневно проводится влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;

Еженедельно запланированы генеральные уборки.

Обеспечено наличие в санитарных узлах для детей и сотрудников мыла, а также кожных антисептиков для обработки рук;

Проводится регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с графиком воспитательного процесса.

Проветривание осуществляется.

№п/п	Наименование объекта	Кол-во сотрудников		Кол-во привитых (документарное подтверждение, наличие сертификата), % привитых	Кол-во сотрудников с медотводами		Кол-во сотрудников, переболевших ковид в последние 6 мес.	Кол-во сотрудников отстраненных от работы	Кол-во сотрудников переведенных на дистанционную работу
		по штату	занятых		постоянные	временные			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	МБДОУ "Детский сад №10 Гнездышко	61	51	41 (90,2%)	0	15	5	0	0

В ходе осуществления плановой выездной проверки за исполнением обязательных требований в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в отношении МБДОУ "Детский сад №10 «Гнездышко» проведен отбор проб (образцов):

- параметры микроклимата, уровни искусственной освещенности, коэффициент пульсации, воздуха рабочей зоны требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- мощности дозы гамма-излучения, измерение активности изотопов радона в воздухе помещений требованиям СанПиН 2.6.1.2523-09 «Нормы радиационной безопасности»;
- молочная продукция требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» по наличию антибиотиков тетрациклиновой группы, стрептомицина, пенициллина;
- образцы готовых блюд требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (далее - ТР ТС 021/2011) по микробиологическим нормативам безопасности (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S. aureus, патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, бактерии рода Proteus);
- продовольственное сырье (овощи) требованиям ТР ТС 021/2011 по содержанию нитратов, пестицидов ГХЦГ, ДДТ), токсичных элементов (свинец, кадмий, мышьяк, ртуть);
- образец готового блюда технологическим картам по калорийности;
- образец готового блюда по термообработке;
- образец, витаминизированный витамином С на соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- смывы с объектов окружающей среды требованиям СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"
- молочная продукция по физико-химическим показателям идентификации, жирно-кислотному составу, фитостеринам требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», МУ 4.1/4.2.2484-09 «Оценка подлинности и выявление фальсификации молочной продукции»

Была проведена экспертиза.

Согласно заключения эксперта № 42/115 от 10.03.2022 года все вышеуказанные факторы окружающей среды, за исключением энергетической ценности (калорийности) рациона из готовых блюд, соответствуют нормативным требованиям.

12. К настоящему акту прилагаются:

протокол осмотра от 01.03.2022 года; требование о предоставлении документов от 01.03.2022 года; объяснение от 01.03.2022г., протокол отбора проб воздуха закрытых помещений № 11/268 от 01.03.2022г.; протокол отбора проб продовольственного сырья, пищевых продуктов № 11/266 от 01.03.2022г., протокол отбора смывов с объектов окружающей среды и материала на стерильность №11/267 от 01.03.2022 г. протоколы лабораторных испытаний воздуха замкнутых помещений №3162 от

04.03.2022 года; протоколы лабораторных испытаний воздуха рабочей зоны №3248 от 05.03.2022 года; протоколы лабораторных испытаний №№ 3196, 3197, 3198, 3199,3210 от 04.03.2022 года; протоколы лабораторных испытаний № 3271,3272 от 05.03.2022г, протоколы лабораторных испытаний №№32838 от 09.03.2022г, документы, подтверждающие право пользования помещениями, на площадях которого осуществляется деятельность; акт по результатам периодического медицинского осмотра работников предприятия; программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий; список сотрудников, личные медицинские книжки работников (на обозрение); списочный состав групп, с указанием площади групповой и спален; расписание занятий (урочная и внеурочная деятельность); копия договора на вывоз ТКО; копия утвержденного меню, заключение эксперта № 42/115 от 10.03.2022 года; документы, подтверждающие право пользования помещениями, на площадях которого осуществляется деятельность; акт по результатам периодического медицинского осмотра работников предприятия; программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий; список сотрудников, личные медицинские книжки работников (на обозрение); списочный состав групп, с указанием площади групповой и спален; расписание занятий (урочная и внеурочная деятельность); график проведения занятий; копия договора на вывоз ТКО; копия утвержденного меню, данные по количеству постельных принадлежностей (простыни, пододеяльники, наволочки, наматрасники, полотенца для лица, полотенца для ног); данные по вакцинации сотрудников против новой коронавирусной инфекции.

(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)

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

(подпись)

Главный специалист-эксперт территориального отдела в г.Рубцовске, Рубцовском, Егорьевском, Поспелихинском, Краснощековском, Курьинском, Новичихинском и Шипуновском районах
Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю Семенцова Ольга Александровна,
E-mail: to-rubc@22.rosпотребнадzor.ru, тел. 8(38557)4-36-33

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


(подпись)

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемого лица или его представителя с актом выездной проверки (дата и время ознакомления)

15.03.2022 г. 13:40 Боб Яковлевич Н.Н.

Отметка о направлении акта в электронном виде (адрес электронной почты), в том числе через личный кабинет на специализированном электронном портале

В случае несогласия с настоящим решением Вы можете обжаловать его в течение 30 календарных дней со дня получения информации о принятии обжалуемого решения (статья 40 Федерального закона «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации») с использованием единого портала государственных и муниципальных услуг (функций), перейдя по ссылке <https://knd.gosuslugi.ru/> или с помощью QR-кода:



* Отметки размещаются после реализации указанных в них действий.