





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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: Фрянова Евгения Сергеевна, ведущий специалист-эксперт территориального отдела в г. Рубцовске, Рубцовском, Егорьевском, Поспелихинском, Краснощековском, Курьинском, Новичихинском и Шипуновском районах Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю; лица, привлеченные к проведению проверки: Векленко Ирина Евгеньевна, эксперт, врач по общей гигиене филиала Федерального Бюджетного Учреждения Здравоохранения (ФБУЗ) «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в городе Рубцовске, Рубцовском, Егорьевском, Поспелихинском, Краснощековском, Курьинском, Новичихинском и Шипуновском районах», Чебарыков Сергей Николаевич, помощник врача по общей гигиене филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в городе Рубцовске, Рубцовском, Егорьевском, Поспелихинском, Краснощековском, Курьинском, Новичихинском и Шипуновском районах», Митофанова Галина Анатольевна, химик-эксперт Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в городе Рубцовске, Рубцовском, Егорьевском, Поспелихинском, Краснощековском, Курьинском, Новичихинском и Шипуновском районах», Кобызева Любовь Сергеевна, помощник врача по общей гигиене 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 органа инспекции № RA.RU.710035 выданный Федеральной службой по аккредитации бессрочно; Аттестат аккредитации № РОСС.RU.0001.510264 выданный Федеральной службой по аккредитации бессрочно).

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

При проведении проверки присутствовали: заведующий МБДОУ "ДЕТСКИЙ САД №10 "ГНЕЗДЫШКО" Баранова Ольга Александровна

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

В ходе проведения проверки:

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

1. Количество детей в группах дошкольной образовательной организации общеразвивающей направленности определяется исходя из расчета площади групповой (игровой) комнаты - для групп раннего возраста (до 3 лет) не менее 2,0 метров квадратных на 1 ребенка: согласно информации заведующего: площадь групповой (игровой) группы № 8 «Ласточка» (вторая группа раннего возраста) составляет 55,4м<sup>2</sup>, списочный состав детей 28 человек, т.е. фактическая площадь групповой (игровой) на 1 ребенка в группе № 8 «Ласточка» составляет 1,9м<sup>2</sup>, что является нарушением п. 1.9. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и подтверждается информацией заведующего.

Согласно п. 1.9. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» количество детей в группах дошкольной образовательной организации общеразвивающей направленности определяется исходя из расчета площади групповой (игровой) комнаты - для групп раннего возраста (до 3-х лет) не менее 2,5 метров квадратных на 1 ребенка и для дошкольного возраста (от 3-х до 7-ми лет) - не менее 2,0 метров квадратных на одного ребенка.

2. Расстановка кроватей в спальне ясельной группы «Чижик» не обеспечивает свободный проход детей между кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами, что является нарушением п. 6.13. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы дошкольных образовательных организаций» и подтверждается фототаблицей.

Согласно п. 6.13. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы дошкольных образовательных организаций» расстановка кроватей должна обеспечивать свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами.

3. В ходе плановой выездной проверки за исполнением обязательных требований в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в отношении юридического лица



Согласно п. 5.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы дошкольных образовательных организаций» стены помещений должны быть гладкими, без признаков поражений грибком и иметь отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию.

9. В примерном десятидневном меню не указывается: Итого за весь период, Среднее значение за период, Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности, что является нарушением приложения № 12 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и подтверждается копией примерного десятидневного меню.

10. Согласно представленного 10-дневного меню допускается повторение одних и тех же блюд в последующие два дня, а именно бутерброд с маслом в 1,2,5,7 дни, бутерброд с сыром в 4 дни, что является нарушением п. 15.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы дошкольных образовательных организаций» и подтверждается примерным меню.

Согласно п. 15.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы дошкольных образовательных организаций» примерное меню должно содержать информацию в соответствии с Приложением N 12. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

11. В ходе проведения плановой проверки в группе № 2 МБДОУ "ДЕТСКИЙ САД №10 "ГНЕЗДЫШКО" произведено взятие смывов с объектов производственной среды для лабораторного исследования на соответствие требованиям МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами». Согласно протокола лабораторных испытаний № 28511 от 07.17.2019г и заключения эксперта № 42/1161 от 18.11.2019 года Аккредитованного Испытательного лабораторного центра филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Рубцовске, Рубцовском и Егорьевском, Поспелихинском, Новичихинском и Шипуновском районах», смывы с тарелки 2 блюдо не соответствуют требованиям МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами», так как в смывах обнаружены бактерии группы кишечной палочки (БГКП), что свидетельствует о не удовлетворительном качестве мойки и дезинфекции, а так же о не соблюдении установленных режимов и периодичности обработки посуды, и соответственно является нарушением п. 13.14. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 26547 от 22.10.2019г. и заключением эксперта № 42/1085 от 25.10.2019 года;

Согласно п. 13.14. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.

За выявленные нарушения несет ответственность юридическое лицо – МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД №10 "ГНЕЗДЫШКО"

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

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

выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний):-----

нарушений не выявлено:

Время проведения проверки:

**«05» ноября 2019г. с 11 час. 20 мин. до 14 час. 20 мин. Продолжительность 03 часа 00 минут,**

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.

Лицензия на образовательную деятельность имеется, бессрочно.



МБДОУ "ДЕТСКИЙ САД №10 "ГНЕЗДЫШКО", 05.11.2019г. с 11 час. 30 мин. проведены измерения освещенности с применением специального технического средства - «ТКА-ПКМ» (модель – 09, зав. № 1590, поверочное свидетельство № 467150 до 14.03.2020г.).

Согласно показаниям указанного специального технического средства, протокола измерений освещенности № 28607 от 11.11.2019г., заключения эксперта № 42/1161 от 18.11.2019 года, уровни искусственной освещенности:

- в буфетной группы № 5 (ясельная): фактически составила 46 лк (при норме 200лк), что не соответствует требованиям п. 7.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», что подтверждается протоколом измерений освещенности от 11.11.2019г. № 28607.

За выявленные нарушения несет ответственность должностное лицо – заведующий МБДОУ "ДЕТСКИЙ САД №10 "ГНЕЗДЫШКО" Баранова Ольга Александровна

4. В буфете ясельной группы «Чижик» столовые приборы (ложки, вилки) хранят рассыпью, а не в вертикальном положении ручками вверх, что является нарушением п. 13.14. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы дошкольных образовательных организаций» и подтверждается фото-таблицей.

Согласно п. 13.14. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы дошкольных образовательных организаций» чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

5. В группе «Чижик» допускается столовая посуда (тарелка 1 блюдо) со сколами, что является нарушением п. 13.13. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы дошкольных образовательных организаций» и подтверждается фото-таблицей.

Согласно п. 13.13. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы дошкольных образовательных организаций» столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюдца, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

6. Пищевые отходы в группе № 7 «Синичка» не собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками (пищевые отходы были выброшены в урну для твердых бытовых отходов в туалетной комнате группы), что является нарушением п. 13.18. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы дошкольных образовательных организаций» и подтверждается фото-таблицей

Согласно п. 13.18. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы дошкольных образовательных организаций» пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

7. При приеме пищевых продуктов и продовольственного сырья ведется журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, однако час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням, что является нарушением п. 14.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы дошкольных образовательных организаций» и подтверждается копией журнала бракеража сырой продукции.

Согласно п. 14.1. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы дошкольных образовательных организаций» входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение N 5), который хранится в течение года.

8. Стены в овощехранилище (кладовая для хранения овощей) не гладкие, что не допускает уборку влажным способом, что является нарушением п. 5.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы дошкольных образовательных организаций» и подтверждается фото-таблицей.



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, ветошью. Мытье игрушек осуществляется 1 раз в день, в ясельной группе 2 раза 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 – 1001 штук, пододеяльников 958 штуки, наволочки 1018 штук, полотенца для лица 1074 штук, полотенца для ног 1001 штуки, наматрацников 619 штук.

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.

Комната природы оборудована в отдельных изолированных от групповых ячеек помещениях на 1 этаже здания детского сада. Животные, птицы и растения расположены в 3 помещениях. Птицы и животные расположены в клетках, вольерах и аквариумах.

Заклучение ветеринарного надзора имеется.

Уборку за животными и уход за растениями осуществляет персонал ДООУ.

Пищеблок:

Пищеблок расположен на 1 этаже здания.

Тип пищеблока – столовая, работающая на сырье.



Санитарно-эпидемиологическое заключение на образовательную деятельность имеется.

Режим работы с 7 до 19 часов.

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» от 01.08.2019 года № 187МБ.

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

Территория озеленена. Групповые площадки ограждены кустарником. Крышки на песочницы имеются.

Общая физкультурная площадка состоит из зоны с гимнастическим и спортивным оборудованием, беговой дорожки. На территории имеется открытый плавательный бассейн.

У входа в здание имеются решетки.

Въезды и входы на территорию ДООУ, 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. Количество детей 190.

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 ДООУ 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.

Раздеральные оборудованы для верхней одежды детей.

Раздеральные оборудованы вешалками для верхней одежды персонала.



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, исключая 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 емкости для обработки яиц с целью профилактики сальмонеллеза имеются, емкость 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.

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.

Сотрудников 59 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 19.04.2019г.). Прививки проведены в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

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» № 11/963 от 09.01.2019г.

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

В ходе осуществления плановой выездной проверки за исполнением обязательных требований в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в отношении МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ "ДЕТСКИЙ САД №10 "ГНЕЗДЫШКО", проведен отбор (взятие) проб образцов:

- образцы пищевых продуктов 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*) -2 пробы;

- образцы обеденного рациона требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы дошкольных образовательных организаций», МУ 122-5/72-91 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания» по калорийности – 3 пробы,

- образец мясного/рыбного кулинарного изделия требованиям МУ 122-5/72-91 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания» по эффективности тепловой обработки (проба на пероксидазу)-1 проба;

- образцы пищевых продуктов (овощи, зелень) требованиям ТР ТС 021/2011 по наличию яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших- 2 пробы;

- образцы пищевых продуктов (овощи) требованиям ТР ТС 021/2011 по наличию нитратов, токсичных элементов (свинец, кадмий, мышьяк, ртуть), пестицидов (ГХЦГ, ДДТ)– по 2 пробы;

- санитарно-бактериологические смывы с объектов окружающей среды (инвентарь, оборудование, чистая посуда, санодожда и др.) требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13, СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (25 смывов по наличию БГКП; 20 по наличию жизнеспособных яиц гельминтов (аскарид, власоглавы, токсокар, фасциол), цист патогенных кишечных простейших, ооцист криптоспоридий);

- пробы воды питьевой требованиям СанПиН 2.1.4.1074 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» по микробиологическим показателям(ОМЧ, ОКБ, ТКБ, колифаги) - 2 пробы, краткий химический анализ (запах при 20 и 60 градусах, привкус, цветность, мутность) 2 пробы;

- пробы пищевых продуктов требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» на антибиотики(антибиотик – тетрациклиновая группа, антибиотик – стрептомицин, антибиотик – пенициллин)– 1 проба;

- образцы пищевых продуктов требованиям ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по сырьевому составу продукта» - 1 проба;

- образцы пищевых продуктов требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ 31979-2012 «Жир молочный. Методы обнаружения растительных жиров газожидкостной хроматографией», МУ 4.1/4.2.2484-09 «Оценка подлинности и выявление фальсификации молочной продукции» по показателям подлинности (по жирно-кислотному составу, содержанию фитостероидов);



- мощность эквивалентной дозы гамма излучения, ЭРОА радона в воздухе требованиям СанПиН 2.6.1.2523-09 «Нормы радиационной безопасности (НРБ-99/2009)»- по 8 образцов;
  - замеры параметров микроклимата, требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы дошкольных образовательных организаций» - 13 измерений;
  - уровни шума требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы дошкольных образовательных организаций» - 2 измерения;
  - уровни локальной вибрации требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы дошкольных образовательных организаций» - 1 измерение;
  - Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны требованиям раздела II ГН 2.2.5.3532-18 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны» (СО, акролеин) – 6 проб;
  - пробы воздуха замкнутых помещений требованиям СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха», ГН 2.1.6.3492-17 «ПРЕДЕЛЬНО ДОПУСТИМЫЕ КОНЦЕНТРАЦИИ (ПДК) ЗАГРЯЗНЯЮЩИХ ВЕЩЕСТВ В АТМОСФЕРНОМ ВОЗДУХЕ ГОРОДСКИХ И СЕЛЬСКИХ ПОСЕЛЕНИЙ».
- Была назначена лабораторно-инструментальная экспертиза. Согласно соответствующему заключению эксперта факторы окружающей среды соответствуют нормативным требованиям, кроме смывов на БГКП и уровней освещенности.

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

Фрянова Е.С.  
(подпись проверяющего)

Баранова О.А.  
(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

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

-----  
(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые документы: банковские реквизиты, журналы, примерное меню, протоколы взятия проб (образцов), определение о назначении санитарно-эпидемиологической экспертизы; протоколы лабораторных испытаний и измерений, заключение эксперта, предписание.

Подписи лиц, проводивших проверку: Фрянова Е.С.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):  
заведующий МБДОУ "ДЕТСКИЙ САД №10 "ГНЕЗДЫШКО" Баранова Ольга Александровна

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

“ 27 ” ноября 20 19 г.

Баранова О.А.  
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

\_\_\_\_\_  
(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)