

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека по Ставропольскому краю

г. Пятигорск
(место составления акта)

« 10 » 03 20 20 г.
(дата составления акта)

16 час.00мин.

(время составления акта)

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

№ 76 -04

По адресу/адресам: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 10 «Хуторок» по адресу: Ставропольский край, г. Пятигорск, пос. Нижнеподкумский, ул. Зубалова, 33

(место проведения проверки)

На основании: Распоряжения № 48-04р от 27.01.2020г. выданное заместителем Руководителя Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю Ковальчук И.В.

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата)

была проведена _____ плановая, выездная _____ проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 10 «Хуторок»

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии) индивидуального предпринимателя)

Продолжительность проверки:

«10» 02 2020 г. с 13 час. 00 мин. до 16 час. 00 мин. Продолжительность 3 часа

«25» 02 2020 г. с 10 час. 00 мин. до 15 час. 00 мин. Продолжительность 5 часов

«10» 03 2020 г. с 14 час. 00 мин. до 15 час. 00 мин. Продолжительность 1 час

(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: 3 дня / 9 часов

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю _____ в _____ г. Пятигорске

(наименование органа государственного контроля (надзора))

С копией распоряжения о проведении проверки ознакомлен (ы): (заполняется при проведении выездной проверки) _____ 10.02.2020г. в 13 час.00мин.

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившие проверку:

Саркисова Анастасия Сергеевна – специалист – эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по СК в г.Пятигорске

Саркисян Инга Георгиевна – ведущий специалист – эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по СК в г.Пятигорске

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

При проведении проверки присутствовали: заведующая муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 10 «Хуторок» Созарукова Ольга Васильевна

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

В ходе проведения проверки:

Проверка начата 10.02.2020г. В 13-00

Начата плановая/выездная проверка муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 10 «Хуторок», расположенного по адресу: Ставропольский край, г. Пятигорск, пос. Нижнеподкумский, ул. Зубалова, 33, на основании распоряжения органа государственного контроля (надзора), о проведении плановой/выездной проверки юридического лица № 48-04р от 27.01.2020г. выданного заместителем Руководителя Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю Ковальчук И.В. Перед началом проведения проверки предъявлены служебные удостоверения и распоряжение на проверку. Проверка проводится с целью реализации плана проведения мероприятий по контролю на 2020г. Запись в журнале регистраций мероприятий по контролю внесена. Заведующая известена о необходимости предоставления документов относящихся к предмету проверки.

На вывеске организации указано ее наименование, место нахождения и режим работы, номер лицензии, срок действия лицензии, информация об органе, выдавшем лицензию. В детском саду оформлен уголок для родителей, где в доступной и наглядной форме представлена информация о государственной регистрации и наименовании зарегистрировавшего его органа, также представлена информация о номере и сроке действия лицензии, органе, ее выдавшем. Разработана и утверждена заведующей детским садом программа производственного контроля, при проверке представлена.

Цветографические знаки о запрете курения размещены у каждого входа на территорию, в здание детского сада, выполнены в соответствии с требованиями Федерального закона от 23.02.2013 г. №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» и Приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации №340 н от 30.05.2013 г. «Об утверждении требований к знаку о запрете курения и к порядку его размещения».

На момент плановой проверки, детский сад расположен в зоне жилой застройки в 1-этажном приспособленном здании, общей площадью – 291,6кв.м. Территория по периметру ограждена забором и полосой зеленых насаждений, плодоносящих деревьев и ядовитых кустарников нет. Имеется наружное электрическое освещение. Хозяйственная зона располагается вдали от игровых и физкультурных площадок, на территории детского сада. На площадке с твердым покрытием установлен 1 контейнер с крышкой (объемом 0,36 м3). Вывоз ТКО осуществляется 1 раз в неделю по договору № 3-022709 от 31.12.2019 г. с ООО «Жилищно-коммунальное хозяйство», акты выполненных работ представлены за весь период 2020 г. Территория убрана. Входы на территорию ДОУ, дорожки к контейнерной площадке для сбора мусора покрыты асфальтом. Заключен договор на проведение профилактических дезинфекционных работ (дезинсекция, дератизация, акарицидная обработка) территории детского сада силами ООО НПО «Кавказ-Дезинфекция» № 72/20 от 31.12.2019 г., акт выполненных работ представлен за 21.01.2019г.

Здание ДОУ находится в удовлетворительном санитарно-техническом состоянии и включают: методический кабинет, пищеблок, групповые ячейки, медицинский кабинет, служебно-бытовые помещения для персонала. Принцип групповой изоляции соблюдается. Все окна в групповых имеют откидные фрамуги.

Освещение совмещенное, искусственное и естественное, используются люминесцентные и лампы накаливания, защитная арматура имеется. В основных помещениях предусмотрено люминесцентное освещение. Все светильники в исправном состоянии. Неисправные и перегоревшие ртутьсодержащие лампы собирают в специально выделенном помещении. Осветительные приборы имеют пылевлагонепроницаемую защитную арматуру. Контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляют с помощью бытового термометра, прикрепленного на внутренней стене.

Подводкой горячей и холодной воды обеспечены помещения пищеблока, прачечной, медицинского назначения, буфетных, туалетов для детей и персонала. Умывальники, моечные ванны, душевые установки и водоразборные краны для хозяйственных нужд обеспечены смесителями.

Проверка приостановлена 10.02.2020г. В 16-00.

Проверка продолжена 25.02.2020г. в 10-00

В ходе проведения планового контрольно - надзорного мероприятия по поручению ТО, филиалом ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в г. Пятигорске» были проведены отборы проб готовых кулинарных блюд (обед), продовольственного сырья, на соответствие санитарно - химическим и микробиологическим показателям: отобраны пробы готовой продукции для проведения экспертизы на соответствие СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"; пробы компота из свежих плодов на соответствие содержания витамина «С». Составлен протокол взятия образцов (проб) товаров, продукции, смывов, инструментальных замеров для проведения экспертизы. Образовательная деятельность ДООУ № 10 осуществляется на основании лицензии серии 26Л01 № 0000157 от 28.09.2012 г., срок действия – бессрочно. ОГРН 1102632003044, ИНН 2632100518. Учредитель – Муниципальное учреждение «Управление образования администрации г. Пятигорска». Всего 3 группы. Списочный состав детей – 86. Сотрудников в учреждении – 23. На 25.02.2020 г. присутствовало 37 детей (по семейным обстоятельствам, из них 2 отсутствуют более 5 дней). Воспитатели и помощники воспитателя обеспечены спецодеждой (халатами светлых тонов). У помощников воспитателя имеются специальные (темные) халаты для уборки помещений.

Персонал дошкольной образовательной организации проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год. Работники дошкольной образовательной организации привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям. Каждый работник МБДОУ детского сада № 10 «Хуторок» имеет личную медицинскую книжку, в которой внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе. Лабораторные исследования осуществлялись с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке с ФФБУЗ «Центром гигиены и эпидемиологии в СК в г. Пятигорске». Дети с 12 часовым пребыванием детей с организацией 5-ти разового питания и организацией дневного сна. Режим дня соответствует возрастным особенностям детей. Домашние задания не задают. Физическое воспитание детей проводится в виде утренней гимнастики, занятия физической культурой в спортзале и на открытом воздухе, физкультурные минутки, подвижные игры, спортивные упражнения, ритмическую гимнастику.

На территории ДООУ выделены следующие функциональные зоны: игровая зона и хозяйственная зона. Зона игровой территории включает в себя: групповые площадки – индивидуальные для каждой с соблюдением принципа групповой изоляции. Для защиты детей от солнца и осадков на территории каждой групповой площадки установлены тентовые навесы. Для хранения игрушек, используемых для игры на улице, в тамбуре групповых установлены пластиковые ящики или шкафы.

Проведена проверка пищеблока, площадью 42,6 м2. Пищеблок работает на сырье, которое поставляется 7 поставщиками:

ООО «Пятигорский хлебокомбинат»- хлеб и хлебобулочные изделия

ИП Тимошенко Р.М.- филе минтая

ИП Хубиев Р.Х. Поставка продуктов питания (крупнокусковой бескостный полуфабрикат из мяса говядины охлажденный, тушка цыпленка бойлера охлажденная, яйцо куриное, филе куриное охлажденное)

ООО «Вита1»- Поставка масла сливочного, сыр твердый, творог

ООО «ПМК»- Молоко и молочные продукты (молоко, кефир, сметана, ряженка, йогурт)

ИП Головкин Н.В. – Овощи свежие и фрукты, дрожжи, макароны, повидло
ИП Хмызенко – Бакалея (прочие пищевые продукты)

Пищеблок включает в себя: горячий цех, мясо-рыбный цех, овощной цех, кладовая сухих продуктов. Объемно-планировочные решения помещений пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции. Поточность приготовления блюд соблюдается. Устройство, оборудование, содержание пищеблока соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Пищеблок оборудован 6 технологическим и 3 холодильным оборудованием. В кладовой - 1 холодильное оборудование для хранения куриного яйца. На пищеблоке - 1 холодильное оборудование для хранения проб и молочной продукции и 1 холодильное оборудование для мяса и рыбы. Технологическое оборудование: электроплита 4-х комфорокная – 1 шт., 3 электромясорубки, 1 овощерезка, 1 жарочный шкаф. Все технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии. Кухонные столы, инвентарь и кухонная посуда имеет маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов. Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические, для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски из деревьев твердых пород без щелей и зазоров, гладко выструганные. Доски и ножи промаркированы. Компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группе. Для персонала имеется отдельная столовая посуда. Посуду хранят в буфетных шкафчиках. Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению. Моечные производственные ванны на пищеблоке обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. В производственных помещениях, моечных, санузле установлены раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды. Для мытья кухонной посуды установлены двухсекционные ванны. В моечной пищеблока вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Столовая и чайная посуда выделена для каждой группы. Она изготовлена из фаянса, фарфора (тарелки, блюда, чашки), а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) – из нержавеющей стали. Чистые столовые приборы в группах хранят в предварительно промытых кассетах в вертикальном положении ручками вверх. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью. Ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре. Пищевые отходы в подготовительной группе собираются в промаркированное ведро с крышкой. Пищевые отходы в других группах и на пищеблоке собирают в промаркированные металлические ведра с крышками. В помещениях пищеблока ежедневно проводят влажную уборку с применением моющих средств. В качестве дезинфектанта используется раствор «Хлорамин Б» и моющего средства «Прогресс». В помещениях пищеблока и групповых проводят дезинсекцию и дератизацию силами ООО НПО «Кавказ- Дезинфекция» по договору № 72/20 от 31.12.2019 г., представлены акты выполненных работ за весь период 2019 г. Доставка пищевых продуктов в учреждение осуществляется специализированным автотранспортом поставщика. Продукция поступает в таре производителя. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет кладовщик. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение N 5 СанПиН 2.4.1.3049-13), который хранится в течение года. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием - изготовителем. Пищевые продукты, поступающие в дошкольные организации, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильниках при температуре + 4.0С, которые обеспечены термометрами для контроля за температурным режимом хранения. Для контроля за температурным режимом хранения своевременно ведется «Журнал учета температурного режима работы холодильного оборудования». Мясо кур поступает на пищеблок охлажденное.

Крупы, муку, макаронные изделия хранят в сухом помещении - складе в мешках, картонных коробках на деревянных стеллажах и подтоварниках. Складское помещение для хранения сухих сыпучих продуктов оборудовано прибором для измерения температуры и влажности воздуха. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками и 1 раза в неделю тщательно протирать с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты. Картофель и корнеплоды хранят в овощехранилище. При приготовлении блюд соблюдается принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение. При приготовлении блюд не применяется жарка.

В нарушении пп. 14.16.3 п. 14.16. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций": Овощи очищаются за несколько часов до приготовления пищи, чем не соблюдены правила кулинарной обработки овощей.

Питание детей осуществляется в соответствии с 2-х недельным сезонным меню, утвержденным ТО Управления Роспотребнадзора по СК в г. Пятигорске. Примерное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации. Ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий имеются, в соответствии со сборниками рецептур. На каждое блюдо заведена технологическая карта. Питание детей 5-ти разовое. Обработка яиц перед использованием осуществляется в специально отведенном месте, для этих целей имеются промаркированные емкости.

В нарушении п. 14.12. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций": Обработку яиц проводят без полного погружения яиц в 1-2% теплый раствор кальцинированной соды.

В ДОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд.

В нарушение п. 14.21. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-вводят в третье блюдо (компот) сразу после приготовления блюда, не дожидаясь его эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций": Препарат витаминов вводят (аскорбиновая кислота) для С-витаминизации в третье блюдо (компот) сразу после приготовления блюда, не дожидаясь его охлаждения до температуры 15 °С (для компота).

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания детей, вывешивают ежедневное меню. Неразрешённые для детского питания пищевые продукты не используются. Сроки годности не нарушаются. На все продукты, имеющиеся на пищеблоке, представлены документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Питьевой режим организован. Используется кипяченая питьевая вода в чайниках, замена - каждые 2-3 часа. Кипячение воды проводится на пищеблоке.

Результаты проведения контроля бракеражной комиссией регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия и подписи членов бракеражной комиссии имеется. Выдача готовой пищи проводится с разрешения бракеражной комиссии в составе не менее 3-х человек.

Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом Дизер В.В. по Приказу № 05 от 09.01.2020 г. «Об организации питания в МБДОУ детском саду № 10 в 2020 году. Суточные пробы готовой продукции отбираются в полном объеме, хранятся в холодильнике при температуре +4°С. Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню.

Все помещения пищеблока находятся в удовлетворительном санитарном состоянии. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников питания детского сада на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Журнал здоровья». Персонал пищеблока обеспечен специальной санитарной одеждой. Хранение личной и санитарной одежды упорядочено. Пищеблок обеспечен аптечкой для оказания первой медицинской помощи. Для предупреждения залета насекомых проведено засчетчивание оконных и дверных проемы в помещениях столовой.

Проведена проверка организации медицинского обеспечения. На 25.02.2020 г. в МБДОУ детский сад № 10 «Хуторок» отсутствует. Представлен запрос в ГБУЗ СК «Городская детская больница г. Пятигорска», расположенной по адресу г. Пятигорск, ул. Пушкинская, 4 на заключение договора на медицинское обслуживание воспитанников детского сада в 2020 г. №14 от 07.02.2020 г. В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в детском саду осуществляется:

- осмотр детей (в том числе на педикулез) при поступлении в дошкольные образовательные организации с целью выявления больных. В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации. Прием детей после санации допускается в дошкольные образовательные организации при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза; результаты осмотра заносят в специальный журнал;
- систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья;
- систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом;
- работа по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения;
- работа с персоналом и детьми по формированию здорового образа жизни (организация "дней здоровья", игр, викторин и другие);
- контроль за организацией физического воспитания, состоянием и содержанием мест занятий физической культурой, наблюдение за правильным проведением мероприятий по физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья;
- контроль за пищеблоком и питанием детей;

Приготовление дезинфицирующих растворов и проведение дезинфекции осуществляют помощники воспитателей. Приготовление дезинфицирующих растворов и их хранение осуществляется в санузлах групповых непосредственно перед применением, имеются инструкции по приготовлению растворов, сертификаты соответствия, методические указания по применению. Для мытья рук персонал использует жидкое мыло, имеются разовые бумажные полотенца. Для проведения текущей дезинфекции в группах используется дезинфицирующее средство «Хлорамин Б».

Ежегодно дети обследуются на энтеробиоз и другие гельминты. Ежемесячно проводится осмотр всех детей на педикулез, журнал осмотра на педикулез ведется, осмотрено 100 %. За текущий год не выявлено. При выявлении педикулеза в соответствии с методическими указаниями «Организация и проведение мероприятий по борьбе с педикулезом», утвержденными приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 26 ноября 1998г. № 342 дети с педикулезом выводятся из коллектива для проведения санации, допуск разрешается только после контрольного осмотра.

В детском образовательном учреждении дети получают бесплатные профилактические прививки, включенные в Национальный календарь профилактических прививок и профилактические прививки по эпидпоказаниям. Профилактические прививки проводятся медицинской сестрой ГБУЗ СК «Городская детская больница г. Пятигорска». Данные об иммунизации детей представлены.

В соответствии с СП 3.1.2.3109-13 "Профилактика дифтерии", СП 3.1.2.3113-13 "Профилактика столбняка" охват вакцинацией составляет 93 %, остальные находятся в стадии планирования по плану. В соответствии с СП 3.1.2.951-11 «Профилактика полиомиелита» охват вакцинацией, 1-2-й ревакцинациями составляет 92 %-95 %. В соответствии с СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» охват вакцинацией составляет 94 %. Охват законченной вакцинацией против вирусного гепатита В составляет 95 %.

В соответствии с СП 3.1.2.3114-13 "Профилактика туберкулеза", Постановления Правительства РФ от 25.12.2001 г. № 892 «О реализации Федерального закона о предупреждении распространения туберкулеза в РФ»; Приказа МЗ РФ от 21.03.03г. №109 «О совершенствовании противотуберкулезных мероприятий в РФ»: в целях раннего выявления туберкулеза у детей ежегодно организуется и проводится плановая туберкулин диагностика. В соответствии с СП 3.1.2.3117-13 "Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций" в эпидсезон 2019-2020 г. разработан план профилактических мероприятий по профилактике

гриппа и ОРВИ. Специфическая иммунопрофилактика детям проведена в октябре 2019г. вакциной «Совигрипп».

В ДОУ работают 23 человека. Сведения о проведенных ранее прививках представлены. Охват иммунизацией против дифтерии, столбняка составил 98%, остальные находятся на стадии вакцинации. Вакцинация против гриппа сотрудников проведена в октябре 2019 г., вакциной «Совигрипп», привито 23 человек, (100 % от общего числа работающих). Охват ФЛГ обследованием сотрудников в 2019 году составил 100 %.

В детском саду водоснабжение горячее и холодное; отопление и канализация централизованные. В состав всех групповых ячеек входит раздевальная, групповая, совмещенная со спальней и буфетом и туалетная. Дневной сон детей дошкольных групп организован детскими кроватями трансформерами. Кровати соответствуют росту детей. Шкафы для одежды и обуви в раздевальных используют индивидуально на каждого ребенка. Оборудование основных помещений соответствует росту и возрасту детей. Шкафы оборудованы индивидуальными ячейками-полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Каждый шкаф маркирован. Используются спальные помещения, предусмотренные проектом. Ежедневный утренний прием детей проводится воспитателями, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей, ведут фильтр. После перенесенного заболевания, а также отсутствия более 5 дней, дети принимаются при наличии справки с указанием диагноза, сведений об отсутствии контакта с инфекционными заболеваниями. Режим дня соответствует возрастным психофизиологическим особенностям детей и способствует их гармоничному развитию. Режим дня в ДОУ имеет рациональную продолжительность и предполагает разумное чередование различных видов деятельности и отдыха детей в течении их пребывания в учреждении. Режим в группах ДОУ максимально приближен к индивидуальным особенностям ребенка и имеет гибкую структуру, которая учитывает темперамент ребенка, темп его деятельности, особые привычки, вкусовые предпочтения, длительность сна и т.д. Это улучшает настроение ребенка, дает ему возможность чувствовать себя в коллективе детей более комфортно, проявлять активность в различных видах детской деятельности. Режим дня является основой организации образовательного процесса в ДОУ в соответствии со временем пребывания ребенка в группе -11 часов 30 мин. Он составляется на холодный и теплый период времени года, на период адаптации, каникулярный и карантинный период в соответствии с санитарными правилами. В рамках режима каждой возрастной группы составлены графики питания, прогулок, модели образовательной деятельности. При расчете времени реализации основной части общеобразовательной программы по основным направлениям развития ребенка учитывается только период бодрствования детей. Расчет сделан на основании суммирования времени, затраченного на непрерывную непосредственно образовательную деятельность, осуществляемую в течении дня во всех режимных моментах. Непрерывная непосредственно образовательная деятельность физкультурно - оздоровительного и эстетического цикла занимают 50% и более от общего времени организационной деятельности в рамках реализуемой образовательной программы. Режим детского сада включает всю динамическую деятельность детей, как организованную, так и самостоятельную, и предусматривает рациональное содержание двигательной активности, основанное на оптимальном соотношении разных видов деятельности, подобранных с учетом возрастных и индивидуальных возможностей. Двигательная деятельность, разнообразная по составу движений, видам и формам, составляет двигательный режим в МДОУ, который прописан в графиках двигательного режима для каждой возрастной группы. Расписание образовательной деятельности составлено с учетом того, чтобы была возможность чередовать разные виды деятельности. Распределение образовательной нагрузки по видам деятельности соответствует требованиям, т.е. 50% занятий художественного цикла и 50% занятий познавательно-обучающего цикла, при этом в младшей группе преобладает образовательная деятельность художественно- творческого цикла. Группа «Смешарики» (2-3 года): длительность прогулки- 2 часа 10 мин., продолжительность непрерывной образовательной деятельности-10мин. Непосредственно образовательная деятельность - 55 мин. Дневной сон – 2 час 10 мин. группа «Бабочки» (3-4 года): длительность прогулки- 1 час 45 мин., продолжительность непрерывной образовательной деятельности 15мин. Непосредственно образовательная деятельность - 1 час. Дневной сон - 2час. Группа «Сказка» (5-8 лет): длительность прогулки- 1 час 40 мин., продолжительность непрерывной образовательной

деятельности- 25мин. Непосредственно образовательная деятельность - 1 час. 30 мин. Дневной сон – 1 час 50 мин. Вечерняя прогулка. Игры, самостоятельная деятельность.

С целью снятия нагрузки и снижения утомляемости детей часть образовательной деятельности в средней группе и старшей группе вынесено во вторую половину дня, в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13. Между занятиями имеется 10 минутный перерыв, где проводятся минутки двигательной активности, упражнения на релаксацию и расслабление. Дневной сон детей дошкольных групп организован на стационарных кроватях. Кровати соответствуют росту детей. В каждой групповой предусмотрено место для их хранения постельных принадлежностей и белья. Отделка помещений выполнена из материалов устойчивых к воздействию моющих и дезинфицирующих средств, стены, потолки покрашены водоэмульсионной краской, полы имеют ровную поверхность, в туалетах выстланы кафельной плиткой. Ковры в группах пылесосят ежедневно и чистят влажной щеткой. Влажная уборка во всех помещениях учреждения с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.) проводится своевременно. Влажная уборка в спальнях проводится после ночного и дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Уборочный инвентарь и ветошь, с указанием видов уборочных работ, промаркированы.

Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц, по графику. Оборудование основных помещений соответствует росту и возрасту детей. Стулья и столы одной группы мебели, промаркированы.

Питание детей организовано в помещениях групп. В МКДОУ организован питьевой режим. Используется кипяченая питьевая вода в чайниках. Кипячение воды проводится каждые 3 часа по графику на пищеблоке.

Для мытья столовой посуды в буфетной каждого группового помещения, установлены 2-гнездные мойки, присоединенные к канализационной сети и центральной водопроводной системе.

В нарушение п. 13.6. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" в буфетной групповой ячейки группы «Смешарики» отсутствует гибкий шланг с душевой насадкой для ополаскивания посуды, что влечет административную ответственность предусмотренную ч.1 ст. 6.7 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях;

Подача горячего и холодного водоснабжения бесперебойно. Имеется инструкция по режиму мытья посуды и столовых приборов. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группе. Чистая столовая посуда и приборы хранятся в буфете на решетчатых полоках и стеллажах.

В нарушение п.13.3. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" в младшей группе «Бабочки» посуда хранится в буфетной групповой на столах без решетчатых полок и (или) стеллажей, административную ответственность предусмотренную ст. 6.6 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях;

Столовая и чайная посуда изготовлены из фарфора, столовые приборы из нержавеющей стали. Посуда с отбитыми краями, сколами, пластмассовая и столовые приборы из алюминия не используются. Для персонала имеется отдельная промаркированная посуда. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в специальной промаркированной посуде с крышкой.

Туалетные помещения делятся : на умывальную зону, оборудованную умывальными раковинами и душевыми поддонами для проведения закаливающих процедур, с подводкой канализационной сети и водопроводной системы, настенными вешалками с индивидуальными ячейками для детских, промаркированных полотенец и предметов личной гигиены и зону санитарных узлов. Унитазы оборудованы детскими сидениями, которые подвергаются обработке

моющими и дезинфицирующими средствами. Для хранения горшков имеется стеллаж. Горшки закреплены за каждым ребенком, маркированы, количество по числу детей. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживается. Сиденья на унитазах, ручки сливных бочков и ручки дверей моются ежедневно с теплой водой с мылом. Ванны раковины, унитазы чистятся дважды в день ершами, щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Количество полотенец соответствует количеству детей. Игрушки моются ежедневно в конце дня. Мягконабивные игрушки используются в качестве дидактического пособия.

Для хранения уборочного инвентаря имеется шкаф. Уборочный инвентарь маркирован, хранится упорядоченно. Для дезинфекции уборочного инвентаря имеется 1,0 % раствор «Хлорамина Б». Светопроемы в групповых и спальнях оборудованы шторами. Контроль за температурой воздуха в основных помещениях осуществляется с помощью бытовых термометров.

Стены помещений детского сада гладкие, имеют отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию. Стены помещений пищеблока, постирочной, буфетных, туалетных облицованы глазурованной плиткой, что позволяет качественно проводить влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Полы в групповых покрыты линолеумом, без дефектов, плинтуса - плотно пригнаны к стенам и полу. Имеется программа производственного контроля, утвержденная заведующей. Лабораторные исследования и испытания в полном объеме осуществляются по программе производственного контроля с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке с ФФБУЗ «Центром гигиены и эпидемиологии». Представлены протоколы лабораторных исследований готовых блюд, протоколы измерений освещенности и микроклимата.

Проверка приостановлена 25.02.2020 г. в 15-00

Проверка продолжена 10.03.2020 г. в 14-00

Получены протоколы лабораторных исследований № 677-686 от 02.03.2020 г., проведенных на основании поручения № 14-04 план (дет.) от 11.02.2020 г. ТО Управления Роспотребнадзора по СК в г. Пятигорске, где:

Вода питьевая централизованного водоснабжения холодная по микробиологическим показателям и санитарно-химическим показателям соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» (протокол лабораторных исследований № 685 от 02.03.2020г.)

1 % раствор «Хлорамин Б» по содержанию активного хлора и сухой «Хлорамин Б» отвечают заявленной концентрации (протокол лабораторных исследований № 686 от 02.03.2020г.).

Пробы готовых кулинарных блюд (обед) для проведения экспертизы соответствуют требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" по микробиологическим показателям (протокол лабораторных исследований № 677 от 02.03.2020г.).

Результат готовых блюд на калорийность и качественной реакции на пероксидазу пробы мясного блюда «фрикадельки из птицы» - отрицательная, что соответствует требованиям нормативной документации СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». (протокол лабораторных исследований № 678 от 02.03.2020г.). Содержание нитратов в картофеле не превышают допустимых значений, что соответствует требованиям нормативной документации ТР ТС 021/2011, утв. решением комиссии Таможенного Союза от 19.12.2011 г. «О безопасности пищевой продукции» (протокол лабораторных исследований № 680 от 02.03.2020г.).

Компот из сухофруктов на содержание витамина «С» то соответствует требованиям нормативной документации СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"(протокол лабораторных исследований № 679 от 02.03.2020г.).

Йодированная соль на массовое содержание йода соответствует СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», ГОСТ Р 51574-2000 «Соль поваренная пищевая. ТУ» (протокол лабораторных исследований № 682 от 02.03.2020г.).

Смывы с поверхностей технологического инвентаря и производственного оборудования на микробиологические (БГКП) и паразитологические исследования соответствуют СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации», СанПиН 3.1./3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»; СП 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза». (протокол лабораторных исследований № 683-684 от 02.03.2020г.).

В пробах картофеля - яйца контактных и геогельминтов, биогельминтов, личинки гельминтов, цист лямблий не обнаружено. (протокол лабораторных исследований № 681 от 02.03.2020г.). Измерения параметров микроклимата и искусственной освещенности соответствуют СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"(протоколы лабораторных исследований № 81-82Ф от 19.02.2020г.).

Проверка закончена 10.03.2020 в 15-00

выявлены нарушения обязательных требований (с указанием положений (нормативных) правовых актов): (с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

1. В нарушение п. 14.21. СанПиН 2.4.1.3049-13 " Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций": Препарат витаминов (аскорбиновая кислота) для С-витаминации вводят в третье блюдо (компот) сразу после приготовления блюда, не дожидаясь его охлаждения до температуры 15 °С (для компота).

Ответственность возлагается на кладовщика по организации питания МБДОУ детского сада № 10 «Хуторок» - Дизер В.В.

2. В нарушение п. 14.12. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций": Обработку яиц проводят без полного погружения яиц в 1 - 2% раствором кальцинированной соды.

3. В нарушение пп. 14.16.3 п. 14.16. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций": Овощи очищаются за несколько часов до приготовления пищи, чем не соблюдены правила кулинарной обработки овощей. Ответственность за данное правонарушение возлагается на кухонную рабочую по организации питания МБДОУ детского сада № 10 «Хуторок» - Рыжову Е.Ф.

4. В нарушение п. 13.6. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" в буфетной групповой ячейки группы «Смешарики» отсутствует гибкий шланг с душевой насадкой для ополаскивания посуды, что влечет административную ответственность предусмотренную ч.1 ст. 6.7 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях;

Ответственность за данное правонарушение возлагается на заведующего МБДОУ детского сада № 10 «Хуторок» - Созарукову О.В.

5. В нарушение п.13.3. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" в младшей группе «Бабочки» посуда хранится в буфетной групповой на столах без решетчатых полок и (или) стеллажей, административную ответственность предусмотренную ст. 6.6 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях;

Ответственность за данное правонарушение возлагается на помощника воспитателя МБДОУ детского сада № 10 «Хуторок» Овакимян М.А.

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):
нет

■ выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора) (с указанием реквизитов выданных предписаний): нет

нарушений: Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральный закон от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», Федеральный закон от 04.05.2011 г. № 99-ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности», Федеральный закон от 22.11.1995 г. № 171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции», Федеральный закон от 23.02.2013 года № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака», Приказ Минздрава России от 12.05.2014 г. № 214н «Об утверждении Требований к знаку о запрете курения и порядку его размещения», Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12.04.2011 г. № 302-н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда», Постановление Правительства РФ от 25.12.01 г. № 892 «О реализации Федерального закона о распространении туберкулеза в РФ»; Приказ МЗ РФ от 21.03.03 г. № 109 «О совершенствовании противотуберкулезных мероприятий в РФ», СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения», СанПиН 2.1.2.1188-03 «Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды плавательных бассейнов. Контроль качества», СанПиН 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территории населенных мест», ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011 г. «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 023/2011 от 09.12.2011 г. «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», ТР ТС 033/2013 от 09.10.2013 г. «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 022/2011 от 09.12.2011 «пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 от 09.10.2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ЕАЭС 040/2016 от 18.10.2016 г. «Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» с изменениями, СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» с изменениями, СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям осуществляющим медицинскую деятельность», СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза», СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита», СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза», СП 3.1.2.951-11 «Профилактика полиомиелита», СП 3.3.2.367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней», СП 3.3.2.342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации», СП 3.1.3.1112-13 «Профилактика вирусного гепатита С», СП 3.1.2.825-10 «Профилактика вирусного гепатита А», СП 3.1.1. 2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В», СП 3.1.1.2137-06 «Профилактика брюшного тифа и паратифов», СП 3.5.1.378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности», СП 3.1.2.3162-14 «Профилактика коклюша», СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», СП 3.2.2.3332-16 «Условия транспортирования и хранения иммунобиологических лекарственных препаратов», СП 3.2.3.110-13 «Профилактика энтеробиоза», СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза», СанПиН 3.2.3.215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации», СП 3.1.3.310-15 «Профилактика инфекций, передающихся иксодовыми клещами», СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций», СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии», СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами», СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка», СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций», СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий», СанПиН 2.6.1.2523-09 «Нормы радиационной безопасности НРБ-99/2009», СП 2.6.1.2612-10 «Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности (ОСПОРБ-99/2010)», СанПиН 2.1.6. 1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест», ГН 2.1.6.3492-17 «Предельно – допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест», СП 3.1.7.3148-13 «Профилактика Крымской геморрагической лихорадки», СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.», СП 2.2.9.2510-09 «Гигиенические требования к условиям труда инвалидов» не выявлено.

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


(подпись проверяющего)

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

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

_____ (подпись проверяющего)

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

Прилагаемые документы:

1. Копия Устава МБДОУ детского сада № 10 «Хуторок»
2. Копия плана объекта недвижимости здания детского сада № 10 «Хуторок»
3. Копия Лицензии на образовательную деятельность и копия СЭЗ
4. Список детей.
5. Список сотрудников детского сада.
6. Расписание занятий.
7. Режим дня.
8. Копия договора на проведение профилактических дератизационных, дезинсекционных работ и копии актов сдачи-приемки выполненных работ.
9. Копия договора на вывоз ТБО и копии актов выполненных работ.
10. Фототаблица №1

Подписи лиц, проводивших проверку:

Специалист-эксперт

Саркисова А.С.

Ведущий специалист-эксперт

Саркисян И.Г.

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

заведующий МБДОУ детского сада № 10 «Хуторок»

Созарукова Ольга Васильевна

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

« 10 » марта 2020г.

_____ (подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку)