



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 АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ

414057, г. Астрахань, ул. Н.Островского, 138, тел/факс 33 43 55, e-mail: tu_rpn@astrakhan.ru

Протокол осмотра
при проведении профилактического визита

«27» мая 2025 г.

г. Астрахань
(место составления)

Мной, главным специалистом-экспертом отдела санитарного надзора Управления
Роспотребнадзора по Астраханской области Амировой Алией Валериевной

(должность, фамилия и инициалы лица, проводившего осмотр)

на основании абзаца 2 пункта 11(4) постановления Правительства Российской
Федерации от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществлении
государственного контроля (надзора), муниципального контроля»

произведен осмотр:

групповых ячеек (раздевальные, спальни, игровые, буфетные; туалетные комнаты),
музыкального зала, физкультурного зала, медицинского пункта (кабинет врача,
процедурная, изолятор), постирочной и гладильной, помещений пищеблока и территории
МБОУ г. Астрахани «НШДС № 106» (игровая зона и хозяйственная зона)

(наименование территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных
предметов)

находящихся по адресу:

414040, г. Астрахань, ул. Коммунистическая, д. 62

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

Осмотр проведен «27» мая 2025 г.

Осмотр произведен с участием контролируемого лица (его представителя):

Директора МБОУ г. Астрахани «НШДС № 106» Соловьевой Елены Александровны

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

и (или) с применением видеозаписи:

средства видеозаписи не применялись

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

Осмотром установлено:

Инженерные системы: водоснабжение, водоотведение – централизованные.
На момент проверки все системы находились в рабочем, исправном состоянии.
Освещение - естественное - через оконные проемы и искусственное – светодиодные
и люминесцентные лампы.

В помещениях чисто, график уборок представлен. Дезинфицирующее средство «Сульфохлорантин-Д» инструкция по применению (разведению) представлена. Инструкции по мытью столовой посуды находятся на рабочем месте.

Сотрудники учреждения прошли периодический медосмотр и гигиеническую аттестацию, имеют допуски к работе.

В группах для обеззараживания воздуха помещений, в которых пребывают воспитанники, используется бактерицидные облучатели – рециркуляторы. В умывальных комнатах установлены вешалки для детских полотенец с маркировкой по списочному составу детей. Постельные принадлежности промаркированы. Смена постельного белья не менее 1 раза в 7 дней. Все группы обеспечены легко моющимися игрушками. Игрушки моются ежедневно в конце дня в специально выделенных, промаркированных тазках. Тазы хранят в чехле.

В постирочной стиральные машины в рабочем состоянии. Проведение уборок, дезинфекции, проветривания помещений групп, смена питьевой воды согласно графикам. Воспитатели и помощники воспитателей обеспечены спецодеждой.

В состав пищеблока входит: складские помещения, горячий цех, моечная, столовая. Всё необходимое технологическое, холодильное и моечное оборудование на момент проверки находилось в исправном, рабочем состоянии. Контрольные термометры имеются. Вентиляция вытяжная с механическим побуждением. Раковина для мытья рук персонала маркирована. Разделочный инвентарь, кухонная посуда, производственные столы промаркированы. Суточные пробы блюд для детей до 7-ми лет оставлены согласно меню, хранятся 48 часов в маркированных закрытых емкостях. Посуда для проб кипятится в специальной емкости. На этикетках указано: вид приема пищи (завтрак, обед, полдник, ужин), дата отбора. Пшеничный и ржаной хлеб хранятся отдельно в шкафу. Полки протираются 1% раствором столового уксуса. Щетка для сметания крошек имеется. Мытье и обработка яиц проводится в отдельных емкостях. Инструкция по обработке яиц находилась на рабочем месте, на пищеблоке. Складские помещения оборудованы прибором для измерения температуры и влажности воздуха – гигрометром. Нарушений товарного соседства не выявлено. Сроки реализации соблюдаются, продукции с истекшим сроком не обнаружено. Документы, подтверждающие качество и безопасность, представлены. Специальная санитарная одежда для сотрудников хранится в шкафу отдельно от личных вещей, стирка индивидуальная. Персоналом пищеблока ведутся журналы бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, бракеража готовой кулинарной продукции, учета температурного режима в холодильном оборудовании, учета температурно-влажностного режима в складских помещениях. Гигиенический журнал представлен, заполняется ежедневно. Продукты питания хранятся в соответствии с видом продукции в холодильном оборудовании, на стеллажах и подтоварниках в кладовом помещении. Продукты на пищеблок поставляют по договорам поставки с предприятиями и индивидуальными предпринимателями. Питание организовано в соответствии с утвержденным 10-дневным примерным меню. Ежедневное меню для информирования родителей групп представлено.

Обучающиеся обеспечены мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. Мебель (парты, столы и стулья) обеспечены цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой. Цветовая маркировка нанесена на боковую наружную поверхность стола и стула. В зависимости от назначения помещений используются различные виды мебели, имеется многофункциональная (трансформируемая) мебель. Покрытие столов и стульев не имеют дефектов и повреждений и выполнены из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств.

Помещения, предназначенные для организации учебного процесса, оборудованы классными досками. Интерактивные доски, а также компьютеры, ноутбуки используются в соответствии с инструкцией по эксплуатации и (или) техническим паспортом.

Территория МБОУ г. Астрахани «НШДС № 106» ограждена. Территория чистая, уборка территории проводится ежедневно. В игровой зоне расположены игровые (групповые) площадки для каждой группы. На игровых площадках установлены беседки (теневые навесы), песочницы, малые архитектурные формы. Беседки (теневые навесы) оборудованы полами из дерева. Игровые (групповые) площадки для групп имеют натуральное покрытие. Контейнерная площадка находится в удовлетворительном санитарном состоянии.

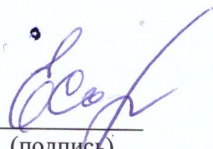
(указываются сведения об осмотренных территориях, помещениях (отсеках), производственных и иных объектах, продукции (товаров) и иных предметах)

При проведении осмотра применялась фотосъемка и (или) аудиозапись:
Не применялась

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

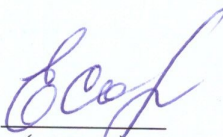
Замечания, заявления, объяснения, ходатайства, поступившие во время производства осмотра _____

Контролируемое лицо
(его представитель)
Директор МБОУ г. Астрахани
«НШДС № 106»


(подпись)

Соловьева Е.А.
(инициалы и фамилия)

Участовавшие
(присутствовавшие) лица
Директор МБОУ г. Астрахани
«НШДС № 106»


(подпись)

Соловьева Е.А.
(инициалы и фамилия)

Главный специалист-эксперт
отдела санитарного надзора
Управления Роспотребнадзора
по Астраханской области
(должность лица, составившего протокол)


(подпись)

Амирова А.В.
(инициалы и фамилия)