

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспектора (инспекторов), уполномоченных (уполномоченных) на проведение профилактического визита.)

Профилактический визит проведен в отношении контролируемого лица: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детство" Рузаевского муниципального района, ИНН 1324001750; ОГРН 1161324050018; юридический адрес: 431480, Республика Мордовия, с. Татарская Пищля, ул. Советская, д. 126 "А"
(наименование, ИНН, ОГРН государственного или муниципального учреждения дошкольного или начального общего образования, основного общего или среднего общего образования)

по адресу (местоположению):

431480, Республика Мордовия, Рузаевский район с. Татарская Пищля, ул. Советская, 126 а
431465 Республика Мордовия, Рузаевский район с. Архангельское Голицыно, пер. Новый, 29
431479 Республика Мордовия, Рузаевский район пос. Левженский, ул. Школьная, 20
431470, Республика Мордовия, Рузаевский район с. Трускляй ул. Ленина, 1
431469, Республика Мордовия, Рузаевский район пос. Совхоз Красное Сельцо ул. Гагарина, 10а
431468, Республика Мордовия, Рузаевский район пос. Плодопитомнический, ул. Солнечная, 13

(указывается адрес фактического осуществления контролируемым лицом деятельности)

Сведения об отнесении объектов контроля к категории риска либо объектов контроля или контролируемых лиц к классу опасности:
чрезвычайно высокий риск (первый класс опасности).

Профилактический визит проведен в следующие сроки:

с "30" января 2023 г., 09 час. 00 мин.

по "22" февраля 2023 г., 11 час. 00 мин.

(указываются дата и время фактического начала профилактического визита, а также дата и время фактического окончания профилактического визита)

Срок профилактического визита был продлен до «__» _____ 20__ г. в связи с

(заполняется в случае продления профилактического визита, указывается основание продления)

Проведение профилактического визита приостанавливалось

с "30" января 2023г., 15 час. 00 мин.

по "27" февраля 2023 г., 15 час. 00 мин.

(заполняется в случае приостановления профилактического визита)

в связи с необходимостью проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы отобранных образцов, срок проведения которых согласно поручению о проведении экспертизы (отбора проб, испытания, инструментального обследования) № 13 от 19.01.2022г. превышает срок проведения профилактического визита и составляет 27 дней.

(указывается основание для приостановления профилактического визита: виды экспертиз (испытаний), проводимых в ходе профилактического визита, срок осуществления которых превышает срок проведения профилактического визита)

Сведения об экспертной организации:

ФБУЗ «Федеральный центр гигиены и эпидемиологии в Республике Мордовия» - Аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра) RA.RU.21HE25 от 18.06.2018г. выдан ФБУЗ «Федеральный центр гигиены и эпидемиологии в Республике Мордовия» Федеральной службой по аккредитации, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 21.05.2018г.; Аттестат аккредитации № RA.RU.710004 выдан 08 апреля 2015 года ФБУЗ «Федеральный центр гигиены и эпидемиологии в Республике Мордовия» Федеральной службой по аккредитации, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 31.03.2015г., срок действия аттестата аккредитации - бессрочные.

(указывается наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа об аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации)

При проведении профилактического визита присутствовали представители контролируемого лица:

Заведующая структурным подразделением "Трускляйский детский сад" МБДОУ "Детство"

Детство" Канаева А.В.

Заведующая структурным подразделением "Плодопитомнический детский сад" МБДОУ "Детство" Назарова Т.И.

Заведующая структурным подразделением "Красносельцовский детский сад" МБДОУ "Детство" Соломанина В.В.

Заведующая структурным подразделением "Арх. Голицинский детский сад" МБДОУ "Детство" Марченкова А.А.

Заведующая структурным подразделением "Тат. Пишленский детский сад" МБДОУ "Детство" Саитова Г.Х.

(ФИО, должность)

При проведении профилактического визита совершены следующие действия:

осмотр

в следующие сроки:

с "30" января 2023 г., 09 час. 00 мин.

по "30" января 2023 г., 11 час. 00 мин.

по месту: 431470, Республика Мордовия, Рузаевский район с. Трускляй ул. Ленина, 1

с "30" января 2023 г., 11 час. 15 мин.

по "30" января 2023 г., 13 час. 00 мин.

по месту: 431468, Республика Мордовия, Рузаевский район пос. Плодопитомнический, ул. Солнечная, 13

с "30" января 2023 г., 13 час. 15 мин.

по "30" января 2023 г., 14 час. 15 мин.

по месту: 431479 Республика Мордовия, Рузаевский район пос. Левженский, ул. Школьная, 20

с "30" января 2023 г., 09 час. 00 мин.

по "30" января 2023 г., 10 час. 30 мин.

по месту: 431480, Республика Мордовия, Рузаевский район с. Татарская Пишля, ул. Советская, 126 а

с "30" января 2023 г., 09 час. 00 мин.

по "30" января 2023 г., 11 час. 00 мин.

по месту: 431469, Республика Мордовия, Рузаевский район пос. Совхоз Красное Сельцо ул. Гагарина, 10а

с "30" января 2023 г., 11 час. 00 мин.

по "30" января 2023 г., 13 час. 00 мин.

по месту: 431465 Республика Мордовия, Рузаевский район с. Архангельское Голицино, пер. Новый, 29

(указываются даты и места фактически совершенных действий);

отбор проб (образцов)

в следующие сроки:

с "30" января 2023 г., 09 час. 30 мин.

по "30" января 2023 г., 15 час. 30 мин.

по месту: 431470, Республика Мордовия, Рузаевский район с. Трускляй ул. Ленина, 1; 431468, Республика Мордовия, Рузаевский район пос. Плодопитомнический, ул. Солнечная, 13; 431479 Республика Мордовия, Рузаевский район пос. Левженский, ул. Школьная, 20; 431480, Республика Мордовия, Рузаевский район с. Татарская Пишля, ул. Советская, 126 а; 431469, Республика Мордовия, Рузаевский район пос. Совхоз Красное Сельцо ул. Гагарина, 10а; 431465 Республика Мордовия, Рузаевский район с. Архангельское Голицино, пер. Новый, 29.

(указываются даты и места фактически совершенных действий);

исстребование документов

испытания

исследования проб (образцов) воды, готовых блюд, пищевых продуктов, смывов.

(указываются виды испытаний)

освещенности, микроклимата, ловушек/суток.

(указываются виды инструментальных обследований)

v экспертизы

отобранных проб (образцов), инструментальных исследований.

(указываются виды экспертиз)

В ходе проведения профилактического визита

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детство"

Рузаевского муниципального района

(наименование контролируемого лица)

проинформирован(о):

о необходимости соблюдения обязательных требований, установленных:

1. Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

2. Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ

3. Федеральный закон от 17 сентября 1998г. №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней».

4. Федеральный закон от 27.12.2002г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».

5. Федеральный закон от 23.02.2013г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака».

6. Федеральный закон от 18.06.2001 N 77-ФЗ (ред. от 26.05.2021) "О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации".

7. Федеральный закон от 30.03.1995 №38-ФЗ «О предупреждении распространения в Российской Федерации заболевания, вызываемого вирусом иммунодефицита человека (ВИЧ-инфекции).

8. Технический регламент ТС «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880) (за исключением статьи 6, абзацев второго, седьмого, двенадцатого - четырнадцатого части 5 статьи 7, части 3 статьи 13, части 2 статьи 18, статей 30 и 40 указанного технического регламента).

9. Технический регламент ТС "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881).

10. Статьи 3, 4, 5, 6, 7 и 8 Технического регламента ТС "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 882).

11. Технический регламент ТС "Технический регламент на масложировую продукцию" (ТР ТС 024/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 883).

12. Статьи 3, 4, 5, 6, 7 и 8 Технического регламента ТС "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. N 769).

13. Разделы IV и V (за исключением пункта 14), VI, VII, VIII, IX, X, XI (за исключением пунктов 85, 86) и XII Технического регламента Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016).

14. Разделы III, IV, V, VI, VII и X Технического регламента Евразийского экономического союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду" (ТР ЕАЭС 044/2017).

15. Технический регламент ТС «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012г. №58).

16. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" ("ТР ТС 033/2013), утв. Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 67 (за исключением пунктов 13, 14, 97, 98 и 115 указанного технического регламента).

17. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013) утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.10.2013 N 68 (за исключением пунктов 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 53, 54 и абзаца второго пункта 99 указанного технического регламента).

18. Статьи 4, 5, 6 и 7 Технического регламента ТС "О безопасности мебельной продукции" (ТР ТС 025/2012) (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июля 2012 г. N 32).

19. Статьи 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 и 13 Технического регламента таможенного союза ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков».

20. Статьи 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 и 12 Технического регламента ТР ТС 017/2011 «О безопасности продукции легкой промышленности».

21. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением комиссии таможенного союза от 28.мая 2010г. № 299.

22. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

23. СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)".

24. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

25. СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг".

26. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

27. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

28. СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно – эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

29. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно – эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».

30. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21 марта 2014 г. № 125н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям"

31. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 г. № 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры".

(указать нормативные правовые акты, устанавливающие обязательные требования, предъявляемые к деятельности контролируемого лица либо к принадлежащим ему объектам контроля)

о соответствии деятельности контролируемого лица либо принадлежащих ему объектов контроля критериям риска, основаниях и о рекомендуемых способах снижения категории риска. Деятельность МБДОУ "Детство" соответствует критериям риска

о видах, содержании и об интенсивности контрольных (надзорных) мероприятий, проводимых в отношении объекта контроля исходя из его отнесения к соответствующей категории риска: согласно п. 2 ст. 25 Федерального закона от 31 июля 2020г. № 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации", п. 35 Положения о федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом контроле (надзоре), утв. постановлением Правительства РФ от 30.06.2021 г. №1100

В ходе проведения профилактического визита проведены консультации по вопросам, связанным с деятельностью государственном санитарно-

эпидемиологическом контроле (надзоре), утв. постановлением Правительства РФ от 30.06.2021 г. №1100.

В ходе проведения профилактического визита проведено консультирование директоров МБДОУ "Детство", заведующих и сотрудников структурных подразделений по вопросам соблюдения обязательных требований, предъявляемым к образовательным учреждениям, осуществляющим программы дошкольного образования.

В ходе профилактического визита были рассмотрены следующие документы:

учредительные документы (устав, положение); технический паспорт на здание; примерное 10-дневное или 2-недельное меню; программы, методики и режимы воспитания и обучения в части гигиенических требований; приказ о назначении на должность руководителя учреждения; должностные инструкции на всех работников, ответственных за выполнение законодательства о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения, о техническом регулировании; списки профессий, подлежащих периодическим медицинским осмотрам; личные медицинские книжки всех работников образовательной организации; акт заключительной комиссии по результатам медосмотра работников образовательного учреждения; сведения по количеству воспитанников по группам, режим дня; письменные сведения о профилактических прививках персонала (против кори, против гриппа, против COVID – 19); журналы регистрации и контроля работы рециркуляторных установок и ультрафиолетовых бактерицидных установок; журналы учета проведения генеральных уборок; инструкции по применению дезинфицирующих средств для проведения текущей дезинфекции в дошкольном учреждении; акт технического состояния вентиляции; сопроводительная документация на моющие, дезинфицирующие средства, в том числе для обработки кожных поверхностей (декларация, свидетельство, инструкция по применению); ведомость контроля за рационом питания (накопительная ведомость); журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; журнал бракеража готовой кулинарной продукции; журнал проведения витаминизации третьих блюд; журнал учета температурного режима холодильного оборудования; гигиенический журнал (сотрудники); сопроводительные документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья (товарные накладные с указанием сведений о сертификате соответствия или декларации о соответствии, маркировочные ярлыки на продукты; программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических(профилактических) мероприятий, договор проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, договор на проведение дератизационных и дезинсекционных работ, акты выполненных работ; договор на вывоз твердых бытовых и жидких отходов.

По результатам профилактического визита установлено:

(указываются выводы по результатам проведения профилактического визита:

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, в том числе со ссылкой на протоколы осмотра (в случае проведения осмотра):

В своем составе учреждение имеет 6 структурных подразделений:

1. МБДОУ «Детство», структурное подразделение «Тат. Пишленский детский сад» РМ, Рузаевский район с. Татарская Пишля, ул. Советская, 126 а

2. МБДОУ «Детство», структурное подразделение «Арх. Голицинский детский сад» РМ, Рузаевский район с. Архангельское Голицино, пер. Новый, 29

3. МБДОУ «Детство», структурное подразделение «Приреченский детский сад», РМ, Рузаевский район пос. Левженский, ул. Школьная, 20

4. МБДОУ «Детство», структурное подразделение «Трускляйский детский сад», РМ, Рузаевский район с. Трускляй ул. Ленина, 1

5. МБДОУ «Детство», структурное подразделение «Красносельцовский детский сад», РМ, Рузаевский район пос. Совхоз Красное Сельцо ул. Гагарина, 10а

6. МБДОУ «Детство», структурное подразделение «Плодопитомнический детский сад», РМ, Рузаевский район пос. Плодопитомнический, ул. Солнечная, 13

МБДОУ «Детство», структурное подразделение «Пайгармский детский сад» по адресу: РМ, Рузаевский район пос. Совхоз № 3 Дорурс, ул. Центральная, 15 на основании Постановления Администрации Рузаевского муниципального района от 20.07.2022г. № 437 "Об

организационных мероприятиях" прекратил свою деятельность, в связи с аварийным состоянием здания дошкольного учреждения). Воспитанники дошкольного учреждения в количестве 10 человек переведены в структурное подразделение «Тат. Пищленский детский сад» РМ, Рузаевский район с. Татарская Пищля, ул. Советская, 126 а

- **Структурное подразделение "Трускальский детский сад" МБДОУ "Детство".** Дошкольное учреждение функционирует в режиме 10,5 часового пребывания. Здание детского сада 2-х этажное, кирпичное, 1984 года постройки. Проектная вместимость учреждения: 55 человек. Фактическая вместимость: 20 человек, на день проверки в учреждении 18 детей, 2 детей отсутствуют по семейным обстоятельствам. В учреждении функционирует 2 группы:

- 1 младшая разновозрастная группа, дети в возрасте от 3-4,5 лет – 9 детей;

- старшая разновозрастная группа, дети в возрасте от 4,5-7 лет – 11 человек.

Согласно списочного состава в учреждении 8 сотрудников. Все сотрудники имеют личные медицинские книжки с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

Собственная территория дошкольного учреждения оборудована наружным электрическим освещением, по периметру ограждена забором. На территории жилой застройки оборудована площадка для сбора ТБО, договор на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами от 23.01.2023г.

Дошкольная организация имеет собственную территорию для прогулок детей (отдельно для каждой группы). На территории дошкольной организации расположены игровые площадки. Игровая зона включает групповые площадки, индивидуальные для каждой группы.

Дошкольная образовательная организация имеет следующий набор помещений: групповые ячейки (изолированные помещения для каждой детской группы); дополнительные помещения для занятий с детьми (музыкальный зал); сопутствующие помещения (пищеблок, прачечная); служебно-бытовые помещения для персонала. Игровые площадки - 47,1-50,5 кв.м., спальня - 34,0-47,8 кв.м., раздевалка - 13,0-18,0 кв.м., туалетная и умывальная - 9,5-14,8 кв.м., музыкальный зал - 47,8 кв.м., пищеблок - 28,8 кв.м., складские помещения - 6,2 и 12,0 кв.м., прачечная - 9,9 кв.м., туалет для персонала - 2,3 кв.м., кабинет заведующей - 1,5 кв.м.

Здание дошкольной организации оборудовано системами централизованного холодного водоснабжения канализацией, отоплением и вентиляцией. Для подачи горячей воды на пищеблоке, в буфеты, умывальные групповых установлены - электрические водонагреватели. Вентиляция естественная (двери, окна), через вентиляционные каналы в стенах здания, и принудительная механическая в прачечной, на пищеблоке. Проветривание помещений проводится в соответствии с требованиями санитарных правил.

Освещение: совмещенное. Естественное боковое, через оконные проемы. Искусственное общее, представлено люминесцентными лампами и лампами накаливания. Чистка и замена осветительной арматуры светильников проводится своевременно. Окна помещений оборудованы шторами

Питьевой режим в детском саду организован посредством выдачи кипяченой питьевой воды. Смена воды проводится каждые 3 часа. В состав групповой ячейки входят: раздевальная, групповая, буфет, туалеты, совмещенные с умывальной площадью. Полы основных помещений групповых ячеек, буфета, актовом зала застелены линолеумом, в помещениях туалетных выложены плиткой. Стены и потолки в помещениях групповой ячейки находятся в удовлетворительном состоянии, имеют отделку, допускающую проводить уборку влажным способом и дезинфекцию.

Спальные оборудованы кроватями. Расстановка кроватей обеспечивает свободный проход детей между ними. Каждое спальное место обеспечено комплектом постельных принадлежностей и постельным бельем. Количество комплектов постельного белья, наматрасников и полотенца составляет 2 комплекта на одного человека. Смена постельного белья проводится 1 раз в неделю. Белье собирается в специальные двойные матерчатые мешки. Раздевальные оборудованы индивидуальными шкафами для верхней одежды, шкафы промаркированы. Групповые оборудованы. Мебель (столы и стулья) одной группы мебели, промаркированы, соответствуют росту детей. Игрушки моются в соответствии с требованиями санитарных правил, для мытья игрушек выделены специальные

предназначенных для пребывания детей осуществляется с помощью термометров.
Туалеты дошкольной организации делятся на умывальную зону и зону санитарных узлов.
Умывальной зоне установлены индивидуальные промаркированные согласно списочному
составу детей вешалки. Имеются шкафы для хранения уборочного инвентаря. Умывальные
раковины обеспечены подводкой холодной и горячей воды. Умывальные раковины обеспечены
мылом, антисептиками. Унитазы оборудованы сиденьями. До помощников воспитателей
доведены инструкции по обработке санитарно-технического оборудования, уборочного
инвентаря. Воспитатели и помощники воспитателя обеспечены санитарной одеждой из
расчета не менее 2 комплектов на 1 человека. У помощника воспитателя дополнительно
имеется: фартук, косынка для надевания во время раздачи пищи, фартук для мытья посуды и
отдельный халат для уборки помещений. На день проверки влажная уборка в помещениях
проведена качественно. Уборочный инвентарь промаркирован, в достаточном количестве.
Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены в достаточном количестве. Питание
детей организовано в помещениях групповой. Пища доставляется в специальных
промаркированных закрытых емкостях. Буфеты обеспечены подводкой горячей и холодной
воды через смесители. Для мытья столовой посуды и столовых приборов установлены по 2
моечной ванне. Столовая посуда хранится на решетках, посуда визуальна чистая. В буфетной
инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря вывешены. До помощников воспитателей
доведены инструкции по режиму мытья и дезинфекции посуды, инвентаря, ветоши. Емкости
для дезинфекции посуды выделены. Ежедневный утренний прием детей в учреждение
проводится воспитателем, путем опроса родителей о состоянии здоровья детей, а также
проводится бесконтактная термометрия. Прачечная имеет 2 помещения: помещение для
стирки белья и гладильная. В прачечной установлена машины автомат, бытовая ванна для
стирки белья. Чистое постельное белье хранится в шкафах. Режим дня и организация
воспитательно-образовательного процесса соответствуют требованиям санитарных правил.
Пищеблок имеет следующий набор помещений: горячий цех, мясо-рыбный цех, кладовые для
хранения овощей и пищевых продуктов. Столовая имеет внутреннюю систему холодного
(централизованного) водоснабжения, для подачи горячей воды установлен электрический
титан. На день проверки текущая уборка на пищеблоке проведена качественно, оборудование,
инвентарь содержится в чистоте, уборочный инвентарь имеет соответствующую
маркировку. Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены. Всё установленное
технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. Горячий цех,
оснащен электроплитой, оборудованной духовкой, производственными столами. Цех сырой
продукции оборудован разделочными столами, установлена электрическая мясорубка, полка
для хранения разделочного инвентаря, производственные столы. Подводка горячей и холодной
воды через смесители имеется. До работника пищеблока доведены инструкции по режиму
мытья и обработки кухонной посуды, инвентаря. Кухонная посуда хранится на полках в
опрокинутом виде. При мытье посуды используется ветошь и щётки. Разделочным
инвентарем (ножи) обеспечены в достаточном количестве. Холодильного оборудования
установлено достаточно, в рабочем состоянии. Товарное соседство при хранении пищевых
продуктов соблюдается. Складские помещения для хранения пищевых продуктов
оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха,
холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ежедневно регистрируются
показатели температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном
оборудовании и складских помещениях на бумажном носителе и влажности - в складских
помещениях. Для обеззараживания воздуха на пищеблоке используется бактерицидная
установка для обеззараживания воздуха. Ежедневно проводится осмотр работников на
наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков
инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал. Для
исключения риска загрязнения пищевой продукции работники пищеблока личные вещи хранят
отдельно от рабочей одежды и обуви. Специальной одеждой, фартуками и головными
уборами обеспечены; используют одноразовые перчатки при порционировании блюд,
приготовлении салатов. Дошкольной организацией в раздевалках и фойе размещено
ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы
порции, калорийности порции. В учреждении разработано 14-дневное примерное меню,
утвержденное руководителем дошкольной образовательной организацией. Организованы
завтрак, второй завтрак, обед и полдник. Суммарные объемы блюд по приемам пищи, масса

Каждый блонд для детей возрастной категории от 3 до 7 лет приведен в соответствии с нормативными значениями. Для контроля температуры блонд на линии раздачи не используются термометры. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточных проб осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости с плотными крышками, отдельно каждое блонд и кулинарное изделие. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре от +4,2°С. Документация по контролю за питанием: "Журнал бракеража готовой пищевой продукции", "Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции", "Ведомость контроля за рационом питания" ведутся регулярно. На все пищевые продукты имеются документы, подтверждающие их качество и безопасность. Завоз пищевых продуктов осуществляется централизованно, транспортом поставщиков 2-3 раза в неделю. Поставщиками пищевых продуктов в дошкольное учреждение являются: ООО "Новомилк" - молоко и молочная продукция; СПССК "Ключ" - мясо (говядина), куры; ИП Ектеринин П.А. - хлебобулочные изделия; ИП Смирнов А.А. - яйцо, свежая рыба, овощи, фрукты, консервация, бакалея, кондитерские изделия. Маркировочные ярлыки сохраняются до конца срока реализации пищевого продукта. На оказание услуг по проведению дератизации, дезинфекции, дезинсекции имеется договор с ФФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии по РМ в МО Рузавка" от 23.01.2023г. № 5/000017. На объекте осуществляется производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, проводятся лабораторные исследования и испытания согласно договору № 5/000016 от 23.01.2023г.

- Структурное подразделение "Плодопитомнический детский сад" МБДОУ "Детство". Здание дошкольного учреждения двухэтажное, кирпичное, 2013года постройки. Проектная вместимость учреждения: 55 человек. Фактическая вместимость: 32 детей. В учреждении функционирует 2 группы:

- младшая разновозрастная группа, дети в возрасте от 1,5- 4 года – 14 чел.;

- старшая разновозрастная группа, дети в возрасте от 4-7 лет – 18 чел.;

Согласно списочного состава в учреждении 13 сотрудников. Все сотрудники имеют личные медицинские книжки с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

Территория детского сада ограждена забором, имеет наружное освещение. На территории дошкольной образовательной организации выделена игровая, спортивная и хозяйственная зоны. Зона игровой территории включает в себя 3 групповые площадки - индивидуальные для каждой группы. Покрытие групповых площадок травяное. Для защиты детей от солнца и осадков на территории групповой площадки установлены теневые навесы. Игровые и физкультурные площадки оборудованы. Хозяйственная зона расположена со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд. За территорией дошкольного учреждения оборудована площадка для сбора мусора. На площадке установлен контейнер с крышкой. Очистка мусоросборников производится своевременно, договор на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами от 23.01.2023г. Въезды и входы на территорию детского сада покрыты асфальтом, асфальтовое покрытие находится в удовлетворительном состоянии. Дошкольное образовательная организация имеет следующий набор помещений: групповые ячейки (изолированные помещения для каждой детской группы); дополнительные помещения для занятий с детьми (музыкальный зал, физкультурный зал, методический кабинет); сопутствующие помещения (медицинский блок, пищеблок, прачечная); служебно-бытовые помещения для персонала. Игровые комнаты площадью - 51,27 кв.м., спальни - 50,17 кв.м., раздевалки - 20,45 кв.м., туалетная и умывальная - 23,7 кв.м., буфетная - 10,29 кв.м., физкультурный зал - 102,54 кв.м., кладовая мягкого инвентаря - 12,56 кв.м., музыкальный зал - 99,08 кв.м., инвентарная музыкального зала - 13,21 кв.м., медицинский блок - 42,64 кв.м., методический кабинет - 12,75 кв.м., кабинет преподавателя - 19,8 кв.м., кабинет логопеда - 19,8 кв.м., прачечная - 21,34 кв.м., комната для персонала - 11,82 кв.м., санитарная комната - 3,0 кв.м., пищеблок: 114,69 кв.м.

Здание дошкольной организации оборудовано системами централизованного холодного водоснабжения, горячее водоснабжение - водонагреватели, канализацией, системами вентиляции. Отопление - своя котельная. Вентиляция естественная (двери, окна), через

вентиляционные каналы в стенах здания, и принудительная механическая в прачечной
пищеблоке. Акт обследования технического состояния вентиляционных каналов
28.08.2022г. Проветривание помещений проводится в соответствии с требованиями
санитарных правил.

Освещение: совмещенное. Естественное боковое, через оконные проемы. Искусственное
общее, представлено люминесцентными лампами. Чистка и замена осветительной арматуры
светильников проводится в соответствии с требованиями санитарных правил.

Питьевой режим в детском саду соответствует требованиям санитарных правил.
Используется кипяченая вода, хранится не более 3-х часов.

Стены в помещениях имеют отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию.

Полы покрыты линолеумом. Спальные оборудованы кроватями. Постельными
принадлежностями, постельным бельем, матрастиками, полотенцами для лица и ног
обеспечены в достаточном количестве. Постельные принадлежности и постельное белье
промаркировано. Смена постельного белья проводится 1 раз в неделю. Белье собирается в
специальные двойные матерчатые мешки. Раздевальные оборудованы индивидуальными

шкафами для верхней одежды, шкафы промаркированы. Групповые оборудованы. Мебель
(столы и стулья) имеют матовое покрытие светлого тона, одной группы мебели,
промаркированы, соответствуют росту детей. Игрушки моются в соответствии с
требованиями санитарных правил, для мытья игрушек выделены специальные
промаркированные емкости (тазы). Контроль температуры воздуха во всех помещениях,
предназначенных для пребывания детей осуществляется с помощью термометров.

Туалеты дошкольной организации делятся на умывальную зону и зону санитарных узлов. В
умывальной зоне установлены индивидуальные промаркированные согласно списочному
составу детей вешалки. Имеются шкафы для хранения уборочного инвентаря. Умывальные
раковины обеспечены подводкой холодной и горячей воды. Умывальные раковины обеспечены
мылом, антисептиками. Унитазы оборудованы сиденьями. До помощников воспитателей
доведены инструкции по обработке санитарно-технического оборудования, уборочного
инвентаря. Воспитатели и помощники воспитателя обеспечены санитарной одеждой из
расчета не менее 2 комплектов на 1 человека. У помощника воспитателя дополнительно
имеется: фартук, косынка для надевания во время раздачи пищи, фартук для мытья посуды и
отдельный халат для уборки помещений.

На день проверки влажная уборка в помещениях проведена качественно. Уборочный
инвентарь промаркирован, в достаточном количестве. Моющими и дезинфицирующими
средствами обеспечены в достаточном количестве. Питание детей организовано в
помещениях групповой. Пища доставляется в специальных промаркированных закрытых
емкостях. Буфетные обеспечены подводкой горячей и холодной воды. Для мытья столовой
посуды и столовых приборов установлены двухгнездные моечные ванны с подводкой к ним
холодной и горячей воды через смесители, для ополаскивания посуды используются гибкие
шланги с душевой насадкой. Столовая посуда хранится на решетках, посуда визуально чистая.
До помощников воспитателей доведены инструкции по режиму мытья посуды, инвентаря,
ветоши. Ежедневный утренний прием детей в учреждение проводится воспитателем,
путем опроса родителей о состоянии здоровья детей, а также проводится бесконтактная
термометрия. Все данные регистрируются в журнале. Прачечная имеет 2 помещения:
стиральная, гладильная и кладовая для чистого белья. В прачечной установлены 2 машины
автомат, бытовая ванна для стирки белья. Чистое постельное белье хранится в шкафах.
Служебный туалет для персонала обеспечен подводкой горячей и холодной воды через
смеситель.

Режим дня и организация воспитательно-образовательного процесса соответствуют
требованиям санитарных правил.

Пищеблок типовой, имеет полный набор помещений: горячий цех, мясо-рыбный цех, овощной
цех, моечная тары, кладовые для хранения овощей и сухих пищевых продуктов, холодильная,
холодный цех, моечная кухонной посуды. Столовая имеет внутреннюю систему холодного и
горячего водоснабжения. Помещения пищеблока оборудованы системами приточно-вытяжной
вентиляции с механическим и естественным побуждением. На день проверки текущая уборка
на пищеблоке проведена качественно, оборудование, инвентарь содержатся в чистоте,
уборочный инвентарь имеет соответствующую маркировку. Моющими и дезинфицирующими
средствами обеспечены. Всё установленное на пищеблоке оборудование находится в
исправном состоянии. Установленные производственные столы цельнометаллические,

маркированы. До работников пищеблока доведены инструкции по режиму мытья и работы кухонной посуды, инвентаря. Кухонная посуда хранится на полках в опрокинутом виде, посуды с отбитыми краями и поврежденной эмалью нет. При мытье посуды используется ветошь и щётки. Разделочным инвентарем обеспечены в достаточном количестве. Холодильного оборудования установлено достаточно, в рабочем состоянии. Товарное соседство при хранении пищевых продуктов соблюдается. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ежедневно регистрируются показатели температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном носителе и влажности - в складских помещениях. Ежедневно проводится осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал. Для исключения риска загрязнения пищевой продукции работники пищеблока личные вещи хранят отдельно от рабочей одежды и обуви. Специальной одеждой, фартуками и головными уборами обеспечены; используют одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении салатов. Дошкольной организацией в раздевалке групповых и фойе размещено ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции. В учреждении разработано 14-дневное примерное меню, утвержденное руководителем дошкольной образовательной организацией. Организованы завтрак, второй завтрак, обед и полдник. Суммарные объемы блюд по приемам пищи, масса порций блюд для детей возрастной категории от 1 до 3 лет, от 3 до 7 лет приведены в соответствии с нормативными значениями. Для контроля температуры блюд на линии раздачи не используются термометры. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточных проб осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости с плотными крышками, отдельно каждое блюдо и кулинарное изделие. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре от + 3,0°C. Документация по контролю за питанием: "Журнал бракеража готовой пищевой продукции", "Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции", "Ведомость контроля за рационом питания" ведутся регулярно. На все пищевые продукты имеются документы, подтверждающие их качество и безопасность. Завоз пищевых продуктов осуществляется централизованно, транспортом поставщиков 2-3 раза в неделю. Поставщиками пищевых продуктов в дошкольное учреждение являются: ООО "Новомилк" - молоко и молочная продукция; СПССК "Ключ" - мясо (говядина), куры; ИП Ектеринин П.А. - хлебобулочные изделия; ИП Смирнов А.А. - яйцо, свежая рыба, овощи, фрукты, консервация, бакалея, кондитерские изделия. Маркировочные ярлыки сохраняются до конца срока реализации пищевого продукта. На оказание услуг по проведению дератизации, дезинфекции, дезинсекции имеется договор с ФФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии по РМ в МО Рузавка" от 23.01.2023г. № 5/000017. На объекте осуществляется производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, проводятся лабораторные исследования и испытания согласно договору № 5/000016 от 23.01.2023г.

- Структурное подразделение "Приреченский детский сад" МБДОУ "Детство".

Здание дошкольного учреждения 2019 года постройки, одноэтажное, кирпичное. Проектная вместимость учреждения: 70 человек. Фактическая вместимость: 56 ребенок. В учреждении функционирует 3 группы: 1 младшая группа, дети в возрасте от 1,5-3 года - 15 чел.; средняя группа, дети в возрасте от 3-5 лет - 20 чел.; старшая группа, дети в возрасте от 5-7 лет - 21 чел.

Согласно списочного состава в учреждении 16 сотрудников. Все сотрудники имеют личные медицинские книжки с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

Территория детского сада ограждена забором, имеет наружное освещение. На территории дошкольной образовательной организации выделена игровая, спортивная и хозяйственная зоны. Игровой территории включает в себя 3 групповые площадки - индивидуальные для

каждой группы. Покрытие групповых площадок травяное. Для защиты детей от солнца осадков на территории групповой площадки установлены тентовые навесы. Игровые физкультурные площадки оборудованы. Хозяйственная зона расположена со стороны входа - производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд. За территорией дошкольного учреждения оборудована площадка для сбора мусора. На площадке установлен контейнер с крышкой. Очистка мусоросборников производится своевременно, согласно договора. Въезды и входы на территорию детского сада покрыты асфальтом, асфальтовое покрытие находится в удовлетворительном состоянии.

Дошкольная образовательная организация имеет следующий набор помещений: групповые ячейки (изолированные помещения для каждой детской группы); дополнительные помещения для занятий с детьми (музыкальный зал, методический кабинет); сопутствующие помещения (медицинский блок, пищеблок, прачечная); служебно-бытовые помещения для персонала.

Игровые комнаты площадью - 50,0 кв.м., спальни - 37,6 - 51,2 кв.м., раздевалки - 19,0 кв.м., туалетная и умывальная - 16,65 кв.м., буфетная - 3,30 кв.м., физкультурно-музыкальный зал - 76,2 кв.м., медицинский кабинет: процедурный кабинет - 8,64 кв.м., кабинет врача - 12,88 кв.м., туалет - 6,30 кв.м., методический кабинет - 12,1 кв.м., прачечная - 16,3 кв.м., кладовая хозяйственного инвентаря - 4,21 кв.м., комната для персонала - 10,41 кв.м., душевая - 3,16 кв.м., пищеблок: горячий цех - 24,7 кв.м., холодный цех - 9,57 кв.м., мясо-рыбный цех - 8,88 кв.м., овощной цех - 8,90 кв.м., моечная кухонной посуды - 6,11 кв.м., холодильная - 4,64 кв.м., разгрузочная - 5,2 кв.м., моечная тары - 5,46 кв.м., раздаточная - 6,3 кв.м., туалет для персонала - 3,5 кв.м., кабинет заведующей - 1,0 кв.м.

Здание дошкольной организации оборудовано системами централизованного холодного водоснабжения, горячее водоснабжение - водонагреватели, канализацией, отоплением и системами вентиляции.

Освещение: совмещенное. Естественное боковое, через оконные проемы. Искусственное общее, представлено люминесцентными лампами. Чистка и замена осветительной арматуры светильников проводится в соответствии с требованиями санитарных правил.

Питьевой режим в детском саду соответствует требованиям санитарных правил. Используется кипяченая вода, хранится не более 3-х часов.

В состав групповой ячейки входят: раздевальная (приемная) (для приема детей и хранения верхней одежды), групповая (для проведения игр, занятий и приема пищи), спальня, буфетная (для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды), туалетная и умывальная. Стены в помещениях имеют отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию. Полы покрыты линолеумом. Спальные оборудованы кроватями. Постельными принадлежностями, постельным бельем, наматрасниками, полотенцами для лица и ног обеспечены в достаточном количестве. Постельные принадлежности и постельное белье промаркировано. Смена постельного белья проводится 1 раз в неделю. Белье собирается в специальные двойные матерчатые мешки. Раздевальные оборудованы индивидуальными шкапами для верхней одежды, шкафы промаркированы. Групповые оборудованы. Мебель (столы и стулья) имеют матовое покрытие светлого тона, одной группы мебели, промаркированы, соответствуют росту детей. Игрушки моются в соответствии с требованиями санитарных правил, для мытья игрушек выделены специальные промаркированные емкости (тазы). Контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей осуществляется с помощью термометров. Туалеты дошкольной организации делятся на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне установлены индивидуальные промаркированные согласно списочному составу детей вешалки. Имеются шкафы для хранения уборочного инвентаря. Умывальные раковины обеспечены подводкой холодной и горячей воды. Умывальные раковины обеспечены мылом, антисептиками. Унитазы оборудованы сиденьями. До помощников воспитателей доведены инструкции по обработке санитарно-технического оборудования, уборочного инвентаря. Воспитатели и помощники воспитателя обеспечены санитарной одеждой из расчета не менее 2 комплектов на 1 человека. У помощника воспитателя дополнительно имеется: фартук, косынка для надевания во время раздачи пищи, фартук для мытья посуды и отдельный халат для уборки помещений. На день проверки влажная уборка в помещениях проведена качественно. Уборочный инвентарь промаркирован, в достаточном количестве. Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены в достаточном количестве. Питание детей организовано в

...ках. Буфетные обеспечены подводкой горячей и холодной воды. Для мытья столовой посуды и столовых приборов установлены двухгнездовые моечные ванны с подводкой к ним холодной и горячей воды через смесители, для ополаскивания посуды используются гибкие шланги с душевой насадкой. Столовая посуда хранится на решетках, посуда визуально чистая. До помощников воспитателей доведены инструкции по режиму мытья посуды, инвентаря, ветоши. Ежедневный утренний прием детей в учреждение проводится воспитателем, путем опроса родителей о состоянии здоровья детей, а также проводится бесконтактная термометрия. Все данные регистрируются в журнале. Прачечная имеет 2 помещения: стиральная, гладильная и кладовая для чистого белья. В прачечной установлены 2 машины автомат, бытовая ванна для стирки белья. Чистое постельное белье хранится в шкафах. Режим дня и организация воспитательно-образовательного процесса соответствуют требованиям санитарных правил.

Пищеблок типовой, имеет полный набор помещений: горячий цех, мясо-рыбный цех, овощной цех, моечная тары, кладовые для хранения овощей и сухих пищевых продуктов, холодильная, холодный цех, моечная кухонной посуды. Столовая имеет внутреннюю систему холодного и горячего водоснабжения. Помещения пищеблока оборудованы системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. На день проверки текущая уборка на пищеблоке проведена качественно, оборудование, инвентарь содержатся в чистоте, уборочный инвентарь имеет соответствующую маркировку. Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены. Всё установленное на пищеблоке оборудование находится в исправном состоянии.

Установленные производственные столы цельнометаллические, промаркированы. До работников пищеблока доведены инструкции по режиму мытья и обработки кухонной посуды, инвентаря. Кухонная посуда хранится на полках в опрокинутом виде, посуды с отбитыми краями и поврежденной эмалью нет. При мытье посуды используется ветошь и щетки. Разделочным инвентарем обеспечены в достаточном количестве. Холодильного оборудования установлено достаточно, в рабочем состоянии.

Товарное соседство при хранении пищевых продуктов соблюдается. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ежедневно регистрируются показатели температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном носителе и влажности - в складских помещениях. Для обеззараживания воздуха на пищеблоке используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха. Ежедневно медицинским работником проводится осмотр работников пищеблока на наличие

гноиничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал. Для исключения риска загрязнения пищевой продукции работники пищеблока личные вещи хранят отдельно от рабочей одежды и обуви. Специальной одеждой, фартуками и головными уборами обеспечены; используют одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении салатов. Дошкольной организацией в раздевалке групповых и фойе размещено ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции. В учреждении разработано 14-дневное примерное меню, утвержденное руководителем дошкольной образовательной организацией. Организованы завтрак, второй завтрак, обед и полдник. Суммарные объемы блюд по приемам пищи, масса порций блюд для детей возрастной категории от 1 до 3 лет, от 3 до 7 лет приведены в соответствии с нормативными значениями. Для контроля температуры блюд на линии раздачи не используются термометры. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточных проб осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости с плотными крышками, отдельно каждое блюдо и кулинарное изделие. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре от + 3,2°C. Документация по контролю за питанием: "Журнал бракеража готовой пищевой продукции", "Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции", "Ведомость контроля за рационом питания" ведутся регулярно. На все пищевые продукты имеются документы, подтверждающие их качество и безопасность. Завоз пищевых продуктов осуществляется централизованно, транспортом поставщиков 2-3 раза в неделю. Поставщиками пищевых

продуктов в дошкольное учреждение являются: ООО "Новомилк" - молоко и молочная продукция; СПССК "Ключ" - мясо (говядина), куры; ИП Ектеринши П.А. - хлебобулочные изделия; ИП Смирнов А.А. - яйца, свежая рыба, овощи, фрукты, консервация, бакалея кондитерские изделия. Маркировочные ярлыки сохраняются до конца срока реализации пищевого продукта. На оказание услуг по проведению дератизации, дезинфекции, дезинсекции имеется договор с ФФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии по РМ в МО Рузаяевка" от 23.01.2023г. № 5/000017. На объекте осуществляется производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, проводятся лабораторные исследования и испытания согласно договору № 5/000016 от 23.01.2023г.

Структурное подразделение "Красносельцовский детский сад" МБДОУ "Детство".

Детский сад расположен в отдельно стоящем двухэтажном кирпичном здании, 1978 года постройки. Проектная вместимость учреждения: 110 человек. Фактическая вместимость: 65 детей.

В учреждении функционирует 4 группы:

- 1 младшая группа, дети в возрасте от 1,5 – 3 лет – 9 детей;
- 2 младшая группа, дети в возрасте от 3 – 4 лет – 14 детей;
- средняя группа, дети в возрасте от 5-6 лет – 18 детей;
- подготовительная группа, дети в возрасте от 6-7 лет – 21 человек.

Согласно списочного состава в учреждении 21 сотрудник. Все сотрудники имеют личные медицинские книжки с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе. Персонал учреждения привит в соответствии с национальным календарем прививок, привиты против гриппа, коронавирусной инфекции.

Территория детского сада ограждена забором (в ветхом состоянии), имеет наружное освещение. На территории дошкольной образовательной организации выделена игровая, хозяйственная зоны. Зона игровой территории включает в себя 4 групповые площадки - индивидуальные для каждой группы. Покрытие групповых площадок травяное. Игровые площадки оборудованы.

Хозяйственная зона расположена со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд. За территорией дошкольного учреждения оборудована площадка для сбора мусора. На площадке установлен контейнер с крышкой. Очистка мусоросборников производится своевременно, согласно договора.

Дошкольная образовательная организация имеет следующий набор помещений: групповые ячейки (изолированные помещения для каждой детской группы); дополнительные помещения для занятий с детьми (музыкальный зал, методический кабинет, кабинет логопеда); сопутствующие помещения (медицинский блок, пищеблок, прачечная); служебно-бытовые помещения для персонала.

Игровые комнаты площадью - 49,1 кв.м., спальни - 48,7 - 50,5 кв.м., раздевалки - 13,9 - 16,2 кв.м., туалетная комната - 4,9 - 5,4 кв.м., умывальная - 8,1 кв.м., буфет - 3,5 кв.м., музыкальный зал - 63,0 кв.м., кабинет логопеда - 9,7 кв.м., медицинский кабинет - 18,1 кв.м., прачечная 23,7 кв.м., пищеблок (кухня) - 25,2 кв.м., складское помещение - 5,0 и 8,1 кв.м., общая раздевалка - 3,1 кв.м., туалет для персонала - 2,9 кв.м.

Водоснабжение (холодное), канализование, отопление – централизованное. Для подачи горячей воды на пищеблоке, в буфетных и умывальных комнатах установлены - электрические водонагреватели.

Вентиляция естественная (двери, окна), через вентиляционные каналы в стенах здания, и принудительная механическая в прачечной, на пищеблоке. Проветривание помещений проводится в соответствии с требованиями санитарных правил.

Освещение: совмещенное. Естественное боковое, через оконные проемы. Искусственное общее, представлено люминесцентными лампами и лампами накаливания. Чистка и замена осветительной арматуры светильников проводится своевременно. Окна помещений оборудованы шторами.

Питьевой режим в детском саду соответствует требованиям санитарных правил. Используется кипяченая вода, хранится не более 3-х часов.

Стены в помещениях имеют отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию. Полы покрыты линолеумом.

В состав игровой ячейки входят: раздевальная, групповая, буфет, туалеты,

пещенные с умывальной площадью.

Полы основных помещений групповых ячеек, буфета, актового зала застелены линолеумом, в помещениях туалетных выложены плиткой. Стены и потолки в помещениях групповой ячейки находятся в удовлетворительном состоянии, имеют отделку, допускающую проводить уборку влажным способом и дезинфекцию.

Спальные оборудованы кроватями. Расстановка кроватей обеспечивает свободный проход детей между ними. Каждое спальное место обеспечено комплектом постельных принадлежностей и постельным бельем. Количество комплектов постельного белья, матрасников и полотенец составляет 2 комплекта на одного человека. Смена постельного белья проводится 1 раз в неделю. Белье собирается в специальные двойные матерчатые мешки.

Раздевальные оборудованы индивидуальными шкафами для верхней одежды, шкафы промаркированы. Групповые оборудованы. Мебель (столы и стулья) одной группы мебели, промаркированы, соответствуют росту детей. Игрушки моются в соответствии с требованиями санитарных правил, для мытья игрушек выделены специальные промаркированные емкости (тазы).

Контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей осуществляется с помощью термометров.

Туалеты дошкольной организации делятся на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне установлены индивидуальные промаркированные согласно списочному составу детей вешалки. Имеются шкафы для хранения уборочного инвентаря. Умывальные раковины обеспечены подводкой холодной и горячей воды. Умывальные раковины обеспечены мылом, антисептиками. Унитазы оборудованы сиденьями. До помощников воспитателей доведены инструкции по обработке санитарно-технического оборудования, уборочного инвентаря.

Воспитатели и помощники воспитателя обеспечены санитарной одеждой из расчета не менее 2 комплектов на 1 человека.

У помощника воспитателя дополнительно имеется: фартук, косынка для надевания во время раздачи пищи, фартук для мытья посуды и отдельный халат для уборки помещений.

На день проверки влажная уборка в помещениях проведена качественно. Уборочный инвентарь промаркирован, в достаточном количестве. Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены в достаточном количестве.

Питание детей организовано в групповой. Пища доставляется в специальных промаркированных закрытых емкостях. Буфетные обеспечены подводкой горячей и холодной воды. Для мытья столовой посуды и столовых приборов установлены двухгнездные моечные ванны с подводкой к ним холодной и горячей воды через смесители. Столовая посуда хранится на решетках, посуда визуально чистая. До помощников воспитателей доведены инструкции по режиму мытья посуды, инвентаря, ветоши.

Ежедневный утренний прием детей в учреждение проводится воспитателем, путем опроса родителей о состоянии здоровья детей, а также проводится бесконтактная термометрия. Все данные регистрируются в журнале.

Прачечная имеет 2 помещения: стиральная, гладильная и сушилка. В прачечной установлена машина автомат, бытовая ванна для стирки белья. Чистое постельное белье хранится в шкафах.

Распорядок дня, объем недельной образовательной нагрузки, количество занятий и их продолжительность соответствуют требованиям санитарных правил.

Пищеблок приспособленный: горячий цех, выделены зоны для мытья кухонной посуды и инвентаря, кладовая для хранения пищевых продуктов и овощей. Столовая имеет внутреннюю систему холодного (централизованного) водоснабжения, для подачи горячей воды установлен электрический титан.

На день проверки текущая уборка на пищеблоке проведена качественно, оборудование, инвентарь содержатся в чистоте, уборочный инвентарь имеет соответствующую маркировку. Моющими (Сорти, «Капля») и дезинфицирующими средствами (Жавель Син, Пюржавель) обеспечены. Инструкции на дезинфицирующие средства представлены.

Всё установленное на пищеблоке оборудование находится в исправном состоянии. Установленные производственные столы цельнометаллические, промаркированы. Подводка горячей и холодной воды к моечным ваннам осуществляется через смесители.

посуды, инвентаря. Кухонная посуда хранится на полках в опрокинутом виде, посуды отбитыми краями и поврежденной эмалью нет. При мытье посуды используется щётки.

Разделочным инвентарем обеспечены в достаточном количестве. Холодильное оборудование установлено достаточно, в рабочем состоянии. Товарное соседство при хранении пищевых продуктов соблюдается. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ежедневно регистрируются показатели температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном носителе и влажности - в складских помещениях.

Ежедневно медицинским работником проводится осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал».

Для исключения риска загрязнения пищевой продукции работники пищеблока личные вещи хранят отдельно от рабочей одежды и обуви. Специальной одеждой, фартуками и головными уборами обеспечены; используют одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении салатов.

Дошкольной организацией в раздевалках и фойе размещено ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции. В учреждении разработано 14-дневное примерное меню, утвержденное руководителем дошкольной образовательной организацией. Организованы завтрак, второй завтрак, обед и полдник. Суммарные объемы блюд по приемам пищи, масса порций блюд для детей возрастной категории от 3 до 7 лет приведены в соответствии с нормативными значениями.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточных проб осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости с плотными крышками, отдельно каждое блюдо и кулинарное изделие. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре от + 4,0°С.

Документация по контролю за питанием: "Журнал бракеража готовой пищевой продукции", "Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции", "Ведомость контроля за рационом питания" ведутся регулярно.

На все пищевые продукты имеются документы, подтверждающие их качество и безопасность. Завоз пищевых продуктов осуществляется централизованно, транспортом поставщиков 2-3 раза в неделю. Маркировочные ярлыки сохраняются до конца срока реализации пищевого продукта.

На оказание услуг по проведению дератизации, дезинфекции, дезинсекции имеется договор с ФФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии по РМ в МО Рузавка" от 23.01.2023г. № 5/000017. На объекте осуществляется производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, проводятся лабораторные исследования и испытания согласно договору № 5/000016 от 23.01.2023г.

С целью обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия и безопасности работы в условиях распространения новой коронавирусной инфекции и ОРВИ в дошкольном учреждении проводятся санитарно-противоэпидемические мероприятия: проводится термометрия всех детей и сотрудников организации, ежедневная уборка всех помещений и всех контактных поверхностей проводится с применением моющих и дезинфицирующих средств; 1 раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений; для гигиенической обработки рук используются кожные антисептики; проведение регулярного обеззараживания воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений; наличие СИЗ органов дыхания и перчаток у сотрудников участвующих в приготовлении и раздаче пищи; проведение обработки столовой посуды и столовых приборов с применением дезинфицирующих средств.

Структурное подразделение "Арх. Голицынский детский сад" МБДОУ "Детство".

Детский сад расположен в отдельно стоящем одноэтажном кирпичном здании, 1970 года

Процедуры. Проектная вместимость учреждения: 35 человек. Фактическая вместимость: 8 детей.

В учреждении функционирует 1 разновозрастная группа, дети в возрасте от 3 – 7 лет – 8 детей; Согласно списочного состава в учреждении 5 сотрудников. Все сотрудники имеют личные медицинские книжки с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе. Персонал учреждения привит в соответствии с национальным календарем прививок, привиты против гриппа, коронавирусной инфекции.

Территория детского сада имеет наружное освещение. На территории дошкольной образовательной организации выделена игровая зоны. Зона игровой территории включает в себя 1 групповую площадку.

За территорией учреждения оборудована площадка для сбора мусора. На площадке установлен контейнер с крышкой. Очистка мусоросборников производится своевременно.

Дошкольная образовательная организация имеет следующий набор помещений: групповые ячейки (изолированные помещения для каждой детской группы); сопутствующие помещения (пищеблок); служебно-бытовые помещения для персонала. Игровая комната площадью - 51,0 кв.м., спальня - 28,4 кв.м., раздевалка - 9,7 кв.м., умывальная и туалетная комната - 10,2 кв.м., гардероб для персонала - 9,0 кв.м., кабинет заведующей - 14,3 кв.м., пищеблок (кухня) - 22,8 кв.м., складское помещение - 5,6 кв.м., туалет для персонала - 3,0 кв.м.

Водоснабжение (холодное), канализование - централизованное, отопление – своя котельная. Для подачи горячей воды на пищеблоке, в буфетных и умывальных комнатах установлены - электрические водонагреватели. Освещение: совмещенное. Естественное боковое, через оконные проемы. Искусственное общее, представлено люминесцентными лампами. Чистка и замена осветительной арматуры светильников проводится в соответствии с требованиями санитарных правил.

Питьевой режим в детском саду соответствует требованиям санитарных правил. Используется кипяченая вода, хранится не более 3-х часов.

В состав групповой ячейки входят: раздевальная, групповая, спальня, буфетная, туалетная и умывальная. Стены в помещениях имеют отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию. Полы покрыты линолеумом. Спальные оборудованы кроватями. Постельными принадлежностями, постельным бельем, на матрасниках, полотенцами для лица и ног обеспечены в достаточном количестве. Постельные принадлежности и постельное белье промаркировано. Смена постельного белья проводится 1 раз в неделю. Белье собирается в специальные двойные матерчатые мешки.

Раздевальные оборудованы индивидуальными шкапами для верхней одежды, шкафы промаркированы. Групповые оборудованы. Мебель (столы и стулья) имеют матовое покрытие светлого тона, одной группы мебели, промаркированы, соответствуют росту детей. Игрушки моются в соответствии с требованиями санитарных правил, для мытья игрушек выделены специальные промаркированные емкости (тазы). Контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей осуществляется с помощью термометров.

Туалеты дошкольной организации делятся на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне установлены индивидуальные промаркированные согласно списочному составу детей вешалки. Имеются шкафы для хранения уборочного инвентаря. Умывальные раковины обеспечены подводкой холодной и горячей воды. Умывальные раковины обеспечены мылом, антисептиками. Унитазы оборудованы сиденьями. До помощников воспитателей доведены инструкции по обработке санитарно-технического оборудования, уборочного инвентаря.

Воспитатели и помощники воспитателя обеспечены санитарной одеждой из расчета не менее 2 комплектов на 1 человека. У помощника воспитателя дополнительно имеется: фартук, козырек для надевания во время раздачи пищи, фартук для мытья посуды и отдельный халат для уборки помещений.

На день проверки влажная уборка в помещениях проведена качественно. Уборочный инвентарь промаркирован, в достаточном количестве. Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены в достаточном количестве. Из дезинфицирующих средств используется Жавель Син, инструкция представлена.

Питание детей организовано в групповой. Пища доставляется в специальных

промаркированных закрытых емкостях. Буфетные обеспечены подводкой горячей и холодной воды. Для мытья столовой посуды и столовых приборов установлены двухгнездные моечные ванны с подводкой к ним холодной и горячей воды через смесители. Столовая посуда хранится на решетках, посуда визуально чистая. До помощников воспитателей доведены инструкции по режиму мытья посуды, инвентаря, ветоши.

Ежедневный утренний прием детей в учреждение проводится воспитателем, путем опроса родителей о состоянии здоровья детей, а также проводится бесконтактная термометрия. Все данные регистрируются в журнале.

Для стирки белья установлена машина автомат. Распорядок дня, объем недельной образовательной нагрузки, количество занятий и их продолжительность соответствуют требованиям санитарных правил.

Пищеблок приспособлен для хранения пищевых продуктов и овощей. Столовая имеет внутреннюю систему холодного (централизованного) водоснабжения, для подачи горячей воды установлен электрический титан. На день проверки текущая уборка на пищеблоке проведена качественно, оборудование, инвентарь содержатся в чистоте, уборочный инвентарь имеет соответствующую маркировку. Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены. Все установленное на пищеблоке оборудование находится в исправном состоянии. Установленные производственные столы цельнометаллические, промаркированы. Подводка горячей и холодной воды осуществляется через смесители.

До работников пищеблока доведены инструкции по режиму мытья и обработки кухонной посуды, инвентаря. Кухонная посуда хранится на полках в опрокинутом виде, посуды с отбитыми краями и поврежденной эмалью нет. При мытье посуды используется ветошь и щетки.

Холодильного оборудования установлено достаточно, в рабочем состоянии. Товарное соседство при хранении пищевых продуктов соблюдается. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ежедневно регистрируются показатели температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном носителе и влажности - в складских помещениях.

Ежедневно проводится осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал».

Для исключения риска загрязнения пищевой продукции работники пищеблока личные вещи хранят отдельно от рабочей одежды и обуви. Специальной одеждой, фартуками и головными уборами обеспечены; используют одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении салатов.

Дошкольной организацией в раздевалке групповых и фойе размещено ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции. Организованы завтрак, второй завтрак, обед и полдник. В учреждении разработано 14-дневное примерное меню, утвержденное руководителем дошкольной образовательной организацией. Организованы завтрак, второй завтрак, обед и полдник. Суммарные объемы блюд по приемам пищи, масса порций блюд для детей возрастной категории от 3 до 7 лет приведены в соответствии с нормативными значениями.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточных проб осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости с плотными крышками, отдельно каждое блюдо и кулинарное изделие. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специальном отведенном месте в холодильнике при температуре от +3,2°C.

Документация по контролю за питанием: "Журнал бракеража готовой пищевой продукции", "Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции", "Ведомость контроля за рационом питания" ведутся регулярно.

На все пищевые продукты имеются документы, подтверждающие их качество. Завоз пищевых продуктов осуществляется централизованно, транспортные средства, яблоки сохраняются до конца срока годности.

Линии пищевого продукта.

На оказание услуг по проведению дератизации, дезинфекции, дезинсекции имеется договор с ФФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии по РМ в МО Рузаяевка" от 23.01.2023г.

На объекте осуществляется производственный контроль за соблюдение санитарных правил и гигиенических нормативов, проводятся лабораторные исследования и испытания согласно договору от 23.01.2023г.

Структурное подразделение "Тат. Пишленский детский сад" МБДОУ "Детство".

Дошкольное учреждение функционирует в режиме 10,5 часового пребывания.

Здание детского сада 2-х этажное, кирпичное, 2015 года постройки. Проектная вместимость учреждения: 75 человек.

Фактическая вместимость: 44 человека.

В учреждении функционирует 3 группы:

- 1 младшая группа, дети в возрасте от 2-3 лет – 13 человек;

- 2 старшая группа, дети в возрасте от 5-6 лет – 16 человек;

- 3 подготовительная группа, дети в возрасте от 6-7 лет – 15 человек.

Согласно списочного состава в учреждении 17 сотрудников. Все сотрудники имеют личные медицинские книжки с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

Территория детского сада ограждена забором, имеет наружное освещение. На территории дошкольной образовательной организации выделена игровая, спортивная и хозяйственная зоны. Зона игровой территории включает в себя 4 групповые площадки - индивидуальные для каждой группы. Для защиты детей от солнца и осадков на территории групповой площадки установлены тентовые навесы. Игровые и физкультурные площадки оборудованы.

Хозяйственная зона расположена со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд. За территорией дошкольного учреждения оборудована площадка для сбора мусора. На площадке установлен контейнер с крышкой. Очистка мусоросборников производится своевременно, согласно договора. Въезды и входы на территорию детского сада покрыты асфальтом, асфальтовое покрытие находится в удовлетворительном состоянии.

Дошкольная образовательная организация имеет следующий набор помещений: групповые ячейки (изолированные помещения для каждой детской группы); дополнительные помещения для занятий с детьми (музыкальный зал, методический кабинет, кабинет логопеда); сопутствующие помещения (медицинский блок, пищеблок, прачечная); служебно-бытовые помещения для персонала.

Здание дошкольной организации оборудовано системами централизованного холодного и горячего водоснабжения, канализацией, отоплением.

Вентиляция естественная (двери, окна), через вентиляционные каналы в стенах здания, и принудительная механическая в прачечной, на пищеблоке. Проветривание помещений проводится в соответствии с требованиями санитарных правил.

Освещение: совмещенное. Естественное боковое, через оконные проемы. Искусственное общее, представлено люминесцентными лампами. Чистка и замена осветительной арматуры светильников проводится своевременно. Окна помещений оборудованы регулируемыми устройствами, шторами.

Питьевой режим в детском саду организован посредством выдачи кипяченой питьевой воды.

Смена воды проводится каждые 3 часа.

В состав групповой ячейки входят: раздевальная, групповая, буфет, туалеты, совмещенные с умывальной площадью.

Полы основных помещений групповых ячеек, буфета застелены линолеумом, в помещениях туалетных, пищеблоке, прачечной выложены плиткой.

Стены и потолки всех помещений находятся в удовлетворительном состоянии, имеют отделку, допускающую проводить уборку влажным способом и дезинфекцию.

Спальные оборудованы кроватями. Расстановка кроватей обеспечивает свободный проход детей между ними. Каждое спальное место обеспечено комплектом постельных принадлежностей и постельным бельем. Количество комплектов постельного белья, наматрасников и полотенец составляет 2 комплекта на одного человека. Смена постельного белья проводится в специальные двойные матерчатые мешки.

мешки.

Раздевальные оборудованы индивидуальными шкапами для верхней одежды, шкапы промаркированы.

Групповые оборудованы. Мебель (столы и стулья) одной группы мебели, промаркированы соответствуют росту детей. Игрушки моются в соответствии с требованиями санитарных правил, для мытья игрушек выделены специальные промаркированные емкости (тазы)

Контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей осуществляется с помощью термометров.

Туалеты дошкольной организации делятся на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне установлены индивидуальные промаркированные согласно списочному составу детей вешалки. Имеются шкафы для хранения уборочного инвентаря. Умывальные раковины обеспечены подводкой холодной и горячей воды. Умывальные раковины обеспечены мылом, антисептиками. Унитазы оборудованы сиденьями. До помощников воспитателей доведены инструкции по обработке санитарно-технического оборудования, уборочного инвентаря.

Воспитатели и помощники воспитателя обеспечены санитарной одеждой из расчета не менее 2 комплектов на 1 человека. У помощника воспитателя дополнительно имеется: фартук, косынка для надевания во время раздачи пищи, фартук для мытья посуды и отдельный халат для уборки помещений.

На день проверки влажная уборка в помещениях проведена качественно. Уборочный инвентарь промаркирован, в достаточном количестве. Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены в достаточном количестве.

Питание детей организовано в групповых. Пища доставляется в специальных промаркированных закрытых емкостях. Буфеты обеспечены подводкой горячей и холодной воды через смесители. Для мытья столовой посуды и столовых приборов установлены по 2 моечной ванне. Столовая посуда хранится на решетках, посуда визуально чистая. В буфетной инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря вывешены. До помощников воспитателей доведены инструкции по режиму мытья и дезинфекции посуды, инвентаря, ветоши. Емкости для дезинфекции посуды выделены.

Ежедневный утренний прием детей в учреждение проводится воспитателем, путем опроса родителей о состоянии здоровья детей, а также проводится бесконтактная термометрия. Все данные регистрируются в журнале.

Прачечная имеет 2 помещения: стиральная, гладильная и сушилка. В прачечной установлена машины автомат, бытовая ванна для стирки белья. Чистое постельное белье хранится в шкафах.

Режим дня и организация воспитательно-образовательного процесса соответствуют требованиям санитарных правил.

Пищеблок типовой, имеет полный набор помещений: горячий цех, мясо-рыбный цех, овощной цех, моечная тары, кладовые для хранения овощей и сухих пищевых продуктов, холодильная, холодный цех, моечная кухонной посуды.

Столовая имеет внутреннюю систему холодного и горячего водоснабжения.

Помещения пищеблока оборудованы системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

На день проверки текущая уборка на пищеблоке проведена качественно, оборудование, инвентарь содержатся в чистоте, уборочный инвентарь имеет соответствующую маркировку. Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены.

Всё установленное на пищеблоке оборудование находится в исправном состоянии.

Установленные производственные столы цельнометаллические, промаркированы.

До работников пищеблока доведены инструкции по режиму мытья и обработки кухонной посуды, инвентаря. Кухонная посуда хранится на полках в опрокинутом виде, посуды с отбитыми краями и поврежденной эмалью нет. При мытье посуды используется ветошь и щетки.

Разделочным инвентарем обеспечены в достаточном количестве.

Холодильного оборудования установлено достаточно, в рабочем состоянии. Товарное соседство при хранении пищевых продуктов соблюдается. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ежедневно регистрируются показатели температурного режима хранения пищевой продукции в

в специально оборудованных и складских помещениях на бумажных носителях и влажных салфетках в складских помещениях.

Регулярно проводится осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал.

Для исключения риска загрязнения пищевой продукции работники пищеблока личные вещи хранят отдельно от рабочей одежды и обуви. Специальной одеждой, фартуками и головными уборами обеспечены; используют одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении салатов.

Дошкольной организацией в раздевалках групповых размещено ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

Организованы завтрак, второй завтрак, обед и полдник.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточных проб осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости с плотными крышками, отдельно каждое блюдо и кулинарное изделие. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре от +3°C.

Документация по контролю за питанием: "Журнал бракеража готовой пищевой продукции", "Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции", "Ведомость контроля за рационом питания" ведутся регулярно.

На все пищевые продукты имеются документы, подтверждающие их качество и безопасность. Маркировочные ярлыки сохраняются до конца срока реализации пищевого продукта.

С целью обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия и безопасности работы в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID – 19) в дошкольном учреждении проводятся санитарно-противоэпидемические мероприятия: проводится ежедневная термометрия всех детей и сотрудников организации, ежедневная уборка всех помещений и всех контактных поверхностей проводится с применением моющих и дезинфицирующих средств; 1 раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений; для гигиенической обработки рук используются кожные антисептики; проведение регулярного обеззараживания воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений; наличие СИЗ органов дыхания и перчаток у сотрудников участвующих в приготовлении и раздаче пищи; проведение обработки столовой посуды и столовых приборов с применением дезинфицирующих средств.

22.02.2023 года поступило заключение № 27/20 от 13.02.2023 года по результатам лабораторных (инструментальных) исследований, испытаний (вх. № 159 от 22.02.2023 г.). В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы результатов лабораторных (инструментальных) исследований, испытаний установлено: протоколы испытаний и протоколы лабораторных исследований: № 245 от 03.02.2023г., № 246 от 03.02.2023г., № 252 от 03.02.2023г., № 251 от 06.02.2023г., № 243 (воа) от 03.02.2023г., № 244 от 02.02.2023г., № 250 от 03.02.2023г., № 249 от 03.02.2023г., № 247 от 06.02.2023г., № 248 от 06.02.2023г., № 41 от 31.01.2023г., № 42 от 31.01.2023г., № 43 от 31.01.2023г., № 258 от 06.02.2023г., № 259 от 06.02.2023г., № 257 от 06.02.2023г., № 256 от 01.02.2023г., № 255 от 01.02.2023г., № 254 от 02.02.2023г., № 253 (воа) от 03.02.2023г., № 260 от 03.02.2023г., № 45 от 31.01.2023г. соответствуют нормативным значениям.

2) вывод о выявлении нарушений обязательных требований, в том числе со ссылкой на протоколы осмотра (в случае проведения осмотра) (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)

Структурное подразделение "Трускальский детский сад" МБДОУ "Детство"

- Для защиты детей от солнца и осадков на территории групповой площадки не установлены тентовые навесы, что является нарушением ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 3.1.2 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (по данному нарушению было выдано предписание об устранении выявленных нарушений № 963 от 18.10.2021г. (со сроком исполнения до

04.04.2022г.), решение об отсрочки исполнения предписания об устранении выявленных нарушений обязательных требований от 27.06.2022г. (срок исполнения до 01.08.2023г.).

- Игрового оборудования на игровых площадках выделено не достаточно, что является нарушением ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 3.1.2 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (по данному нарушению было выдано предписание об устранении выявленных нарушений № 963 от 18.10.2021г. (со сроком исполнения до 04.04.2022г.), решение об отсрочки исполнения предписания об устранении выявленных нарушений обязательных требований от 27.06.2022г. (срок исполнения до 01.08.2023г.).

- Кухонная посуда в буфетных групповых имеет повреждения и дефекты, 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».

- На момент осмотра стены, потолок и полы в помещениях прачечной имеют повреждения и дефекты, что не допускает проведение влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств, что является нарушением ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 2.5.2, п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (по данному нарушению было выдано предписание об устранении выявленных нарушений № 963 от 18.10.2021г. (со сроком исполнения до 04.04.2022г.), решение об отсрочки исполнения предписания об устранении выявленных нарушений обязательных требований от 27.06.2022г. (срок исполнения до 01.08.2023г.).

- В помещении для стирки белья отсутствует подводка горячей воды, что является нарушением ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 2.6.5 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

- Служебный туалет для персонала не обеспечен подводкой горячей воды, что является нарушением ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 2.6.5 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

- Стены, потолок и полы в служебном туалете имеют множественные повреждения и дефекты, что является нарушением ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 2.5.2, п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

- Кухонная посуда на пищеблоке используется с отбитыми краями и поврежденной эмалью, деформированная. Разделочный инвентарь (доски) имеют трещины, что затрудняет возможность их мытья и обеззараживания, 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».

- На момент осмотра стены, потолок, полы в кладовой для хранения овощей, в коридоре I этажа имеют множественные повреждения и дефекты, что является нарушением п. 2.5.3, п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Структурное подразделение "Арх. Голицинский детский сад" МБДОУ "Детство".

- Территория детского сада не полностью ограждена забором, что является нарушением п. 2.2.1 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (по данному нарушению было выдано предписание об устранении выявленных нарушений № 963 от 18.10.2021г. (со сроком исполнения до 04.04.2022г.), решение об отсрочки исполнения предписания об устранении выявленных нарушений обязательных требований от 27.06.2022г. (срок исполнения до 01.08.2023г.).

- Для защиты детей от солнца и осадков на территории групповой площадки не установлены

теневые навесы, игрового оборудования выделено не достаточно, что является нарушением ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 3.1.2 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (по данному нарушению было выдано предписание об устранении выявленных нарушений № 963 от 18.10.2021г. (со сроком исполнения до 04.04.2022г.), решение об отсрочки исполнения предписания об устранении выявленных нарушений обязательных требований от 27.06.2022г. (срок исполнения до 01.08.2023г.).

Структурное подразделение "Красносельцовский детский сад" МБДОУ "Детство".

- Территория детского сада ограждена металлическим забором из сетки, ограждение находится в неудовлетворительном состоянии, сетка имеет повреждения, что является нарушением п. 2.2.1 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (по данному нарушению было выдано предписание об устранении выявленных нарушений № 963 от 18.10.2021г. (со сроком исполнения до 04.04.2022г.), решение об отсрочки исполнения предписания об устранении выявленных нарушений обязательных требований от 27.06.2022г. (срок исполнения до 01.08.2023г.).

- Для защиты детей от солнца и осадков на территории групповой площадки, установленные тентовые навесы требуют проведения ремонта, что является нарушением ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 3.1.2 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (по данному нарушению было выдано предписание об устранении выявленных нарушений № 963 от 18.10.2021г. (со сроком исполнения до 04.04.2022г.), решение об отсрочки исполнения предписания об устранении выявленных нарушений обязательных требований от 27.06.2022г. (срок исполнения до 01.08.2023г.).

- На момент проверки необходимо проведение ремонта пола в коридоре 1 этажа (пол неровный, с дефектами, деревянный, покрыт линолеумом), что является нарушением п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

22.02.2023 года поступило заключение № 27/20 от 13.02.2023 года по результатам лабораторных (инструментальных) исследований, испытаний (вх. № 159 от 22.02.2023 г.). В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы результатов лабораторных (инструментальных) исследований, испытаний установлено: уровни искусственной освещенности (протокол испытаний № 44 от 31.01.2023г.) в кабинете средней группы групповая Т.1-150лк., Т.2 -160лк., на высоте 0,0 м. от пола, на момент проведения замеров, с учетом неопределенности, ниже гигиенических нормативов (400лк.), что не соответствует требованиям п. 144, раздела V, таб. 5.54 СанПиН 1.23685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"

По результатам профилактического визита выдано предписание об устранении нарушений обязательных требований: № 6 от 22.02.2023г.

(указываются дата и номер предписания в случае его выдачи)

предоставлены следующие рекомендации:

(в случае выдачи рекомендаций указываются рекомендации о соблюдении обязательных требований)

К настоящему акту прилагаются:

1) протокол осмотра от 30.01.2023г. заключение № 27/20 от 13.02.2023 года по

результатам лабораторных (инструментальных) исследований, испытаний (вх. № 159 от 22.02.2023 г.

(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), а также документы и иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований)

Главный специалист-эксперт Территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Республике Мордовия
В Рузаевском, Кадошкинском, Инсарском районах
Ларина И.И.



(подпись)

Ведущий специалист-эксперт Территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Республике Мордовия
В Рузаевском, Кадошкинском, Инсарском районах
Резцова Д.Т.

Ведущий специалист-эксперт Территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Республике Мордовия
В Рузаевском, Кадошкинском, Инсарском районах
Власова С.А.

(должность, фамилия, имя, отчество (при наличии), уполномоченного на проведение профилактического мероприятия инспектора)



(подпись)

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их представителей с актом профилактического мероприятия (дата и время ознакомления)

Копию акта получил: директор МБДОУ "Детство" Киреева Елена Геннадьевна

(ФИО, подпись контролируемого лица, представителя)

«22» февраля 2023 г.

Акт направлен: _____
(указать способ направления и адрес)