

РМ, г. Рузаевка, \_\_\_\_\_  
Ул. Луначарского, 181 \_\_\_\_\_

"03" марта 2021 г.  
(дата составления акта)

11:00

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора) юридического лица,  
индивидуального предпринимателя  
№ 43/3

С 08.02.2021 г. по адресу:

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 «Трусклый детский сад», РМ, Рузаевский район с. Трусклый 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
7. МБДОУ «Детство», структурное подразделение «Пайгармский детский сад», РМ, Рузаевский район пос. Совхоз № 3 Дорурс, ул. Центральная, 15  
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Республике Мордовия Фадеевой Натальи Юрьевны от 02.02.2021г. № 43/3 была проведена плановая выездная проверка в отношении:

**Муниципального бюджетного дошкольного  
образовательного учреждения  
«Детство»**

**Рузаевского муниципального района**

**юридический адрес:**

**РМ, Рузаевский район с. Татарская Пишля  
ул. Советская, 126а**

**ИНН 1324001750 ОГРН 1161324050018**

(полное и (в случае, если имеется) сокращенное наименование, в том числе фирменное наименование юридического лица,

фамилия, имя и (в случае, если имеется) отчество индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

- |      |         |         |                   |                    |                          |
|------|---------|---------|-------------------|--------------------|--------------------------|
| "08" | февраля | 2021 г. | с 10 час. 00 мин. | До 13 час. 00 мин. | Продолжительность 3 ч.   |
| "08" | февраля | 2021 г. | с 13 час. 30 мин. | До 16 час. 30 мин. | Продолжительность 3 ч.   |
| "09" | февраля | 2021 г. | с 10 час. 00 мин. | До 13 час. 00 мин. | Продолжительность 3 ч.   |
| "09" | февраля | 2021 г. | с 10 час. 00 мин. | До 13 час. 00 мин. | Продолжительность 3 ч.   |
| "10" | февраля | 2021 г. | с 10 час. 00 мин. | До 13 час. 00 мин. | Продолжительность 3 ч.   |
| "10" | февраля | 2021 г. | с 13 час. 30 мин. | До 16 час. 30 мин. | Продолжительность 3 ч.   |
| "15" | февраля | 2021 г. | с 10 час. 00 мин. | До 13 час. 30 мин. | Продолжительность 3 ч.   |
| "10" | февраля | 2021 г. | с 10 час. 00 мин. | До 13 час. 00 мин. | Продолжительность 3 ч.   |
| "10" | февраля | 2021 г. | с 10 час. 50 мин. | До 13 час. 00 мин. | Продолжительность 2,1 ч. |
| "08" | февраля | 2021 г. | с 11 час. 30 мин. | До 13 час. 30 мин. | Продолжительность 2 ч.   |
| "11" | февраля | 2021 г. | с 11 час. 00 мин. | До 13 час. 00 мин. | Продолжительность 2 ч.   |
| "09" | февраля | 2021 г. | с 11 час. 00 мин. | До 12 час. 50 мин. | Продолжительность 1,5 ч. |
| "08" | февраля | 2021 г. | с 11 час. 30 мин. | До 13 час. 30 мин. | Продолжительность 2 ч.   |
| "09" | февраля | 2021 г. | с 11 час. 00 мин. | До 12 час. 50 мин. | Продолжительность 1,5 ч. |
| "03" | марта   | 2021 г. | с 09 час. 00 мин. | До 11 час. 00 мин. | Продолжительность 2 ч.   |
- (заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: 36 ч.  
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Мордовия в Рузаевском, Кадошкинском, Инсарском районах

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен:  
(заполняется при проведении выездной проверки)

Директор МБДОУ «Детство» Киреева Елена Геннадьевна 02.02.2021г. 11:00  
(фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае проведения внеплановой проверки субъекта малого или среднего предпринимательства)

Лицо(а), проводившие проверку: Власова Светлана Александровна ведущий специалист-эксперт Территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Мордовия в Рузаевском, Кадошкинском, Инсарском районах.  
(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц),

Экспертов экспертной организации - Смирнова А.В. - врача по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Мордовия в МО Рузаевка», сертификат специалиста по специальности «Общая гигиена» от 25.03.2017г. № 0155241229092 ФГБОУ ВО «Омский государственный медицинский университет» Министерства здравоохранения Российской Федерации (действителен 5 лет).

Фельдшер лаборант ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РМ в МО Рузаевка» Рахмуков Марат Рафикович.

Фельдшер лаборант ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РМ в МО Рузаевка» Немойкина Ольга Ивановна.

Помощник санитарного врача ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РМ в МО Рузаевка» Кононенко Лариса Алексеевна.

Помощник эпидемиолога ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РМ в МО Рузаевка» Алмазова Марина Владимировна

экспертная организация: ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Мордовия». Аттестат аккредитации №РА.RU.21HE18 от 18.06.2018г. выдан ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Мордовия Федеральной службой по аккредитации и удостоверяет, что ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Мордовия соответствует ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 в качестве Испытательной лаборатории (центра).

(фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должности привлекаемых к проведению проверки экспертов и (или) наименование экспертной организации с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации)

проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию к проверке экспертов, экспертных

организаций указываются фамилии, имена, отчества (в случае, если имеются),

должности экспертов и/или наименование экспертных организаций)

При проведении проверки присутствовали:

Заведующая



Догова Н.А.

Заведующая



Гунина В.Л.

Заведующая



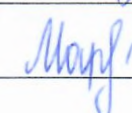
Назарова Т.И.

Заведующая



Соломанина В.В.

Заведующая

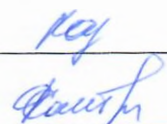


Марченкова А.А.

Заведующая

Заведующая

должность лица (лиц) в присутствии которых проводились мероприятия по контролю

  
\_\_\_\_\_

подпись

Канаева А.В.

Саитова Г.Р.

фамилия, имя, отчество

В ходе проведения проверки:

выявлены нарушения обязательных требований:

**Структурное подразделение «Трускальский детский сад», фактический адрес: РМ, Рузаевский район с. Трускальск ул. Ленина, 1**

- На объекте не осуществляется производственный контроль за соблюдение санитарных правил и гигиенических нормативов, что является нарушением ст. 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 1.8 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

- 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»

- 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»

- На момент проверки необходимо проведение ремонта в кладовой для хранения овощей (ремонт стен, потолка, замена линолеума), в коридоре 1 этажа (ремонт стен, потолка, ремонт полов), прачечная (ремонт стен и потолка), спальная комната младшей группы (ремонт стены, на стене трещины), 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".

- Служебный туалет для персонала не обеспечен подводкой горячей воды, что является нарушением п. 3.4.13 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

- В нарушении требований п. 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" для контроля температуры блюд на линии раздачи не используются термометры.

- Для дезинфекции воздушной среды 1 групповая ячейка дошкольного учреждения не оборудована прибором по обеззараживанию воздуха, что является нарушением п. 3.1.3 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

- В дошкольном учреждении не разработано меню в соответствии с новыми санитарно-эпидемиологическими требованиями и нормативами. В представленном меню не соблюдается масса порций блюд для детей возрастной категории от 3-7 лет при выдаче яичного блюда - 120гр., творожного блюда - 130 гр. при нормативном значении - 150-200 гр. Выход 1 блюда для детей возрастной категории от 3-7 лет составляет - 250 гр. при нормативном значении от 180-200 гр. Суммарный объем блюд по приемам пищи (завтрак)

составляет: 15.01.2021г. - 347гр., 22.01.2021г. - 347гр., 27.01.2021г. - 332 гр., 04.02.2021г. 312 гр. при нормативном значении не менее 400 гр., что является нарушением ст. 17 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 8.1.3 п. 8.1.2 приложение 9 таблицы 1, таблицы 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

**Структурное подразделение «Пайгармский детский сад», фактический адрес: РМ, Рузаевский район пос. Совхоз № 3 Дорурс, ул. Центральная, 15**

- На объекте не осуществляется производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, что является нарушением ст. 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 1.8 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

- 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»

- 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»

- На момент проверки необходимо проведение ремонта в спальном помещении (ремонт стен, потолка, замена линолеума), в раздевалке (ремонт стен и потолка, замена линолеума), в туалете (ремонт потолка), игровой (замена линолеума), в дополнительной комнате для занятий (ремонт стен и потолка), в складском помещении для хранения пищевых продуктов (ремонт стен и потолка), в прачечной (ремонт стен и потолка), 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".

- В нарушении требований п. 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" для контроля температуры блюд на линии раздачи не используются термометры.

- В нарушении требований п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п. 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" для обеззараживания воздуха на пищеблоке отсутствует бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

- В дошкольном учреждении не разработано меню в соответствии с новыми санитарно-эпидемиологическими требованиями и нормативами. В представленном меню не соблюдается масса порций блюд для детей возрастной категории от 3-7 лет при выдаче яичного блюда - 120гр., творожного блюда - 130 гр. при нормативном значении - 150-200 гр. Выход 1 блюда для детей возрастной категории от 3-7 лет составляет - 250 гр. при нормативном значении от 180-200 гр., что является нарушением ст. 17 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 8.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

**Структурное подразделение «Тат. Пишленский детский сад» РМ, Рузаевский район с. Татарская Пишля, ул. Советская, 126 а**

- На объекте не осуществляется производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, что является нарушением ст. 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 1.8 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

- В нарушении требований п. 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" для контроля температуры блюд на линии раздачи не используются термометры.

- В нарушении требований п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п. 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" для обеззараживания воздуха на пищеблоке отсутствует бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

- На момент проверки во 2 младшей группе не функционирует (плохо проходит содержимое) канализация подведенная к душевому поддону, что является нарушением п. 2.6.1 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

- Санитарно-техническое оборудование (унитаз, смывной бачок) во 2 младшей группе не функционирует, что является нарушением п. 2.4.11 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

- В дошкольном учреждении не разработано меню в соответствии с новыми санитарно-эпидемиологическими требованиями и нормативами. В представленном меню не соблюдается масса порций блюд для детей возрастной категории от 3-7 лет при выдаче яичного блюда - 120гр., творожного блюда - 130 гр. при нормативном значении - 150-200 гр. Выход 1 блюда для детей возрастной категории от 3-7 лет составляет - 250 гр. при нормативном значении от 180-200 гр., что является нарушением ст. 17 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 8.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

03.03.2021г. было получено экспертное заключение по результатам лабораторных (инструментальных) исследований, испытаний № 42/05 от 26.02.2021г. (вх. № 654 от 03.03.2021г.) в отношении МБДОУ "Детство" юридический адрес: РМ, Рузаевский район с. Татарская Пишля ул. Советская, 126.

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы результатов лабораторных (инструментальных) исследований, испытаний установлено (результаты инспекции): обед для детей в возрасте с 3 до 7 лет, приготовленный на пищеблоке 08.02.2021 г., согласно меню, включает: закуску - салат из свеклы с зеленым горошком с растительным маслом массой 60 гр., первое блюдо - суп картофельный на мясном бульоне массой 250 гр., второе блюдо - гречка отварная с маслом с туляком из говядины массой 150/70 гр., напиток - компот из изюма 180 гр., хлеб ржаной/пшеничный массой 40/32 гр., всего 772 гр., что не отвечает рекомендуемым массам порций и суммарному объёму (600 гр., для детей в возрасте 3-7 лет) и не соответствует требованиям раздела VIII п. 8.1., п.п. 8.1.2. приложение 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

- Фактическая калорийность обеда (819,00 ккал), установленная лабораторным путем, не ниже калорийности, рассчитанной по утвержденному меню с учетом потерь при кулинарной обработке (811,36 - 880,48 ккал) и составляет 45,5 % от усредненной потребности в пищевых веществах и

энергии для детей в возрасте 3-7 лет (35%), в том числе, с учетом допустимого отклонения  $\pm 5\%$  по отдельным приемам пищи, что не соответствует требованиям раздела VIII п. 8.1., п.п. 8.1.2. приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». (протокол лабораторных исследований № 298 от 16.02.2021г.)

**Структурное подразделение «Красносельцовский детский сад», фактический адрес: РМ, Рузаевский район пос. Совхоз Красное Сельцо, ул. Гагарина, 10а**

- Территория детского сада ограждена металлическим забором из сетки, ограждение находится в неудовлетворительном состоянии, сетка имеет множественные 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».

- 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»

- На объекте не осуществляется производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, что является нарушением ст. 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 1.8 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

- В нарушении требований п. 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" для контроля температуры блюд на линии раздачи не используются термометры.

- В нарушении требований п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п. 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" для обеззараживания воздуха на пищеблоке отсутствует бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

- В дошкольном учреждении не разработано меню в соответствии с новыми санитарно-эпидемиологическими требованиями и нормативами. В представленном меню не соблюдается масса порций блюд для детей возрастной категории от 3-7 лет при выдаче яичного блюда - 120гр., творожного блюда - 130 гр. при нормативном значении - 150-200 гр. Выход 1 блюда для детей возрастной категории от 3-7 лет составляет - 250 гр. при нормативном значении от 180-200 гр., что является нарушением ст. 17 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 8.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

- На момент проверки необходимо проведение ремонта в игровой 2 младшей группы (ремонт потолка), в туалете (ремонт потолка, стен), в прачечной (ремонт потолка, стен, полов), на пищеблоке горячего цеха и в складских помещениях для хранения пищевых продуктов (ремонт стен, потолка, полов), 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".

- подача горячей и холодной воды на пищеблоке к умывальной раковине для персонала осуществляется через отдельные краны, смеситель отсутствует, что является нарушением п. 2.6.3 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-

**эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»**

03.03.2021г. было получено экспертное заключение по результатам лабораторных (инструментальных) исследований, испытаний № 42/05 от 26.02.2021г. (вх. № 654 от 03.03.2021г.) в отношении МБДОУ "Детство" юридический адрес: РМ, Рузаевский район с. Татарская Пишля ул. Советская, 126.

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы результатов лабораторных (инструментальных) исследований, испытаний установлено (результаты инспекции): обед для детей в возрасте с 3 до 7 лет, приготовленный на пищеблоке «Красносельцовского ДС» СП МБДОУ «Детство» 09.02.2021 г., согласно меню, включает: закуску - икра кабачковая массой 80 гр., первое блюдо - щи с курицей со сметаной массой 250/11 гр., второе блюдо - жаркое по домашнему массой 160 гр., напиток - компот из сухофруктов 200 гр., хлеб пшеничный/ржаной массой 40/40 гр., всего 781 гр., что отвечает рекомендуемым массам порций и суммарному объему 600 гр., блюд обеда для детей в возрасте 3-7 лет и **не соответствует требованиям раздела VIII п. 8.1., п.п. 8.1.2. приложение 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».**

- Фактическая калорийность обеда (781,72 ккал), установленная лабораторным путем, не ниже калорийности, рассчитанной по утвержденному меню с учетом потерь при кулинарной обработке (778,09 - 833,31 ккал) и составляет 43,42 % от усредненной потребности в пищевых веществах и энергии для детей в возрасте 3-7 лет, в том числе, с учетом допустимого отклонения  $\pm 5\%$  по отдельным приемам пищи, что **не соответствует требованиям раздела VIII п. 8.1., п.п. 8.1.2. приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».** (протокол лабораторных исследований № 361 от 18.02.2021 г.)

### **Структурное подразделение «Арх. Голицинский детский сад», фактический адрес: РМ, Рузаевский район с. Архангельское Голицино пер. Новый, 29**

- 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».

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

- На объекте не осуществляется производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, что является нарушением ст. 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 1.8 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

- В нарушении требований п. 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" для контроля температуры блюд на линии раздачи не используются термометры.

- В нарушении требований п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п. 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" для обеззараживания воздуха на пищеблоке отсутствует бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

- В дошкольном учреждении не разработано меню в соответствии с новыми санитарно-эпидемиологическими требованиями и нормативами. В представленном меню не соблюдается масса порций блюд для детей возрастной категории от 3-7 лет при выдаче яичного блюда - 120гр., творожного блюда - 130 гр. при нормативном значении - 150-200 гр. Выход 1 блюда для детей возрастной категории от 3-7 лет составляет - 250 гр. при нормативном значении от 180-200 гр., что является нарушением ст. 17 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 8.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

**Структурное подразделение «Плодопитомнический детский сад», фактический адрес:  
РМ, Рузаевский район пос. Плодопитомнический ул. Солнечная, 13.**

- На объекте не осуществляется производственный контроль за соблюдение санитарных правил и гигиенических нормативов, что является нарушением ст. 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 1.8 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

- В нарушении требований п. 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" для контроля температуры блюд на линии раздачи не используются термометры.

- В нарушении требований п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п. 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" для обеззараживания воздуха на пищеблоке отсутствует бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

- В дошкольном учреждении не разработано меню в соответствии с новыми санитарно-эпидемиологическими требованиями и нормативами. В представленном меню не соблюдается масса порций блюд для детей возрастной категории от 3-7 лет при выдаче яичного блюда - 120гр., творожного блюда - 130 гр. при нормативном значении - 150-200 гр. Выход 1 блюда для детей возрастной категории от 3-7 лет составляет - 250 гр. при нормативном значении от 180-200 гр., что является нарушением ст. 17 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 8.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

**Структурное подразделение «Приреченский детский сад», фактический адрес: РМ,  
Рузаевский район пос. Левженский ка, ул. Центральная, 28**

- На объекте не осуществляется производственный контроль за соблюдение санитарных правил и гигиенических нормативов, что является нарушением ст. 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 1.8 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

- В нарушении требований п. 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" для контроля температуры блюд на линии раздачи не используются термометры.

- В нарушении требований п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения,



отдыха и оздоровления детей и молодежи», п. 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" для обеззараживания воздуха на пищеблоке отсутствует бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

В дошкольном учреждении не разработано меню в соответствии с новыми санитарно-эпидемиологическими требованиями и нормативами. В представленном меню не соблюдается масса порций блюд для детей возрастной категории от 3-7 лет при выдаче яичного блюда - 120гр., творожного блюда - 130 гр. при нормативном значении - 150-200 гр. Выход 1 блюда для детей возрастной категории от 3-7 лет составляет - 250 гр. при нормативном значении от 180-200 гр., что является нарушением ст. 17 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 8.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

03.03.2021г. было получено экспертное заключение по результатам лабораторных (инструментальных) исследований, испытаний № 42/05 от 26.02.2021г. (вх. № 654 от 03.03.2021г.) в отношении МБДОУ "Детство" юридический адрес: РМ, Рузаевский район с. Татарская Пишля ул. Советская, 126.

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы результатов лабораторных (инструментальных) исследований, испытаний установлено (результаты инспекции): фактическая калорийность обеда (752,37 ккал), установленная лабораторным путем, не ниже калорийности, рассчитанной по утвержденному меню с учетом потерь при кулинарной обработке (746,41 - 810,26 ккал) и составляет 41,79 % от усредненной потребности в пищевых веществах и энергии для детей в возрасте 3-7 лет, в том числе, с учетом допустимого отклонения  $\pm 5\%$  по отдельным приемам пищи, что не соответствует требованиям раздела VIII п. 8.1., п.п. 8.1.2. приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». (протокол лабораторных исследований № 416 от 19.02.2021 г.)

Ответственность за совершение указанных нарушений возлагается на:

- Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детство» Рузаевского муниципального района по ст. 6.7 часть 1 КоАП РФ.
- Директора МБДОУ «Детство» Кирсеву Елену Геннадьевну по ст. 6.7 часть 1 КоАП РФ.
- Заведующую МБДОУ «Детство», структурное подразделение «Трускайский детский сад» Долгову Наталью Анатольевну по ст. 6.7 часть 1 КоАП РФ.
- Заведующую МБДОУ «Детство», структурное подразделение «Пайгармский детский сад» Гунину Веру Леонтьевну по ст. 6.7 часть 1 КоАП РФ.
- Заведующую МБДОУ «Детство», структурное подразделение «Приреченский детский сад» Назарову Татьяну Ивановну по ст. 6.7 часть 1 КоАП РФ.
- Заведующую МБДОУ «Детство», структурное подразделение «Красносельцовский детский сад» Соломанину Веру Владимировну по ст. 6.7 часть 1 КоАП РФ.
- Заведующую МБДОУ «Детство», структурное подразделение «Арх. Голицинский детский сад» Марченкову Алену Александровну по ст. 6.7 часть 1 КоАП РФ.
- Заведующую «МБДОУ «Детство», структурное подразделение «Флодопитомнический детский сад» Канасву Анастасию Владимировну по ст. 6.7 часть 1 КоАП РФ.
- Заведующую «МБДОУ «Детство», структурное подразделение «Тат. Пишленский детский сад» Саитову Галию Рафаиловну по ст. 6.7 часть 1 КоАП РФ.

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

---

Ответственность за совершение указанных нарушений возлагается на:

---

(Ф.И.О., должность)

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

Данные факты являются нарушением ч.1 ст.19.5 КоАП РФ.

Ответственность за совершение указанных нарушений возлагается на:

(Ф.И.О., должность)

нарушений не выявлено:

С целью выполнения годового плана работы Управления Роспотребнадзора по Республике Мордовия на 2021г., который размещен на сайтах: [www.genproc.gov.ru](http://www.genproc.gov.ru); [www.prokrm.ru](http://www.prokrm.ru); <http://13.rospotrebnadzor.ru>. проведена плановая выездная проверка в отношении Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детство», юридический адрес: РМ, Рузаевский район с. Татарская Пишля ул. Советская, 126а

В своем составе учреждение имеет 7 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
7. МБДОУ «Детство», структурное подразделение «Пайгармский детский сад», РМ, Рузаевский район пос. Совхоз № 3 Дорурс, ул. Центральная, 15

Представленные документы:

- устав утвержденный главой администрации Рузаевского муниципального района, постановление администрации Рузаевского муниципального района от 25.12.2015г. № 1814.

- постановление Администрации Рузаевского муниципального района от 21.02.2019г. № 84 "Об организационных мероприятиях в отношении структурного подразделения "Болдовский детский сад" (закрыт 31 мая 2019г.)

- свидетельство о постановке на учет российской организацией в налоговом органе по месту нахождения от 12.01.2016г. за основным государственным регистрационным номером 1161324050018. ИНН 1324001750.

- Лицензия на осуществление образовательной деятельности серия Л 01 № 0000464 регистрационный № 3906 от 16.11.2017г. с приложениями.

- Санитарно-эпидемиологические заключения на здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которое предполагается использовать для осуществления образовательной деятельности № 13.01.04.000.М.00070.12.18 от 26.12.2018г. с приложением.

- Договор на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами с ООО "РЕМОНДИС Саранск" № 1172159759 от 01.02.2021г.

- Договор на оказание услуг по проведению дератизации, дезинфекции, дезинсекции с ФФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии по РМ в МО Рузаевка" № 5/000071 от 28.01.2021г.

- Список поставщиков пищевых продуктов в МБДОУ "Детство": ИП Екатеринбург П.А. - хлеб; ООО "Новомилк" - кисломолочная продукция, масло сливочное, сыр и сметана; СПССК "Ключ" - мясо, куры; ИП Смирнов А.А. -

куры, рыба, яйцо, масло растительное, кондитерские изделия, консервированная продукция, сухофрукты, бакалея, крупы, фрукты и овощи, ООО "Агросоюз-Красное Сельцо" - яблоки.

**Структурное подразделение «Трусклыйский детский сад», фактический адрес: РМ,  
Рузаевский район с. Трусклый ул. Ленина, 1**

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: 37 человек.

В учреждении функционирует 2 группы:

- 1 младшая разновозрастная группа, дети в возрасте от 3-5 лет - 16 детей;

- старшая разновозрастная группа, дети в возрасте от 5-7 лет - 21 человек.

Согласно списочного состава в учреждении 10 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,

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. Для отделения групповых площадок друг от друга, а также для отделения их от хозяйственной зоны используют зеленые насаждения.

Дошкольное 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 площадью - 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 вентиляции. 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, 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

комплект постельных принадлежностей и постельным бельем. Количество комплектов постельного белья, наматрасников 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 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 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.

Прачечная имеет 2 помещения: стиральная 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 содержатся в чистоте, уборочный инвентарь имеет соответствующую маркировку. Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены.

Всё установленное технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

- Горячий цех, оснащён 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, 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.

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.

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 +4°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.

03.03.2021г. было получено экспертное заключение по результатам лабораторных (инструментальных) исследований, испытаний № 42/05 от 26.02.2021г. (вх. № 654 от 03.03.2021г.) в отношении МБДОУ "Детство" юридический адрес: РМ, Рузаевский район с. Татарская Пишля ул. Советская, 126.

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы результатов лабораторных (инструментальных) исследований, испытаний установлено (результаты инспекции): протоколы лабораторных исследований воды №№ 370, 371, 372, 373, 374 от 16.02.2021 г.; протоколы лабораторных исследований смывов № 369 от 16.02.2021 г.; протоколы лабораторных исследований смывов № 368 от 17.02.2021 г.; протокол лабораторных исследований № 383 от 16.02.2021 г.; протоколы лабораторных

исследований готовых блюд №№ 381, 382 от 17.02.2021 г.; протоколы лабораторных испытаний №№ 379, 380 от 16.02.2021 г.; протокол лабораторных испытаний № 378 от 16.02.2021 г.; протоколы лабораторных испытаний №№ 376, 377 от 16.02.2021 г.; протокол исследований (измерений) уровней физических факторов неионизирующей природы № 275 от 11.02.2021 г.; протокол исследований (измерений) уровней физических факторов ионизирующей природы № 276 от 11.02.2021 г.; протокол исследований (измерений) уровней физических факторов ионизирующей природы № 276 от 11.02.2021 г.; протокол лабораторных испытаний № 375 от 15.02.2021 г. **соответствуют нормативным значениям.**

**Структурное подразделение «Пайгармский детский сад», фактический адрес: РМ,  
Рузасевский район пос. Совхоз № 3 Дорурс, ул. Центральная, 15**

Дошкольное учреждение функционирует в режиме 10,5 часового пребывания.

Здание детского сада одноэтажное, кирпичное, 1983 года постройки.

Проектная вместимость учреждения: 35 человек.

Фактическая вместимость: 11 человек.

В учреждении функционирует 1 разновозрастная группа, дети в возрасте от 3-7 лет - 11 человек.

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.

Собственная территория дошкольного учреждения оборудована наружным электрическим освещением, по периметру ограждена забором.

На территории жилой застройки оборудована площадка для сбора ТБО.

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

Дошкольное образовательная организация имеет следующий набор помещений: групповые ячейки (изолированные помещения для каждой детской группы); дополнительное помещение для занятий с детьми, сопутствующие помещения (пищеблок, прачечная); служебно-бытовые помещения для персонала.

Игровая комната площадью - 61,3 кв.м., спальня - 50,0 кв.м., раздевалка - 16,9 кв.м., туалетная и умывальная - 10,6 кв.м., буфет - 2,0 кв.м., пищеблок - 24,1 кв.м., складское помещение - 7,0 кв.м., комната для работников кухни - 3,5 кв.м., прачечная - 11,8 кв.м., туалет для персонала - 2,8 кв.м., кабинет заведующей - 8,2 кв.м., кабинет завхоза - 10,7 кв.м., кладовая - 4,2 кв.м.

Здание дошкольной организации оборудовано системами централизованного холодного водоснабжения, канализацией, отопление (своя котельная) и вентиляции. Для подачи горячей воды на пищеблоке, в буфетной, умывальной комнате установлены - электрические титаны.

Освещение: совмещенное. Естественное боковое, через оконные проемы. Проветривание помещений проводится в соответствии с требованиями санитарных правил. Искусственное общее, представлено лампами накаливания. 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, буфет, туалеты, совмещенные с умывальной площадью.

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

Стены и потолки в помещениях групповой ячейки 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 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.

Воспитатель и помощник 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. 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 приспособленный, имеет следующий набор помещений: горячий цех, зона для мытья кухонной посуды и инвентаря, 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 содержатся в чистоте, уборочный инвентарь имеет соответствующую маркировку. Моющими и дезинфекционными средствами обеспечены.

Всё установленное на пищеблоке оборудование находится в исправном состоянии. Горячий цех, оснащён электроплитой, оборудованной духовкой. раковиной для мытья рук, стеллажами для хранения посуды, промаркированными разделочными столами.

Подводка горячей и холодной воды осуществляется через смесители. Умывальная раковина для персонала оборудована смесителями, с подводкой холодной и горячей воды

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 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 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 +3,2°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. 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.

03.03.2021г. было получено экспертное заключение по результатам лабораторных (инструментальных) исследований, испытаний № 42/05 от 26.02.2021г. (вх. № 654 от 03.03.2021г.) в отношении МБДОУ "Детство" юридический адрес: РМ, Рузаевский район с. Татарская Пишля ул. Советская, 126.

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы результатов лабораторных (инструментальных) исследований, испытаний установлено (результаты инспекции): протокол исследований (измерений) уровней физических факторов ионизирующей природы № 268 от 09.02.2021 г.; протокол исследований (измерений) уровней физических факторов неионизирующей природы № 168 от 09.02.2021 г.; протокол лабораторных исследований смывов № 303 от 15.02.2021 г.; протокол лабораторных исследований смывов № 304 от 12.02.2021 г.; протоколы лабораторных испытаний №№ 313, 312, 311 от 12.02.2021 г.; протокол лабораторных



исследований № 315 от 15.02.2021 г.; протокол лабораторных испытаний № 314 от 12.02.2021 г.; протоколы лабораторных исследований воды №№ 308, 307 от 12.02.2021 г.; протоколы лабораторных испытаний №№ 310, 309 от 17.02.2021 г.; протоколы лабораторных исследований готовых блюд №№ 305, 306 от 16.02.2021 г. **соответствуют нормативным значениям.**

**Структурное подразделение «Тат-Пишленский детский сад», фактический адрес: РМ,  
Рузаевский район, с. Тат-Пишля, ул. Советская, 126 а**

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: 56 человек.

В учреждении функционирует 4 группы:

- 1 младшая группа, дети в возрасте от 2-3 лет - 8 детей;
- 2 младшая группа, дети в возрасте от 3-4 лет - 14 человек;
- средняя группа, дети в возрасте от 4-5 лет - 15 человек;
- старшая группа, дети в возрасте от 5-7 лет - 19 человек;

Согласно списочного состава в учреждении 23 сотрудника. 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. Покрытие групповых площадок травяное. 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.

Дошкольное 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 - 54,8 кв.м., спальни - 51,49 - 51,2 кв.м., раздевалки - 19,0 кв.м., туалетная и умывальная - 17,11 кв.м., буфетная - 4,27 кв.м., физкультурно-музыкальный зал - 75,0 кв.м., медицинский кабинет: процедурный кабинет - 12,1 кв.м., смотровая - 8,51 кв.м., санузел - 6,31 кв.м., изолятор - 5,04 кв.м., помещение для хранения уборочного инвентаря - 2,89 кв.м., методический кабинет - 14,40, кабинет логопеда - 14,40 кв.м., комната персонала - 21,08 кв.м., холл с зимним садом - 48,27 кв.м., кабинет заведующей - 15,98 кв.м., прачечная - 16,41 кв.м., гладильная - 16,41 кв.м., кладовая хозяйственного инвентаря - 4,21 кв.м., комната для персонала - 11,13 кв.м., душевая - 3,19 кв.м., пищеблок общей площадью 89,24 кв.м.: 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 - 2,44 кв.м., помещение для хранения посуды - 3,38 кв.м.

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, на матрасников и полотенец составляет 2 комплекта на одного человека. Смена постельного белья проводится 1 раз в неделю. Белье собирается в специальные двойные матерчатые мешки.

Раздеральные 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 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 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 носителях 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 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.

03.03.2021г. было получено экспертное заключение по результатам лабораторных (инструментальных) исследований, испытаний № 42/05 от 26.02.2021г. (вх. № 654 от 03.03.2021г.) в отношении МБДОУ "Детство" юридический адрес: РМ, Рузаевский район с. Татарская Пишля ул. Советская, 126.

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы результатов лабораторных (инструментальных) исследований, испытаний установлено (результаты инспекции): протоколы лабораторных исследований воды №№ 288, 289, 290, 291, от 11.02.2021 г.; протокол лабораторных исследований смывов № 302 от 11.02.2021 г.; протокол лабораторных исследований смывов № 301 от 15.02.2021 г.; протокол лабораторных исследований готовых блюд № 300 от 16.02.2021 г.; протоколы лабораторных испытаний №№ 294 от 11.02.2021 г.; 295 от 12.02.2021 г.; 296 от 12.02.2021 г.; протоколы лабораторных испытаний №№ 292, 293 от 16.02.2021 г.; протокол лабораторных испытаний № 297 от 11.02.2021 г.; протокол исследований (измерений) уровней физических факторов неионизирующей природы № 267 от 09.02.2021 г.; протокол исследований (измерений) уровней физических факторов ионизирующей природы № 269 от 09.02.2021 г. **соответствуют нормативным значениям.**

### **Структурное подразделение «Красносельцовский детский сад», фактический адрес: РМ, Рузаевский район пос. Совхоз Красное Сельцо, ул. Гагарина, 10а**

Детский сад расположен в отдельно стоящем двухэтажном кирпичном здании, 1978 года постройки.

Проектная вместимость учреждения: 110 человек.

Фактическая вместимость: 75 детей.

В учреждении функционирует 4 группы:

- 1 младшая группа, дети в возрасте от 1,5 - 3 лет - 17 детей;
- 2 младшая группа, дети в возрасте от 3 - 4 лет - 18 детей;
- средняя группа, дети в возрасте от 5-6 лет - 20 детей;
- подготовительная группа, дети в возрасте от 6-7 лет - 18 человек.

Согласно списочного состава в учреждении 20 сотрудника. 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 (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.

Освещение: совмещенное. Естественное боковое, через оконные проемы. Искусственное общее, представлено лампами накаливания. 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, матрасниками, 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 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 машины 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 Солид, Пюржавель) обеспечены.

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.

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 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 носителях 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 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 +4°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 проветриванию 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.

03.03.2021г. было получено экспертное заключение по результатам лабораторных (инструментальных) исследований, испытаний № 42/05 от 26.02.2021г. (вх. № 654 от 03.03.2021г.) в отношении МБДОУ "Детство" юридический адрес: РМ, Рузаевский район с. Татарская Пишля ул. Советская, 126.

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы результатов лабораторных (инструментальных) исследований, испытаний установлено (результаты инспекции): протокол лабораторных исследований смывов № 357 от 16.02.2021 г.; протокол лабораторных исследований смывов № 356 от 18.02.2021 г.; Протокол исследований (измерений) уровней физических факторов неионизирующей природы № 277 от 11.02.2021 г.; протокол исследований (измерений) уровней физических факторов ионизирующей природы № 278 от 11.02.2021 г.; протокол лабораторных испытаний № 358 от 15.02.2021 г.; протоколы лабораторных исследований готовых блюд №№ 360, 359 от 18.02.2021 г.; протоколы лабораторных испытаний №№ 366, 365, 364 от 16.02.2021 г., протоколы лабораторных испытаний №№ 421 от 18.02.2021 г., 420 от 19.02.2021 г.; протоколы лабораторных исследований воды №№ 339, 340 от 15.02.2021 г.; Протоколы лабораторных исследований воды №№ 351- 354 от 15.02.2021 г. **соответствует нормативным значениям.**

### **Структурное подразделение «Арх. Голицинский детский сад», фактический адрес: РМ, Рузаевский район с. Архангельское Голицино пер. Новый, 29**

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

Проектная вместимость учреждения: 35 человек.

Фактическая вместимость: 11 детей.

В учреждении функционирует 1 разновозрастная группа, дети в возрасте от 3 - 7 лет - 11 детей;

Согласно списочного состава в учреждении 6 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 имеет наружное освещение. На территории дошкольной образовательной организации выделена игровая зоны. Зона игровой территории включает в себя 2 групповые площадки - индивидуальные для каждой группы.

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 матрасниками, 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 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 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 и дезинфицирующими средствами обеспечены.

Всё 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 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. 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; 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.

03.03.2021г. было получено экспертное заключение по результатам лабораторных (инструментальных) исследований, испытаний № 42/05 от 26.02.2021г. (вх. № 654 от 03.03.2021г.) в отношении МБДОУ "Детство" юридический адрес: РМ, Рузаевский район с. Татарская Пишля ул. Советская, 126.

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы результатов лабораторных (инструментальных) исследований, испытаний установлено (результаты инспекции): протокол исследований (измерений) уровней физических факторов неионизирующей природы № 270 от 10.02.2021 г.; протокол исследований (измерений) уровней физических факторов ионизирующей природы № 271 от 10.02.2021 г.;

протоколы лабораторных исследований готовых блюд №№ 337, 338 от 17.02.2021 г.; протокол лабораторных исследований смывов № 335 от 16.02.2021 г.; протокол лабораторных исследований смывов № 336 от 16.02.2021 г.; протокол лабораторных исследований № 347 от 17.02.2021 г.; протокол лабораторных испытаний № 346 от 16.02.2021 г.; протоколы лабораторных исследований воды №№ 339, 340 от 15.02.2021 г.; протоколы лабораторных исследований воды №№ 339, 340 от 15.02.2021 г.; протоколы лабораторных испытаний № 343 от 16.02.2021 г.; протоколы лабораторных испытаний №№ 344, 345 от 17.02.2021 г.; протоколы лабораторных испытаний №№ 341, 342 от 16.02.2021 г. **соответствуют нормативным значениям.**

**Структурное подразделение «Плодопитомнический детский сад», фактический адрес:  
РМ, Рузаевский район пос. Плодопитомнический ул. Солнечная, 13.**

Здание дошкольного учреждения двухэтажное, кирпичное, 2013года постройки.

Проектная вместимость учреждения: 55 человек.

Фактическая вместимость: 37 детей.

В учреждении функционирует 2 группы:

- младшая разновозрастная группа, дети в возрасте от 1,5- 4 года - 16 чел.;

- старшая разновозрастная группа, дети в возрасте от 4-7 лет - 21 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 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, 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.

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.

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 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.

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 +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. 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; проведение регулярного обеззараживания воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений; для гигиенической обработки рук используются кожные антисептики; 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.

03.03.2021г. было получено экспертное заключение по результатам лабораторных (инструментальных) исследований, испытаний № 42/05 от 26.02.2021г. (вх. № 654 от 03.03.2021г.) в отношении МБДОУ "Детство" юридический адрес: РМ, Рузаевский район с. Татарская Пишля ул. Советская, 126.

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы результатов лабораторных (инструментальных) исследований, испытаний установлено (результаты инспекции): протоколы лабораторных исследований воды №№ 330,

331, 332 от 12.02.2021 г.; протокол лабораторных исследований № 328 от 15.02.2021 г.; протокол лабораторных испытаний № 320 от 12.02.2021 г.; Протокол исследований (измерений) уровней физических факторов неионизирующей природы № 272 от 10.02.2021 г.; протокол исследований (измерений) уровней физических факторов ионизирующей природы № 273 от 10.02.2021 г.; протоколы лабораторных испытаний №№ 323, 324, 325 от 12.02.2021 г.; Протокол лабораторных исследований смывов № 334 от 12.02.2021 г.; Протокол лабораторных исследований смывов № 333 от 16.02.2021 г. **соответствует нормативным значениям.**

**Структурное подразделение «Приреченский детский сад», фактический адрес: РМ,  
Рузавский район пос. Левженский, ул. Центральная, 28**

Детский сад начал функционирование 09.01.2019г., здание одноэтажное, кирпичное.

Проектная вместимость учреждения: 70 человек.

Фактическая вместимость: 61 ребенок.

В учреждении функционирует 3 группы:

- 1 младшая группа, дети в возрасте от 1,5-3 года - 14 чел.;
- средняя группа, дети в возрасте от 3-5 лет - 23 чел.;
- старшая группа, дети в возрасте от 5-7 лет - 24 чел.

Согласно списочного состава в учреждении 15 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 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); 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, 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 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.

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 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.

Для обеззараживания воздуха на пищеблоке используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

Ежедневно медицинским работником проводится осмотр работников пищеблока 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 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 + 2,5°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. 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; проведение регулярного обеззараживания воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений; для гигиенической обработки рук используются кожные антисептики; 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.

02.02.2021г. было выдано поручение № 13 на проведение в рамках утвержденного государственного задания государственных работ.

15.02.2021г. было получено экспертное заключение по результатам санитарно-эпидемиологического обследования № 25/05-Э от 11.02.2021г. (вх. № 480 от 15.02.2021г.).

03.03.2021г. было получено экспертное заключение по результатам лабораторных (инструментальных) исследований, испытаний № 42/05 от 26.02.2021г. (вх. № 654 от 03.03.2021г.) в отношении МБДОУ "Детство" юридический адрес: РМ, Рузаевский район с. Татарская Пишля ул. Советская, 126.

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы результатов лабораторных (инструментальных) исследований, испытаний установлено (результаты инспекции): протоколы лабораторных исследований воды №№ 411, 412, 414, 415 от 18.02.2021 г.; протоколы лабораторных исследований воды №№ 410, 413 от 18.02.2021 г.; протокол лабораторных исследований смывов № 408 от 18.02.2021 г.; протокол лабораторных исследований смывов № 407 от 18.02.2021 г.; протокол исследований (измерений) уровней физических факторов ионизирующей природы № 280 от 12.02.2021 г.; протокол исследований (измерений) уровней физических факторов неионизирующей природы № 279 от 12.02.2021 г.; протокол лабораторных испытаний № 431 от 18.02.2021 г.; Протоколы лабораторных испытаний №№ 421, 422, 423 от 16.02.2021 г.; протоколы лабораторных испытаний №№ 419, 420 от 19.02.2021 г.; протоколы лабораторных исследований готовых блюд №№ 418, 417 от 19.02.2021 г. **соответствует нормативным значениям.**

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

Власова С.А.

(подпись проверяющего)

Киреева Е.Г.

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

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

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

Прилагаемые документы:

1. Распоряжение о проведении плановой выездной проверки № 43/3 от 02.02.2021г.
2. Поручение на проведение в рамках утвержденного государственного задания государственных работ № 13 от 02.02.2021г.
3. Экспертное заключение по результатам санитарно-эпидемиологического обследования № 25/05-Э от 11.02.2021г. (вх. № 480 от 15.02.2021г.), экспертное заключение по результатам лабораторных (инструментальных) исследований, испытаний № 42/05 от 26.02.2021г. (вх. № 654 от 03.03.2021г.)
4. Предписание об устранении выявленных нарушений № 318 от 03.03.2021г.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Власова С.А.



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

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица

Директор МБДОУ «Детство» Киреева Елена Геннадьевна

или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Объяснения по факту выявленных нарушений будут даны в ходе производства по делу об административном правонарушении

"03" февраля 2021г.

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: \_\_\_\_\_

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