

Территориальный отдел
Управления Роспотребнадзора
по Нижегородской области в
г.б. г.Выкса, Вознесенском
районе, г.о. г.Кулебаки,
г.о.Навашинский
г. Кулебаки ул. Воровского,1а
(место составления акта)

“ 23 ” сентября 20 19
(дата составления акта)
10³⁰
(время составления
акта)

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

№ 19173722

С
10-
00

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад №13 «Колосок» (МДОУ д\с №13 «Колосок») ИНН 5251006342 ОГРН 1025202102331 от 16.12.2002 г. 607013 Нижегородская область, город Кулебаки, с.Мурзицы, ул.Новая Стройка,

“ 3 ” сентября 20 19 г. по адресу: 5
(место проведения проверки)

п 10- “ ” сентября 20 19 г.
о 00 23

(указывается время и дата проведения проверки)

На основании: Распоряжения № 19173722 от «15» августа 2019 г. заместителя Руководителя Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области О.Е.Степановой (вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества (в случае, если имеется), должность руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора), издавшего распоряжение или приказ о проведении проверки)

была проведена плановая выездная проверка в отношении:

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Детский сад №13 «Колосок»

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

Дата и время проведения проверки:

" " 20 г. с час. мин. до час. мин. Продолжительность

" " 20 г. с час. мин. до час. мин. Продолжительность

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

Общая продолжительность проверки: 15 рабочих дней

(рабочих дней/часов)

Акт составлен:

территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Нижегородской области в городском округе город Выкса, Вознесенском районе, городском округе город Кулебаки, городском округе Навашинский

(наименование органа государственного контроля (надзора))

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки **ознакомлен:**

(заполняется при проведении выездной проверки)

10-00 «03» сентября 2019г

(время)

(дата)

М.Р.Чернова

(фамилия, имя, отчество)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее(ие) проверку: Балинская Елена Борисовна - главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области в городском округе город Выкса, Вознесенском районе, городском округе город Кулебаки, городском округе Навашинский.

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку;

с привлечением к участию в проверке экспертов, представителей экспертной организации: специалистов филиала ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии по Нижегородской области в городских округах город Выкса, город Кулебаки, городском округе Навашинский, Вознесенском районе»: главного врача Селюховой Натальи Алексеевны, заместителя главного врача Дроздовой Ирины Борисовны; помощника врача-эпидемиолога Пасынковой Галины Викторовны; помощников врача по общей гигиене Шульпиной Татьяны Николаевны, Мухиной Натальи Юрьевны.

Аттестат аккредитации Органа инспекции филиала ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии по Нижегородской области в городском округе город Выкса, Вознесенском, Кулебакском, Навашинском районах» № RA RU.710007 от 13.04.2015г.

Врача по общей гигиене Букина Валерия Александровича; помощников врача по общей гигиене: Куликовой Елены Владимировны, Межеваловой Надежды Алексеевны, Зотовой Ирины Николаевны, Лысовой Людмилу Владимировну, Сысуеву Елену Михайловну; химиков-экспертов Серовой Елены Олеговны, Зиновьевой Светланы Сергеевны; помощника врача-эпидемиолога Вилковой Натальи Владимировны; лаборантов Плоховой Евгении Михайловны, Рыжовой Татьяны Павловны; фельдшеров-лаборантов Старовой Елены Владимировны, Мартыновой Лилии Алексеевны; заведующей отделом лабораторного обеспечения Роговой Ольги Викторовны, врача бактериолога Удаловой Ольги Петровны.

Аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра) филиала ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии по Нижегородской области в городском округе город Выкса, Вознесенском, Кулебакском, Навашинском районах» № РОСС.RU. 0001.512228.

указывается (фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), должности экспертов и/или наименование экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: заведующий МБДОУ д/с №13 «Колосок» Чернова Марина Рюриковна

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

организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения проверки установлено:

длительность пребывания детей 10,5 часов, пятидневная рабочая неделя
Количество детей по списку - 79 чел.

Лицензия на образовательную деятельность - № 480 от 14.04.2016г.

количество групп - 5, раннего возраста - 1, дошкольных - 4.

наполняемость групп: раннего возраста - 5 фактически присутствовало 9, младшая дошкольная - 12 (присутствовало -10), средняя - 18 (присутствовало -19), старшая (5-6 лет) - 14 (присутствовало -10), подготовительная (6-7 лет) - 25 (присутствовало -21).

На 1 ребенка в группе раннего возраста приходится не менее 2,5 кв.м. площади групповой комнаты, на 1 ребенка в дошкольных группах приходится не менее 2,0 кв.м. площади групповой комнаты.

Участок:

МБДОУ д/с №13 «Колосок» размещено внутриквартально, в зоне жилой застройки.

Площадь территории - 5429,0 кв.м. Территория по периметру ограждена деревянным забором частично высотой 2,0 м., частично 1,5 м.

Территория имеет наружное освещение - 3 светильника - лампы ДРЛ-4.

Выделены игровая зона и хозяйственная зона.

Групповые площадки:

№1 - 405 кв.м.(28,9кв.м.); №2 - 405 кв.м.(25,3 кв.м.), №3 -283,6 кв.м.(17,7 кв.м.); №4 - 283,6 кв.м.(20,3кв.м.), №5 - 283,6 кв.м.(25,8 кв.м.).

Принцип групповой изоляции соблюдается.

Покрытие: травяное, утрамбованным грунтом.

Теневые навесы оборудованы деревянными полами на расстоянии 20 см. от земли.

Теневые навесы ограждены с 3-х сторон (высота ограждения - 1,5 м.).

Оборудование игровых площадок: домики, скамейки, песочницы, бревна, столы, ворота для футбола, щит для баскетбола. Игровое оборудование на участке соответствует возрасту воспитанников (состояние удовлетворительное), изготовлено из материалов, не оказывающих вредное воздействие на человека.

Условия для хранения игрового инвентаря и игрушек, используемых на участке, имеются. Выделено специальное место для хранения санок, колясок, лыж.

Игрушки, используемые на территории, хранятся в помещении сарая.

Крышки на песочницы имеются. Представлены данные об исследовании песка на микробиологические, паразитологические, санитарно-химические, радиологические показатели. (Протокол лабораторных исследований № 02-6526 от 17.07.2019г., паспорт качества №162 от 6.06.2019г.).

хозяйственная зона - имеется, имеет самостоятельный въезд. На территории хозяйственной зоны имеется сарай, предусмотрены места для сушки постельных принадлежностей и чистки ковровых изделий.

Вывоз мусора - утилизация ТКО на контейнерную площадку жилой застройки, МК на вывоз ТКО №84/19 РО от 31.01.2019г. (ООО «ОРБ Нижний Новгород

Въезды и входы на территорию дошкольной образовательной организации, дорожки покрыты твердым покрытием.

Нарушаются требования к уборке территории - за прогулочной верандой группы среднего возраста свалка мусора. п.3.19. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Здание.

Здание отдельно стоящее, типовое, панельное постройки 1979 г., количество групповых ячеек по проекту -6. 1 групповая ячейка на 2 этаже не используется ввиду отсутствия детей. Здание имеет блочную структуру. Вход в здание оборудован тамбурами. Объемно-планировочное решение ДО обеспечивает условия для соблюдения принципа групповой изоляции. Высота от пола до потолка - 3,0 м.

Групповая ячейка для детей до 3-х лет располагается на 1-м этаже, группа раннего возраста имеет самостоятельный выход на участок.

Групповые ячейки организованы в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13. Для организации сна в каждой групповой ячейке оборудованы спальни.

В ДО имеются условия для просушивания верхней одежды и обуви.

Конструкция окон предусматривает возможность организации проветривания.

Остекление окон не выполнено из цельного стеклопакета в подготовительной и старшей группах. п.4.16. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Для осуществления проветривания окна обеспечены фрамугами и форточками.

Имеется один зал для музыкальных и физкультурных занятий площадью - 72, 0 кв.м. Кладовая для инвентаря предусмотрена - 3,0 кв.м., такая кладовая предусмотрена типовым проектом и отсутствуют архитектурно-планировочные возможности для ее расширения.

Помещения медицинского назначения размещены в соответствии с проектом на 1-м этаже единым блоком, имеют отдельный вход из коридора. Количество работающих - 1 медсестра на 0,75 ставки. Медицинское обслуживание осуществляется по соглашению о взаимодействии с ГБУЗ НО «Кулебакская ЦРБ» №163/16 от 31.05.2016г. Медицинский работник пользуется санузлом для персонала учреждения. Оснащение: весы медицинские, ростомер, тонометр, стетоскоп, холодильник, бактерицидный облучатель, термоконтнер, дозатор для мыла, термометры медицинские, раковина, стол рабочий, стул, кушетка, шкаф медицинский, шкаф для документации, столики инструментальные -2, электроводонагреватели, ширма.

Пищеблок в ДО работает на сырье. Объемно-планировочное решение помещений пищеблока исключает встречные потоки сырой и готовой продукции. Грызунонепроницаемость помещений пищеблока обеспечена. Овощи в основном хранятся в подвальном помещении.

Работники пищеблока используют туалет для персонала ДО.

Питание детей организовано в помещениях групповой. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных емкостях. Маркировка предусматривает групповую принадлежность и вид блюда.

Буфетные оборудованы трехгнездными моечными ваннами с подводкой к ним холодной и горячей воды.

Стирка белья производится в собственной **прачечной**, состоящей из 2-х помещений: Постирочная - имеет площадь 15,5 кв.м., гладильное помещение - 14,3 кв.м. Прачечная оборудована 2 стиральными машинами-автомат, электроплитой, гладильной доской, электроутюгом, ванной для замачивания белья, стеллажами. Входы для сдачи грязного и получения чистого белья отдельные.

Отделка помещений.

Стены групповых ячеек - масляная краска; полы -плиты ДСП, покрыты линолеумом; потолки в групповых, спальнях, туалетных окрашены водоэмульсионной краской. Стены музыкального зала окрашены масляной краской. В прачечной, стены окрашены масляной краской, частично отделаны глазурованной плиткой. В туалетных стены отделаны плиткой, полы - метлахская плитка.

Стены помещений пищеблока, буфетных, кладовой, туалетной, прачечной окрашены масляной краской, частично облицованы глазурованной плиткой. В заготовочной пищеблока стены облицованы глазурованной плиткой на высоту 1,5 м. при норме не менее 1.8 м. В заготовочном цехе на стене и перегородке дефекты плиточного покрытия. п.5.2. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Потолки в помещениях с повышенной влажностью (пищеблок, прачечная, умывальные, туалеты) окрашены масляной краской. Полы в помещениях пищеблока, постирочной, гладильной, туалетных отделаны метлахской плиткой.

Размещение оборудования в помещении ДОУ.

Оборудование ДО соответствует росту и возрасту детей. Представлены документы, подтверждающие происхождение и безопасность мебели и оборудования для помещений. Сертификат соответствия – РОСС RU.AE 10. H165948.

Раздевальные оборудованы промаркированными шкафчиками для верхней одежды детей. В раздевальных имеются условия для сушки верхней одежды и обуви детей.

Игрушки, используемые во время прогулок, хранятся в сарае.

Стулья и столы одной группы мебели, промаркированы, установлены по числу детей в группе. Подбор мебели осуществляется с учетом роста детей. Списки с ростовыми показателями детей имеются в каждой группе.

Рабочие поверхности столов имеют матовое покрытие.

В группах используются маркерные доски и 1 меловая (средняя группа).

На недавно приобретенные игрушки представлены документы, подтверждающие их безопасность.

В ДО во всех группах имеются спальни. Спальни оборудованы стационарными детскими кроватями с жестким ложем, в группе №2 трансформируемые выдвигаемые кровати. Количество кроватей соответствует количеству детей, находящихся в группе.

Кровати соответствуют росту детей. Расстановка кроватей в спальнях обеспечивает свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами. Сертификат соответствия на кровати представлен.

Для детей имеются 3 комплекта постельного белья и полотенца, 2 комплекта наматрасников. Постельное белье и полотенца промаркированы.

В туалетных всех групп санитарно-технические приборы установлены в соответствии с проектом.

В туалетной группы раннего возраста №1 установлены: умывальники -3, умывальник для персонала, слив для горшков -1. Горшки промаркированы, находятся на стеллаже. В туалетной группы раннего возраста №1 имеется детская ванна.

В группах детей возраста 3-4 года № 2, 3, 4 в туалетной размещены: умывальники- 3 при норме 4 умывальника для детей, в группе №4 отсутствует раковина для персонала, по 3 унитаза при норме 4. п.6.16.2. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В туалетной старшей и подготовительной групп (№5 и №6) (5-7 лет) размещены: умывальники -3, в группе №5 имеется раковина для персонала, унитазы -3 в соответствии с количеством детей, душевой поддон-1.

Санитарно-технического оборудования в групповых ячейках достаточно в связи с низкой наполняемостью групп.

Унитазы оборудованы детскими сидениями.

Для персонала оборудована отдельная санитарная комната с унитазом и умывальником.

В туалетных помещениях установлены вешалки для детских полотенец по списочному составу детей, хозяйственный шкаф, совмещенный со шкафом для уборочного инвентаря.

Естественное и искусственное освещение.

Световые проемы в игровых и спальнях оборудованы шторами светлых тонов.

Искусственное освещение – лампы накаливания, светодиодные лампы, светильники модели СК-300. Размещение светильников соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13.

Чистка оконных стекол еженедельно по графику, осветительной арматуры - по мере загрязнения.

В помещении пищеблока и прачечной лампы имеют пылевлагозащитную арматуру.

Неисправные и перегоревшие лампы хранятся в отдельном помещении и утилизируются централизованно в специализированную организацию.

Отопление и вентиляция.

Здание оборудовано центральным отоплением. Вентиляция – естественная, на пищеблоке – с механическим побуждением (общеобменная). В ДО проводится ежегодная ревизия, очистка и контроль за эффективностью работы вентиляционных систем ООО «Спецстроймонтаж».

Технологическое оборудование, являющееся источником выделений тепла и газа (электроплиты) не оборудованы локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения. п.13.4. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Ограждающие устройства отопительных приборов выполнены из плит МДФ, не оказывающих вредного воздействия на человека.

Режим проветривания соблюдается. Графики проветривания вывешены. Во всех основных помещениях для пребывания детей имеются бытовые термометры для контроля за температурой воздуха.

Водоснабжение и канализация.

Здание ДО оборудовано централизованной системой холодного водоснабжения, канализации. Качество воды соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды...».

Горячее водоснабжение – автономное, помещения пищеблока, буфетных, туалетных групповых и персонала, в медицинском блоке, прачечной. Отсутствует горячее водоснабжение в туалетной для персонала и в раковине для мытья рук в варочном цехе. п.9.4. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Умывальники, моечные ванны, душевые установки обеспечены смесителями.

Режим дня и организация воспитательного процесса.

Прием детей в ДО осуществляется на основании медицинского заключения. Ежедневный утренний прием детей проводится воспитателем при необходимости медицинским работником. По показаниям проводится термометрия. После перенесенного заболевания, а также отсутствия более 5 дней прием детей осуществляется при наличии справки из поликлиники.

Режим дня соответствует возрасту детей и требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13. Продолжительность прогулок 3-4 часа в зависимости от погодных условий. Ежедневно организованы 1-2 прогулки. В группах дошкольного возраста в соответствии с утвержденным режимом дневной сон не менее 2 часов. В группах раннего возраста дневной сон – 3 часа.

Продолжительность образовательной деятельности:

- ранний возраст – 10 мин.
- младший возраст – 15 мин.
- средний возраст – 20 мин.
- старший возраст – 30 мин.

В середине занятий проводят физкультминутки. Перерывы между занятиями – не менее 10 мин.

Физическое воспитание.

С целью физического воспитания используются следующие формы двигательной деятельности: утренняя гимнастика, занятия физической культурой в помещении и на воздухе, физкультурные минутки, подвижные игры, спортивные упражнения, ритмическая гимнастика.

Двигательный режим, физические упражнения и закаливающие мероприятия осуществляются с учетом здоровья, возраста, погодных условий.

Оборудование и инвентарь для занятий физкультурой и спортивной площадки соответствует возрасту и росту детей.

Длительность занятий соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13. Дети раннего возраста занимаются по подгруппам. Дошкольный возраст – младшая группа – 15 мин., средняя группа – 20 мин., старшая подгруппа – 25 мин.

В ДО используются неспецифические формы закаливания.

В ДО работа по физическому развитию проводится с учетом здоровья детей при контроле со стороны медработника.

Оборудование пищеблока, инвентарь, посуда.

Пищевый блок работает на сырье. Оборудование, оснащение пищевого блока – Состав пищевого блока: варочный цех, совмещенный с моечной кухонной посуды – 23,9 кв.м., цех первичной обработки продуктов – 6,0 кв.м., кладовая сыпучих продуктов – 3,7 , скоропортящихся продуктов – 7,9 кв.м., овощная кладовая – 2,5 . Оборудование, оснащение пищевого блока – электроплиты – 3, электромясорубка – 2, электроводонагреватель - 2, холодильники среднетемпературные - 3, низкотемпературные камеры – 2, картофелечистка-1, производственные столы - 5, стеллажи для посуды – 2, весы циферблатные - 1, весы товарные – 1, полный набор кухонной посуды и инвентаря.

На пищевом блоке отсутствует стол для обработки кур при наличии блюд из кур в циклическом меню. В заготовочном цехе отсутствуют контрольные весы для вывешивания полуфабрикатов. Приложение 4, п.13.1. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии.

Ежегодный технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам перед началом учебного года проведен.

Отсутствует маркировка на ноже для обработки сырых кур. Часть разделочных досок на пищевом блоке с дефектами и механическими повреждениями. п. 13.3. СанПиН 2.4.1.3049-13.

На пищевом блоке столы для обработки пищевых продуктов цельнометаллические.

Для приготовления компотов и киселей используется посуда из нержавеющей стали.

Для кипячения молока выделена отдельная посуда.

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группах. Для персонала выделена отдельная посуда, которая хранится в буфетной отдельно от групповой посуды для детей. Посуда хранится в буфетной на специальных стеллажах.

Пищевый блок оборудован механической вытяжной вентиляцией.

Все моечные ванны на пищевом блоке обеспечены подводкой горячей и холодной воды через смесители. Для ополаскивания посуды используются гибкие шланги с душевой насадкой.

На пищевом блоке установлена раковина для мытья рук с подводкой холодной воды. Мытье кухонной посуды производится в двухсекционной ванне.

Для ополаскивания кухонной и столовой посуды используются гибкие шланги с душевой насадкой.

Нарушены правила мытья разделочных досок – после ополаскивания горячей водой их не обдают кипятком. п.13.11. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В месте присоединения производственных ванн к канализации на пищевом блоке и в буфетной оборудованы воздушные разрывы не менее 20 мм. от верха приемной воронки, устроенной выше сифонного устройства.

Кухонная посуда моется в двухсекционной ванне. Чистая кухонная посуда хранится на стеллажах на высоте не менее 0,35м от пола.

В ДО (группы, пищевой блок) допускается использование эмалированной посуды с поврежденной эмалью. п.13.13. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В части буфетных групп вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря без указания концентрации и объема применяемого хозяйственного мыла, в буфетной подготовительной группы отсутствует мерка для соды, посуда моется без применения хозяйственного мыла, указанного в инструкции. п.13.14. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Столовая и чайная посуда выделены для каждой группы в расчете 1 комплект на 1 ребенка согласно списочному составу детей в группе.

Посуда и столовые приборы для групп обрабатываются в 2-гнездных моечных ваннах в буфетных. Для ополаскивания посуды используются гибкие шланги с душевой насадкой.

На момент обследования отсутствуют емкости с крышкой для обеззараживания посуды в каждой буфетной. п.13.15. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием моющих средств при норме с использованием дезинфекционных средств. п.13.17. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Щетки для мытья посуды, ветошь после использования протирается, просушивается и хранится в специальной промаркированной таре. На пищевом блоке ветошь в конце дня протирается и кипятится.

На момент проверки пищевые отходы собираются в промаркированную емкость с крышкой. п.13.18. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Правила уборки пищеблока соблюдаются. Генеральная уборка пищеблока проводится ежемесячно.

Дезинсекция и дератизация проводится Кулебакским филиалом ФГУП «Профилактика» Роспотребнадзора по МК №37/Р от 06.05.2019г. Акт выполненных работ представлен.

Выполнение требований к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

Доставка пищевых продуктов осуществляется транспортом поставщика.

Прием пищевых продуктов осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Входной контроль осуществляется завхозом. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продуктов сохраняются до окончания реализации продукции.

На момент обследования Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, не ведется по установленной в СанПиН 2.4.1.3049-13 форме – не указываются условия хранения продуктов. п.14.1. Приложение 5. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Складское помещение для хранения сыпучих продуктов оборудовано прибором для измерения влажности, находящимся в нерабочем состоянии. п. 14.4. СанПиН 2.4.1.3049-13.

На момент обследования нарушаются условия хранения какао - порошка, смеси из сушеных фруктов, хранятся при температуре 22⁰С, по маркировочным ярлыкам должны храниться при температуре до 20⁰С. В подвале, где хранятся овощи, при температуре 12⁰С хранится морковь свежая (по маркировочному ярлыку условия хранения не выше 9⁰С. п. 14.2. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании ведется регулярно, правильно.

Склад для хранения сухих сыпучих продуктов оборудован прибором для измерения температуры и влажности воздуха. Психрометр на складе находится в нерабочем состоянии. п.14.4. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Правила хранения сыпучих продуктов соблюдаются.

На пищеблоке имеются 2 электромясорубки для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

Принцип «щадящего питания» соблюдается.

На момент проверки приготовление блюда «Жаркое по-домашнему» проводится с нарушением технологии, изложенной в технологической карте, из отварного мяса, без использования томат-пасты. п.14.11., п.15.5. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Приготовление картофельного пюре производится с использованием овощепропрессорной машины.

Правила обработки яйца не соблюдаются – яйцо обрабатывается в мойке «СО» при терме в мойке «СК» или «СМ»; отсутствует мерка для средства для обработки яиц – «Ника-2», отсутствует инструкция по обработке яиц именно средством – «Ника-2», не представлены методические указания для этого средства. п.14.12. СанПиН 2.4.1.3049-13.

На пищеблоке отсутствуют условия (мойка) для промывания круп, крупы промывается в мойке для кухонной посуды. п. п.14.12. СанПиН 2.4.1.3049-13.

На пищеблоке отсутствуют условия (мойка) для мытья фруктов, включая цитрусовые. п.14.18. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В ДО используются продукты, обогащенные макро- и микронутриентами – йодированная соль, кисели. Регулярно проводится искусственная С-витаминизация. Журнал проведения витаминизации имеется.

Выдача готовой пищи проводится после контроля бракеражной комиссией, созданной приказом заведующей ДО. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции ведется. Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню. В Журнале

бракеража готовой кулинарной продукции указываются названия блюд не в соответствии с примерным меню. п.14.23. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Отбор суточных проб осуществляется поваром. Нарушены правила отбора суточных проб - часть проб отобраны в посуду с неплотно закрывающимися крышками (гречневая каша, куриная подлива), отсутствует проба завтрака от 03.09.2019. п.14.24. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Питьевой режим – кипяченая вода в чайниках в каждой группе (режим двух чайников), срок хранения не более 3 часов. Нарушены правила приготовления кипяченой воды – электрокипятильник размещен в заготовочном цехе пищеблока, что может привести к загрязнению воды. По инструкции кипяченая вода доставляется в группы с 9-00, а то время как дети приходят в группы с 7-00. п.14.26. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Питание организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным заведующей МБДОУ №13, рассчитанным на 2 недели.

В ДО не выполняются рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания детей по мясу, сыру, рыбе, сокам, свежим фруктам, овощам. п.15.3. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Питание 4 разовое – завтрак -25%, 2 завтрак (5%), обед – 35% , полдник – 20% .

Технологические карты в наличии, находятся на рабочем месте повара.

Фактическое меню завтрака не соответствует утвержденному примерному меню – в меню используются блюда, не заявленные в примерном меню «подлива из кур», «вермишелевая запеканка с мясом», полдник не соответствует утвержденному примерному меню – отсутствуют кисломолочные напитки. п.15.5. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Нарушены требования к организации приемов пищи – в обед не всегда включается закуска (5.08, 15.08., 16.08). п.15.6. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В ДО ежедневно не включаются в меню кисломолочные продукты, свежие фрукты. п.15.7. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Ежедневное меню вывешено в каждой групповой ячейке без указания объема порций. п.15.13. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Санитарное содержание помещений.

Влажная уборка в спальнях проводится после ночного и дневного сна, в группах – после каждого приема пищи. Режим ежедневной очистки ковровых покрытий с помощью пылесосов соблюдается (имеется 2 пылесоса). Ковры еженедельно выколачиваются на участке.

Режим мытья игрушек соблюдается.

Для технических целей в туалетных групповых оборудованы специальные краны.

Правила обработки столов соблюдаются.

Правила обработки санитарно-технического оборудования соблюдаются.

Генеральная уборка проводится ежемесячно с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем открыты. Очистка фильтров вытяжной вентиляции проводится регулярно.

Правила маркировки постельного белья соблюдаются. Смена постельного белья проводится еженедельно.

Постельное белье промаркировано у ножного края. Матерчатые мешки для двукратки белья в прачечную одинарные при норме из двойной материи. п.17.15. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Хранение чистого белья осуществляется в прачечной на стеллажах в гладильном помещении по группам.

Постельные принадлежности проветриваются непосредственно в спальнях при открытых окнах.

Дезинсекция и дератизация проводится Кулебакским филиалом ФГУП «Профилактика» Роспотребнадзора по контракту МК №37/Р от 06.05.2019г. Акт выполнения работ представлен.

Нарушено оформление журнала здоровья - с начала сентября не проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. п.19.3. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Правила личной гигиены работниками ДО соблюдаются. Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой в количестве 3 комплекта. Спецодежда хранится в специальном шкафу. Личные вещи хранятся отдельно.

Воспитатели и помощники воспитателя обеспечены спецодеждой.

Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия.

Медицинские осмотры проводятся при поступлении в ДО и профилактические осмотры 2 раза в год, диспансеризация по графику. Систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников проводит медицинская сестра. Режим работы: 7-30 – 15-00.

Осмотр детей на педикулез проводится 1 раз в неделю. Журнал осмотра на педикулез имеется. Распределение детей на группы здоровья: 1-2чел., 2-67 чел., 3-10 чел. Дети с СВЗ отсутствуют.

Группа диспансерного учета – бронхиальная астма -1, атопический дерматит -1.

Распределение детей на группы для занятий физическим воспитанием произведено: основная группа – 78 чел, подготовительная группа -1.

Обследование на гельминтозы проводится по плану ежегодно, в 2019 г. с 10 по 17.06. Выявлен 1 ребенок с энтеробиозом, пролечен, принят с заключением о выздоровлении.

Медосмотр сотрудниками ДО пройден в январе 2019 года в ООО «Милко» (заключительный акт по результатам проведенного периодического медицинского осмотра работников от 24.01.2019г.

- Количество работающих на предприятии -26, в т.ч. женщин-24, в т.ч. лиц до 18 лет - нет, в т.ч. беременных женщин (оборудование рабочих мест беременных) - нет, количество работающих инвалидов на предприятии (оборудование рабочих мест в соответствии с заболеванием, вызвавшим инвалидность)- нет.

- Количество вновь поступивших на работу и наличие заключения или мед.книжки с данными о прохождении мед.осмотра - нет.

- Количество лиц, подлежащих прохождению периодического мед.осмотра -24, количество лиц прошедших мед.осмотр - 24, количество лиц направленных на дообследование -0, количество лиц не допущенных к работе -0, количество лиц направленных на санаторно-курортное обследование -0, взято на диспансерное наблюдение – 0, количество лиц, нуждающихся в амбулаторном обследовании и лечении - 19. Наличие списка контингентов подлежащих мед.осмотрам - имеется, наличие поименного списка подлежащих мед.осмотру - имеется, наличие журнала выдачи направлений на мед.осмотр (наличие росписи направляемых) – имеется, росписи направляемых в наличии, наличие заключительного акта по результатам мед.осмотра имеется.

В ЛМК отсутствуют данные о наличии прививки против кори - у Ануфриевой Галины Алексеевны, отсутствуют данные о завершённой вакцинации против вирусного гепатита у Ануфриевой Галины Алексеевны, Цыгановой Татьяны Владимировны от 9.2 СанПиН 2.4.1.3049-13.

МК №37/Р от 06.05.2019г. с Кулебакским филиалом ФГУП «Профилактика» Роспотребнадзора. Субъективные признаки наличия грызунов отсутствуют. По данным администрации объекта объект от грызунов освобожден. Физическая площадь объекта (2,5га) соответствует площади, на которой проводится дератизация. Дератизация проводится регулярно. Филиалом ФГУП «Профилактика» Роспотребнадзора даны рекомендации о проведении перед дератизацией различных мероприятий. Мероприятия были выполнены. Инструктаж техперсонала о мерах безопасности перед проведением дератизационных работ проведен. Дератизация проводится приманочным методом. Приманка разложена в местах, не доступных детям. Приманки разложены правильно, окрашена в сигнальный (красный) цвет. Сбор павших грызунов проводит техперсонал, старые испорченные приманки собирает дезинфектор. Доступная кормовая база для грызунов отсутствует. Мест укрытия и гнездования грызунов не обнаружено. Количество грызунов по данным организации, проводящей дератизацию – 0,1 на 100 м.кв.

Знак о запрете курения вывешен у входа на территорию и у входа в здание, на туалет для персонала. На момент проверки факты курения в неустановленных местах не зарегистрированы.

В ходе проведения проверки выявлены нарушения обязательных требований:

1. Нарушаются требования к уборке территории - за прогулочной верандой группы среднего возраста свалка мусора. п.3.19. СанПиН 2.4.1.3049-13. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Лицо, допустившее нарушение: Заведующая ДО
2. Остекление окон не выполнено из цельного стеклопакета в подготовительной и старшей группах. п.4.16. СанПиН 2.4.1.3049-13. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Лицо, ответственное за нарушение: Заведующая ДО.
3. Технологическое оборудование, являющееся источником выделений тепла и газов (электроплиты) не оборудованы локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения. п.13.4. СанПиН 2.4.1.3049-13. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Лицо, ответственное за нарушение: Заведующая ДО.
4. Отсутствует горячее водоснабжение в туалетной для персонала и в раковине для мытья рук в варочном цехе. п.9.4. СанПиН 2.4.1.3049-13. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Лицо, ответственное за нарушение: Заведующая ДО.
5. Матерчатые мешки для доставки белья в прачечную одинарные при норме из двойной материи. п.17.15. СанПиН 2.4.1.3049-13. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Лицо, ответственное за нарушение: Заведующая ДО.
6. На пищеблоке отсутствует стол для обработки кур при наличии блюд из кур в циклическом меню. В заготовочном цехе отсутствуют контрольные весы для вывешивания полуфабрикатов. Приложение 4, п.13.1. СанПиН 2.4.1.3049-13. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Лицо, ответственное за нарушение: Заведующая ДО.
7. В ЛМК отсутствуют данные о наличии прививки против кори - у Ануфриевой Галины Алексеевны, отсутствуют данные о завершённой вакцинации против вирусного гепатита у Ануфриевой Галины Алексеевны, Цыгановой Татьяны Владимировны. п.19.2 СанПиН 2.4.1.3049-13. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Лицо, ответственное за нарушение: Заведующая ДО.
8. Отсутствует маркировка на ноже для обработки сырых кур. Часть разделочных досок на пищеблоке с дефектами и механическими повреждениями. п. 13.3. СанПиН 2.4.1.3049-13. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Лицо, ответственное за нарушение: Заведующая ДО.
9. Нарушены правила мытья разделочных досок – после ополаскивания горячей водой их не обдают кипятком. п.13.11. СанПиН 2.4.1.3049-13. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Лицо, ответственное за нарушение: Заведующая ДО.

10. На момент проверки пищевые отходы собираются в промаркированную емкость без крышки. п.13.18. СанПиН 2.4.1.3049-13. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Лицо, ответственное за нарушение: Заведующая ДО.
11. В ДО (группы, пищеблок) допускается использование эмалированной посуды с поврежденной эмалью. п.13.13. СанПиН 2.4.1.3049-13. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Лицо, ответственное за нарушение: Заведующая ДО.
12. В части буфетных групп вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря без указания концентрации и объема применяемого хозяйственного мыла, в буфетной подготовительной группы отсутствует мерка для мыла, посуда моется без применения хозяйственного мыла, указанного в инструкции. п.13.14. СанПиН 2.4.1.3049-13. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Лицо, ответственное за нарушение: Заведующая ДО.
13. На момент обследования отсутствуют емкости с крышкой для обеззараживания посуды в каждой буфетной. п.13.15. СанПиН 2.4.1.3049-13. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Лицо, ответственное за нарушение: Заведующая ДО.
14. В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моются с использованием моющих средств при норме с использованием дезинфекционных средств. п.13.17. СанПиН 2.4.1.3049-13. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Лицо, ответственное за нарушение: Заведующая ДО.
15. На момент обследования Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, не ведется по установленной в СанПиН 2.4.1.3049-13 форме – не указываются условия хранения продуктов. п.14.1. Приложение 5. СанПиН 2.4.1.3049-13. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Лицо, ответственное за нарушение: Заведующая ДО.
16. Складское помещение для хранения сыпучих продуктов оборудовано прибором для измерения влажности, находящимся в нерабочем состоянии. п.14.4. СанПиН 2.4.1.3049-13. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Лицо, ответственное за нарушение: Заведующая ДО.
17. На момент обследования нарушаются условия хранения какао - порошка, орехи из сушеных фруктов, хранятся при температуре 22⁰С, но мажаровым орехам жарыкам должны храниться при температуре до 20⁰С. В подвале хранятся овощи, при температуре 12⁰С хранится морковь свежая (по мажаровым жарыку условия хранения не выше 9⁰С. п.14.2. СанПиН 2.4.1.3049-13. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Лицо, ответственное за нарушение: Заведующая ДО.
18. На момент проверки приготовление блюда «Жаркое по-казахски» проводилось с нарушением технологии, изложенной в технологической карте - из отварного мяса, без использования томат-пасты. п.14.11. п.15. СанПиН 2.4.1.3049-13. СанПиН 2.4.1.3049-13. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы

- дошкольных образовательных организаций». Лицо, ответственное за нарушение: Заведующая ДО.
19. На пищеблоке отсутствуют условия (мойка) для промывания круп, крупы промываются в мойке для кухонной посуды. п. п.14.12. СанПиН 2.4.1.3049-13. СанПиН 2.4.1.3049-13. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Лицо, ответственное за нарушение: Заведующая ДО.
 20. На пищеблоке отсутствуют условия (мойка) для мытья фруктов, включая цитрусовые. п.14.18. СанПиН 2.4.1.3049-13. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Лицо, ответственное за нарушение: Заведующая ДО.
 21. В Журнале бракеража готовой кулинарной продукции указываются названия блюд не в соответствии с примерным меню. п.14.23. СанПиН 2.4.1.3049-13. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Лицо, ответственное за нарушение: Заведующая ДО.
 22. Нарушены правила отбора суточных проб - часть проб отобраны в посуду с неплотно закрывающимися крышками (гречневая каша, куриная подлива), отсутствует проба завтрака от 03.09.2019. п.14.24. СанПиН 2.4.1.3049-13. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Лицо, ответственное за нарушение: Заведующая ДО.
 23. Нарушены правила приготовления кипяченой воды – электрокипяtilьник размещен в заготовочном цехе пищеблока, что может привести к загрязнению воды. По инструкции кипяченая вода доставляется в группы с 9-00, в то время как дети приходят в группы с 7-00. п.14.26. СанПиН 2.4.1.3049-13. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Лицо, ответственное за нарушение: Заведующая ДО.
 24. В ДО не выполняются рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания детей по мясу, сыру, рыбе, сокам, свежим фруктам, овощам. п.15.3., Приложение 10 СанПиН 2.4.1.3049-13. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Лицо, ответственное за нарушение: Заведующая ДО.
 25. Фактическое меню завтрака не соответствует утвержденному примерному меню – в меню используются блюда, не заявленные в примерном меню «подлива из кур», «вермишелевая запеканка с мясом», полдник не соответствует утвержденному примерному меню – отсутствуют кисломолочные напитки. п.15.5. СанПиН 2.4.1.3049-13. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Лицо, ответственное за нарушение: Заведующая ДО.
 26. Нарушены требования к организации приемов пищи – в обед не всегда включается закуска (5.08, 15.08., 16.08). п.15.6. СанПиН 2.4.1.3049-13. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Лицо, ответственное за нарушение: Заведующая ДО.
 27. В ДО ежедневно не включаются в меню кисломолочные продукты, свежие фрукты. п.15.7. СанПиН 2.4.1.3049-13. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Лицо, ответственное за нарушение: Заведующая ДО.

28. Ежедневное меню вывешено в каждой групповой ячейке без указания объема порций. п.15.13. СанПиН 2.4.1.3049-13. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Лицо, ответственное за нарушение: Заведующая ДО.
29. Нарушено оформление журнала здоровья - с начала сентября не проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. п.19.3. СанПиН 2.4.1.3049-13. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Лицо, ответственное за нарушение: Заведующая ДО.

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

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

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

■ нарушений не выявлено _____

Просьб об ознакомлении с Административным регламентом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека не поступало.

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

(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые документы:

1. Протокол испытаний воды № 02-8546 от 04.09.2019г.,
2. Протоколы испытаний пищевых продуктов №№ 02-8569, 02-8570, 02-8571, 02-8572, 02-8568 от 09.09.2019г., №№ 02-8573, 02-8674 от 04.09.2019г.
3. Протоколы испытаний смывов № 02-8563-02-8567 от 04.09.2019г., № 02-8548-02-8557 от 05.09.2019г., № 02-8558-02-8562 от 06.09.2019г.
4. Протокол испытаний почвы № 02-8547 от 04.09.2019г.
5. Протокол измерений параметров микроклимата в помещениях № 02/03-439 от 05.09.2019г.
6. Экспертное заключение по результатам лабораторных исследований на соответствие государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам № 52-20-26ф/03-61-2019 от 18.09.2019г.
7. Предписание №19173722 от 23.09.2019г.
8. Объяснительные М.Р.Черновой.

Главный специалист – эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Нижегородской обл. в городском округе г.Выкса, Вознесенском районе, городском округе Кулебаки, городском округе Навашинский

Елена Борисовна Балинская

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

Заведующий МБДОУ д\с №13 «Колосок»

М.Р.Чернова



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

“ 31 ” сентября 2019 г.

В соответствии с частью 12 статьи 16 Федерального закона от 26.12.2008 N 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" разъясняю, что в случае несогласия с фактами, выведенными из акта проверки, изложенными в акте проверки, либо с выданным предписанием об устранении выявленных нарушений в течение пятнадцати дней с даты получения акта проверки юридическое лицо, индивидуальный предприниматель, в отношении которого проведена проверка, вправе представить в соответствующий орган государственного контроля (надзора) в письменной форме возражения в отношении акта проверки и (или) выданных предписаний об устранении выявленных нарушений в целом или его отдельных положений с приложением документов, подтверждающих обоснованность таких возражений, или их заверенные копии либо в согласованные сроки представить их в орган государственного контроля (надзора).

Положения части 12 статьи 16 Федерального закона от 26.12.2008 N 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" мне разъяснены и понятны.

М.Р.Чернова



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

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего