

Отметка о размещении сведений об профилактическом визите в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий
Учетный № 23240041000111810864

Дата «16» августа 2024 года

Ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий:



QR-код, обеспечивающий переход на страницу в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», содержащую запись единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий о профилактическом мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в рамках которого составлен соответствующий документ

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

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

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю в Кушевском, Крыловском, Павловском, Ленинградском районах
352030, ст. Кушевская, пер. Школьный, 55, тел. (86168) 41160

(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

«04» сентября 2024г., 11 час. 00 мин.

Краснодарский край, Кушевский район, х. Глебовка, ул. Пролетарская, 27

(дата и время составления акта)

(место составления акта)

Акт профилактического визита

- Профилактический визит проведен в соответствии с пунктом 11(4) постановления Правительства РФ от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля».
- Профилактический визит проведен в отношении: муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 15, ИНН 2340014830, ОГРН 1022304241233. МБДОУ Д/С № 15, чрезвычайно высокий риск.
(наименование контролируемого лица, ИНН, ОГРН, объект контроля, категория риска)
- Профилактический визит проведен по адресу (местоположению): Краснодарский край, Кушевский район, хутор Глебовка, улица Пролетарская, 27
(указывается адрес (местоположение), место осуществления контролируемым лицом деятельности или место нахождения иных объектов контроля, в отношении которых был проведен профилактический визит)
- Профилактический визит проведен в следующие сроки:

с 11 час.15 мин «26» августа 2024г.
по 12 час. 15 мин. «26» августа 2024г.

с 09 час.00 мин «04» сентября 2024г.
по 11 час. 00 мин. «04» сентября 2024г.

(указываются дата и время фактического проведения профилактического визита).

Срок проведения профилактического визита приостанавливался в связи с необходимостью проведения экспертизы/испытания (нужное подчеркнуть) на основании: Уведомления Кушевского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» № 890 от 20.08.2024

с 12 час. 15 мин. «26» августа 2024г.
по 17 час. 00 мин. «03» сентября 2024г.

(указывается основание для приостановления срока проведения профилактического визита, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения профилактического визита)

Срок проведения профилактического визита был продлен в связи с необходимостью проведения инструментального обследования: не продлевался

с «-» -г.

по «-» -г.

(указывается вид инструментального обследования, дата и время начала, а также дата и время окончания срока продления профилактического визита)

5. Профилактический визит проведен: главным специалистом-экспертом Моренко Оксаной Викторовной

(указываются фамилия, имя отчество (при наличии), должность лица, проводившего профилактический визит)

6. К проведению профилактического визита были привлечены:

1) специалисты: -

(указываются фамилии, имена отчества (при наличии), должности специалистов).

2) эксперты (экспертные организации): экспертная организация ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» (Кушевский филиал), аттестат об аккредитации органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» от 22.04.2015 № RA.RU.710012, выданный Федеральной службой по аккредитации.

(указываются фамилия, имя отчество (при наличии), должность экспертов, или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельств об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации).

7. При проведении профилактического визита присутствовали представители контролируемого лица: заведующий МБДОУ Д/С № 15 Сиротенко Инна Константиновна

(ФИО, должность)

8. При проведении профилактического визита контролируемое лицо проинформировано:

Информация	Да/нет
Об обязательных требованиях, предъявляемых к его деятельности либо к принадлежащим ему объектам контроля	да
О соответствии объектов контроля критериям риска	да
Об основаниях и о рекомендуемых способах снижения категории риска	да
О видах, содержании и об интенсивности контрольных (надзорных) мероприятий, проводимых в отношении объекта контроля исходя из его отнесения к соответствующей категории риска	да
Иная информация (указать)	нет
Осуществлено консультирование контролируемого лица	да

9. При проведении профилактического визита были совершены следующие действия:

1) осмотр

в следующие сроки: с 11 час. 15 мин. «26» августа 2024г.
до 12 час. 15 мин «26» августа 2024г.

2) отбор проб (образцов)

в следующие сроки: с 11 час. 15 мин. «26» августа 2024г.
до 12 час. 15 мин «26» августа 2024г.

3) испытание

в следующие сроки: с 14 час. 00 мин. «26» августа 2024г.
до 15 час. 00 мин «02» сентября 2024г.

4) инструментальное исследование

в следующие сроки: с 11 час. 15 мин. «26» августа 2024г.
до 11 час. 00 мин «27» августа 2024г.

5) экспертиза

в следующие сроки: с 09 час. 30 мин. «03» сентября 2024г.
до 13 час. 20 мин «03» сентября 2024г.

(указывается фактически совершенное действие: 1) осмотр, 2) отбор проб (образцов), 3) испытание, 4) инструментальные исследования, 5) экспертиза, 6) истребование документов), (указывается по каждому фактически совершенному действию)

10. При проведении профилактического визита рассмотрены истребованные документы: списочный состав работников с указанием ФИО, должности и личные медицинские книжки; программа производственного контроля, протоколы исследований, выполненных в рамках выполнения программы производственного контроля за 2024г.; документы на продукцию, подтверждающие ее качество и безопасность (товаро-транспортные накладные, декларации о соответствии); примерное меню питания детей, летне-осенний сезон; технологические документы на изготовление продукции (технологические карты); гигиенический журнал (сотрудники), журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции; режим дня для каждой возрастной группы.

(указывается рассмотренные документы, представленные контролируемым лицом)

При проведении профилактического визита было установлено:

Основной вид деятельности МБДОУ Д/С № 15 образование дошкольное.

Режим работы учреждения с 07.15ч до 17.45ч, пятидневная рабочая неделя. Режим дня всех возрастных групп (группа № 1 – младшая разновозрастная, возраст детей 3-5 лет; группа № 2 - старшая разновозрастная, возраст детей 5-7 лет) на 2024-2025 год в МБДОУ ДС № 15, Краснодарский край, Кущевский район, х. Глебовка, ул. Пролетарская, 27 соответствует требованиям СанПиН 2.1.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (таб. 6.6, 6.7 раздела IV), экспертное заключение № 927/26 от 03.09.2024г.

МБДОУ Д/С № 15 расположен в здании школы МБОУ СОШ № 33 х. Глебовка на первом этаже, находится в зоне жилой застройки. Вход в детский сад отдельный.

Территория МБДОУ Д/С № 15 ограждена забором по всему периметру. Территория зонирована, имеются хозяйственная зона и игровая зона. В хозяйственной зоне оборудована площадка с водонепроницаемым твердым покрытием, на которой установлены контейнеры, с закрывающимися крышками для сбора отходов. Отходы вывозятся специализированной организацией по контракту. Санитарное состояние территории удовлетворительное.

Игровая зона выделена для каждой группы (2 группы), теневые навесы установлены по количеству групп (2). Покрытие групповых площадок травяное, грунтовое. На территории групповых площадок имеются песочницы, накрытые крышками, во избежание загрязнения песка.

В детском саду организовано 2 группы: (группа № 1 – младшая разновозрастная, возраст детей 3-5 лет, списочный состав – 16 детей; группа № 2 - старшая разновозрастная, возраст детей 5-7 лет, списочный состав – 12 человек). Группы представлены набором помещений: групповые (игровые) комнаты, в группе № 1 совмещена со спальней, в группе № 2 – игровая, спальня; буфет;

столовая (помещение для приема пищи детьми); раздевальная комната; туалет, совмещенный с умывальной. Спальня группы № 2 используется и как музыкально-физкультурный зал.

Полы, стены и потолки всех помещений не имеют дефектов и повреждений, выполнены из материалов, допускающих проводить влажную уборку и дезинфекцию.

Санитарно-техническое оборудование в групповых ячейках исправно. Туалетная оборудована детскими унитазами с сиденьями, горшками, умывальными раковинами с подводкой холодной и горячей воды. Буфетная оборудована 4-мя моечными 2-х секционными ваннами (для каждой группы по 2 отдельные ванны) для мытья столовой посуды с подводкой холодной и горячей воды, для ополаскивания посуды имеется гибкий шланг с душевой насадкой.

Здание оборудовано централизованным водоснабжением и водоотведением. Горячая и холодная вода подается через смесители. Подводкой холодной и горячей воды обеспечены групповые ячейки всех 2-х групп, медицинский кабинет, туалет, прачечная, пищеблок.

Отопление централизованное. В качестве нагревательных приборов используют водяные радиаторы. Конструкция окон обеспечивает возможность проветривания в любое время года, контроль за температурой воздуха всех помещений проводится с помощью термометров.

Естественное освещение игровых, спален боковое. Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета. Общее освещение обеспечено потолочными светильниками, все источники исправны.

Мебель в групповых ячейках обеспечена цветовой маркировкой в соответствии с росто-возрастными особенностями детей, кровати имеют твердое ложе. Спальные места обеспечены полным комплектом постельных принадлежностей, постельным бельем и полотенцами.

Покрытие мебели во всех группах не имеет дефектов и повреждений, допускающее проведение качественной влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В помещениях не установлено наличие насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности.

Воспитатели и помощники воспитателей обеспечены комплектами санитарной одежды.

Питьевой режим организован с использованием бутилированной питьевой воды (кулер), объемом 19 л, документы, подтверждающие качество и безопасность, имеются.

На момент проведения профилактического визита ремонтные работы в присутствии детей не проводились.

В детском саду имеется прачечная, состоящая из одного помещения. В учреждении для хранения чистого белья в прачечной имеется закрытый шкаф.

Для приготовления дезинфицирующих растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств выделено место, исключая доступ к нему детей. Документы, на используемые дезинфицирующие средства имеются; дез. средства хранятся в упаковке производителя, в соответствии с инструкцией, и в местах, недоступных для детей. Для проведения уборки и дезинфекции используют моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные в установленном порядке к применению в детских учреждениях, инструкции по применению имеются. Уборочный инвентарь (ведра, чашки, ветоши, швабры и т.д.) имеется в достаточном количестве. Уборочный инвентарь имеет маркировку в зависимости от назначения помещений и видов работ, хранится в специальных шкафах. Инвентарь для уборки туалетов имеет иную маркировку и хранится отдельно от другого инвентаря. Моющими и дезинфицирующими средствами учреждение снабжено.

Детский сад имеет пищеблок, работающий на сырье, эксплуатируемый в соответствии с проектом. Пищеблок имеет следующий набор производственных помещений: кладовая (установлено холодильное/морозильное оборудование и хранение сыпучих продуктов, консервации, овощей; горячий цех с выделенными производственными участками и моечной для кухонной посуды).

Пищеблок оснащен промаркированными цельнометаллическими технологическими столами, в том числе и для работы с тестом, инвентарем, кухонной посудой. Технологическое оборудование находится в исправном состоянии. Также имеется термометр для измерения температуры подачи блюд детям.

Мытье кухонной посуды осуществляется в 2-х секционной ванне, оборудованной душевой насадкой с гибким шлангом. Обработка сырья (мяса, рыбы, овощей) осуществляется в 3-х секционной моечной ванне. На пищеблоке раковина для мытья рук персонала обеспечена холодной и горячей водой.

Пищевые отходы на пищеблоке собираются в промаркированные ведра с крышками. Кладовая (для сыпучих продуктов и консервации; овощей) оборудована психрометром для контроля температурно-влажностного режима хранения продуктов, с регистрацией показателей в «Журнале учета температуры и влажности в складских помещениях».

Ежедневно осуществляется контроль за температурным режимом холодильного оборудования, с регистрацией температуры в «Журнале учета температурного режима холодильного оборудования», в соответствии с формой.

На пищеблоке имеются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Пищевые отходы на пищеблоке собираются в промаркированные ведра с крышками.

Кладовая (для сыпучих продуктов и консервации; овощей) оборудована психрометром для контроля температурно-влажностного режима хранения продуктов, с регистрацией показателей в «Журнале учета температуры и влажности в складских помещениях».

Питание детей 4-х разовое. На момент проведения проф. визита фактический рацион питания для детей каждой возрастной группы в МБДОУ ДС № 15 соответствует утвержденному примерному меню (летне-осенний сезон), что соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (в том числе приложение № 7 таблица №2, приложение №9 таблицы №№1,3, приложение 10 таблицы №№1,3), экспертное заключение № 927/26 от 03.09.2024г.

Суточные пробы отбираются в стерильную стеклянную промаркированную посуду (с указанием наименования приема пищи, даты) с плотно закрывающимися крышками, хранятся в отдельном холодильнике при температуре +4 градуса в течение не менее 48 часов.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется должным образом с занесением результатов контроля в «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции» в соответствии с формой. Прием пищевых продуктов осуществляется при наличии документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность.

Выдача готовой пищи осуществляется после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража пищевой продукции». Утвержденное руководителем МБДОУ Д/С № 15 примерное меню на момент проверки соблюдается.

На момент проверки запрещенные пищевые продукты и блюда в питании детей не используются.

Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, с занесением результатов в специальный «Гигиенический журнал». Работники пищеблока обеспечены комплектами санитарной одежды. Имеются шкафчики для раздельного хранения личной и санитарной одежды.

В детском саду согласно списочного состава работает 10 человек. Личные медицинские книжки представлены. При проверке мед. книжек у всех сотрудников дошкольной образовательной организации медицинский осмотр и профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация пройдены в установленный законом срок. Сведения о проведенных профилактических прививках в личных медицинских книжках имеются.

В дошкольной образовательной организации проводятся ежедневные «утренние фильтры» с обязательной термометрией бесконтактным термометром с целью выявления признаков респираторных заболеваний и регистрацией в специальных журналах. Воспитанников и сотрудников с повышенной температурой не выявлено. При входе в здание установлены дозаторы с антисептическим средством для обработки рук. Также в основных помещениях пребывания детей осуществляется обеззараживание воздуха с помощью приборов (стационарные и переносные рециркуляторы).

Программа производственного контроля имеется, протоколы лабораторных исследований согласно программе, за 2024г. представлены. Профилактическая дератизация, дезинсекция помещений детского сада, а также акарицидная обработка территории детского сада проведена специализированной организацией Кушевским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае», акты выполненных работ представлены от 26.04.2024г.

В ходе планового профилактического визита взяты смывы с объектов внешней среды, рук работников и др. на микробиологические и паразитологические показатели, а также проведен отбор проб готовых блюд и пищевой продукции на микробиологические, санитарно-химические, паразитологические показатели, калорийность, проведены измерения параметров микроклимата и освещенности в групповых помещениях и проведен отбор почвы с территории групповых площадок для проведения экспертизы.

Результаты микробиологического и паразитологического исследования внешней среды методом смывов соответствуют требованиям, экспертное заключение № 927/26 от 03.09.2024г.

Результаты измерений показателей световой среды (искусственного освещения) в младшей разновозрастной группе (игровая) соответствуют требованиям СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", экспертное заключение № 927/26 от 03.09.2024г.

Результаты исследований измерений показателей микроклимата в старшей разновозрастной группе (игровая) и в младшей разновозрастной группе (игровая) соответствуют требованиям СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", экспертное заключение № 927/26 от 03.09.2024г.

Результаты микробиологического исследования готовых блюд (плов из мяса свинины), исследование блюд на калорийность (суп картофельный с макаронными изделиями, плов из мяса свинины, салат по сезону, компот из сухофруктов), а также пищевого сырья по санитарно-химическим (лук свежий), паразитологическим показателям (морковь свежая столовая), а также пищевые продукты по микробиологическим, санитарно-химическим, физико-химическим показателям (масло сливочное "Крестьянское" высший сорт с м.д.ж. 72,5%; ООО "Хладокомбинат Лабинский", Россия, Краснодарский край, Лабинский район, г. Лабинск, ул. Победы, 149/3) соответствуют требованиям Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", экспертное заключение № 927/26 от 03.09.2024г.

Результаты исследования почвы по микробиологическим, санитарно-химическим, паразитологическим показателям соответствуют требованиям СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", экспертное заключение № 927/26 от 03.09.2024г.

1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований: отсутствуют нарушения обязательных требований - Федеральный Закон от 30.03.1999 г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», в части статей 11, 28, 32, 34, 35, 36; СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утв. постановлением Главного государственного санитарного врач РФ от 27.10.2020 № 32; СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2; СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 4; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", утв.

Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12. 2011 № 880; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утв. Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67.

2) вывод о выявленных нарушениях обязательных требований – нарушений не выявлено.
3) сведения о факте устранения нарушений обязательных требований до окончания профилактического мероприятия -

(указываются выводы, по результатам осмотра, рассмотрения документов, проведенных исследований, испытаний, экспертиз: 1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований; 2) вывод о выявленных нарушениях обязательных требований; 3) сведения о факте устранения нарушений обязательных требований до окончания профилактического мероприятия)

12. К настоящему акту прилагаются: протокол осмотра от 26.08.2024г.; экспертное заключение Кушевского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» № 927/26 от 03.09.2024г.; протокол измерений показателей микроклимата № 882/1 К/1 от 27.08.2024г.; протокол измерений показателей световой среды № 882/1 К/2 от 27.08.2024г.; протокол лабораторных испытаний № 2504К от 28.08.2024г.; протоколы лабораторных испытаний №№ 2505К, 7357К от 29.08.2024г.; протоколы лабораторных испытаний №№ 7364К, 7358К-7361К, 7362К-7363К от 02.09.2024г. (указывается (протокол осмотра, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального исследования, протокол испытания, экспертные заключения, их реквизиты, а также иные документы, являющиеся доказательствами выявленных нарушений, предписание об устранении выявленных нарушений)

Главный специалист-эксперт Моренко О.В.
(должность, фамилия, инициалы инспектора)


(подпись)

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

11 час. 00 мин. 04.09.2024
(дата, время)


(подпись)

заведующий МБДОУ Д/С № 15
(должность)

Сиротенко И.К.
(ФИО)