

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 Ставропольскому краю

г. Буденновск

(место составления акта)

« 26 » сентября 20 17 г.

(дата составления акта)

09 час 00 мин

(время составления акта)

ОКВЭД 85.11

**АКТ ПРОВЕРКИ, № 500**

органом государственного контроля (надзора) юридического лица,  
индивидуального предпринимателя

По адресу/адресам: Ставропольский край, Буденновский район, с. Покойное, ул. 8 Марта, д. 3.

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения заместителя Управления Роспотребнадзора по Ставропольско-  
му краю № 401-07р от 11.08.2017г Шаповаловой Натальи Аркадьевны.

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена плановая выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная выездная)

Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего  
вида с приоритетным осуществлением познавательно-речевого развития воспитанников № 25  
«Солнышко» села Покойного Буденновского района»

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее –при наличии) индивидуального предпринимателя)

Продолжительность проверки:

« » с час. мин. до час. мин. Продолжительность

« » с час. мин. до час. мин. Продолжительность

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

Общая продолжительность проверки: 3/3

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю  
в Буденновском районе.

(наименование органа государственного контроля (надзора))

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки, заверенной должностным лицом,  
проводившим проверку **ознакомлен(а)**: (заполняется при проведении выездной проверки)

Заведующая МДОУ ДС № 26 Логачева Марина Александровна 23.08.2017г. в 08 час. 30 мин.

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившие проверку:

**Романов Юрий Витальевич** – заместитель начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Буденновском районе.

**Соколов Денис Сергеевич** – специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Буденновском районе.

Мелихова Татьяна Ивановна – врач по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе», Крячкова Елена Юрьевна - помощник санитарного врача филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе», Пика Елена Николаевна - помощник санитарного врача филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе», Сосикова Любовь Александровна- помощник санитарного врача филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе»

Аттестат аккредитации органа инспекции RA.RU/710062 от 08.06.2015 г., аттестат RA.RU/7510437 от 19.10.2015 г., Федеральная служба по аккредитации.

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указывается фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должности экспертов и/или наименование экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: *Заведующая МДОУ ДС № 26 Логачева Марина Александровна*

(фамилия, имя, отчество (последнее –при наличии), 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)

**01.09.2017г. в период с 13.00 час. до 14.00 час** в Буденновском районе, с. Покойное, ул. 8 Марта, д. 3 проводилась плановая проверка Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением познавательно-речевого развития воспитанников № 26 «Солнышко» (МДОУ «Детский сад № 26 с. Покойное), в ходе которой установлено, что МДОУ «Детский сад № 25» является юридическим лицом, зарегистрированным в установленном законодательством РФ порядке. ИНН 2624024373, ОГРН 1022603224566.

МДОУ «Детский сад № 26 «Солнышко» действует на основании Устава, законным представителем является заведующая.

Дошкольная организация оказывает образовательные услуги по реализации образовательных программ на основании Лицензии № 4341 от 23.10.2015г.

МДОУ размещено на обособленном земельном участке. Территория участка огорожена забором. Территория земельного участка имеет наружное электрическое освещение. На земельном участке выделены следующие функциональные зоны:

- зона застройки;
- зона игровой территории;
- хозяйственная зона.

Для общеобразовательного учреждения предусмотрен земельный участок общей площадью 1607 кв.м. Территория участка обнесена забором высотой 1.5 м, вдоль него ограждение из зеленых насаждений. Территория земельного участка имеет электрическое освещение.

На земельном участке выделены следующие зоны:

Зона застройки - включает основное здание дошкольного образовательного учреждения.

Зона игровой территории – включает в себя 6 игровых площадок, индивидуальные для каждой группы, которые ограждены кустарником по периметру участка. Для защиты детей от солнца и осадков на территории каждой групповой установлены тентовые навесы. Игровые площадки оборудованы с учетом возраста и роста детей, все оборудование не имеет выступов, шероховатостей, окрашено. Покрытие площадок, утрамбованное грунтом. Ежегодно, весной на игровых площадках в песочницах проводится смена песка.

Хозяйственная зона - расположена со стороны хозяйственных помещений и имеет самостоятельный въезд с улицы. Контейнер для сбора мусора 1, расположен перед выездом с территории учреждения. Твердые – бытовые отходы вывозятся согласно муниципальному контракту на оказание услуг по сбору и вывозу твердых бытовых отходов от 10.01.2017 года, заключен с муниципальным унитарным предприятием жилищно-коммунального хозяйства и бытового обслуживания

ния населения « Коммунальник». Уборка территории проводится ежедневно: утром за 1 – 2 часа до прихода детей, и по мере загрязнения территории, при сухой и жаркой погоде проводится полив участка. У входа в здание имеются решетки, коврики. Подходы к зданию учреждения имеют твердое покрытие. На территории имеется надворный туалет для сотрудников. Заключен муниципальный контракт № 26 от 26.01.2017г. на предоставление услуг по вывозу жидких бытовых отходов, заключен с ООО «ЖКХ Орловка».

Здание дошкольного учреждения.

Здание учреждения приспособленное, состоит из 3-х построек (одноэтажный корпус для 2-х групп в том числе группа кратковременного пребывания 2.5 часа, 2-х этажный корпус для 4-х групп, пищеблок). Размещено в зоне жилой застройки, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов и на расстояниях, обеспечивающих нормативные уровни шума и загрязнения атмосферного воздуха для территории жилой застройки и нормативные уровни инсоляции и естественного освещения помещений и игровых площадок.

Набор помещений состоит:

- групповые ячейки — изолированные помещения, принадлежащие каждой детской группе,
- специализированные помещения для занятий с детьми предназначенные для поочередного использования всеми или несколькими группами - музыкальный зал, физкультурный зал.
- сопутствующие помещения: медицинский кабинет, прачечная, пищеблок.

Все основные помещения ДООУ размещены в наземных этажах, в подвальной этаже помещений для пребывания детей нет.

Высота от пола до потолка основных помещений ДООУ - 3 метра. В планировочной структуре здания ДООУ соблюдается согласно гигиеническим требованиям, принцип групповой изоляции.

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 (совмещенная с умывальной).

Объемно-планировочные решения помещений дошкольной образовательной организации обеспечивают условия для соблюдения принципа групповой изоляции. Групповые ячейки для детей раннего возраста имеют самостоятельный вход на игровую площадку.

Для осуществления проветривания всех основных помещений ДООУ окна обеспечены функционирующими во все сезоны года форточками.

Рассчитано учреждение на 150 детей, списочный состав – 132 ребенок.

В организации функционирует 6 групп общеразвивающей направленности:

- 1 младшая группа 14 – детей от 1,5 до 3-х лет;
- 2 младшая группа 25 - детей, в возрасте с 3 до 4 лет;
- 1 средняя группа 25 - детей от 4 до 5 лет;
- 2 средняя группа 20 - детей от 4 до 5 лет;
- старшая группа - 25 детей от 5-ти до 6-ми лет;
- подготовительная группа – 23 ребенка от 6-ти до 7-ми лет.

Площади помещений групповой ячейки соответствуют количеству детей в них и составляют 2,0м<sup>2</sup> на 1 ребенка дошкольного возраста и 2,5м<sup>2</sup> на 1 ребенка раннего возраста.

При входе на территорию учреждения вывешен знак о запрете курения в соответствии с установленными требованиями.

Зона игровой территории включает в себя групповые площадки - индивидуальные для каждой группы. Покрытие групповых площадок и физкультурной зоны травяное, с утрамбованным грунтом, беспыльное. Для защиты детей от солнца и осадков на территории каждой групповой площадки установлены тентовые навесы.

Для хранения игрушек, используемых на прогулке, выделено специальное место.

Въезды и входы на территорию дошкольной организации, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к контейнерам для сбора мусора покрыты асфальтом.

Медицинский блок состоит из изолятора, процедурного кабинета и кабинета медработника. Медицинский кабинет имеет отдельный вход из коридора. Необходимое оборудование и инвентарий имеются. Соглашение о совместной деятельности по медицинскому обслуживанию вос-

питанников заключено между МДОУ «Детский сад № 26 «Солнышко» и ГБУЗ СК «Буденновская центральная районная больница».

В состав пищеблока, работающего на сырье, входят: горячий цех, условно разделенный на зоны, раздаточная, моечная кухонной посуды, кладовая сухих продуктов, совмещена с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов, комната персонала.

В горячем цехе допущено функциональное разделение помещения с выделением зон: переработки овощной, мясо-рыбной продукции и зоны холодных закусок. Технологическое оборудование размещено с учетом обеспечения свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания.

Объемно-планировочное решение помещения пищеблока предусматривает последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции. Для хранения пищевых продуктов и овощей имеется 2 складских помещения. Комната (раздевалка) персонала пищеблока и помещение для приготовления моющих и дезинфекционных растворов размещены за пределами пищеблока.

Технологическое оборудование размещается с учетом обеспечения свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания.

Питание детей организовано в помещениях групповых. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка емкостей предусматривает групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).

На территории образовательной организации имеется постирочная, которая расположена на 1 этаже. Постирочная состоит из 2 помещений, стиральной и гладильной, стиральная обеспечена 2 стиральными машинами-автомат, в гладильной имеется гладильный стол, шкафы для хранения чистого белья.

Для пола использованы материалы, допускающие обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфицирующих растворов.

Оборудование групповых соответствует росту и возрасту детей. Раздевальная оборудована шкафами для верхней одежды детей. Шкафы для одежды и обуви оборудованы индивидуальными ячейками-полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Каждая индивидуальная ячейка промаркирована. В раздевальной предусмотрены условия для сушки верхней одежды и обуви детей.

В групповых столы и стулья установлены по числу детей в группах. Стулья и столы в игровых помещениях промаркированы в соответствии с требованиями санитарных правил.

Дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены. Имеется по 3 комплекта постельного белья и полотенце, 2 комплекта наматрасников из расчета на 1 ребенка. Постельное белье промаркировано индивидуально для каждого ребенка.

В дошкольной образовательной организации используются игрушки, безвредные для здоровья детей, которые подвергаются влажной обработке (стирке) и дезинфекции. Мягконабивные и пенолатексные ворсовые игрушки для детей дошкольного возраста используются только в качестве дидактических пособий.

Дневной сон детей организован в спальнях помещениях с использованием стационарных и выдвигных трехуровневых кроватей.

Кровати соответствуют росту детей. Расстановка кроватей обеспечивает свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами. Количество кроватей соответствует количеству детей находящихся в группе.

Туалетные помещения разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне размещены детские умывальники и душевой поддон. В зоне санитарных узлов размещены унитазы и писуары.

В туалетной для детей раннего возраста установлены 2 детские раковины, 2 детских унитаза, писсуар, стеллаж с ячейками для хранения индивидуальных промаркированных горшков. В туалетных к умывальным раковинам обеспечена подводка горячей и холодной воды.

В туалетной младшей дошкольной, средних групп, старшей и подготовительной групп в умывальной зоне установлены по 2 умывальные раковины, по 2 детских унитаза и по 1 писуару.

*В туалетных помещениях старшей, подготовительной, 2 младшей и в ясельной группах, к умывальным раковинам не обеспечена подводка горячей воды, в нарушение п. 6.16.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».*

Унитазы оборудованы детскими сидениями, изготовленными из материалов, безвредных для здоровья детей, допускающими их обработку моющими и дезинфицирующими средствами.

*В подготовительной группе из 3 унитазов 1 находится в не исправном состоянии, тем самым туалетные не обеспечены достаточным количеством санитарно-технического оборудования что является нарушением требований п. 6.16.3. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».*

В туалетных помещениях установлены настенные вешалки с индивидуальными ячейками для детских полотенец по списочному составу детей.

Световые проемы в групповых и спальнях оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами, в качестве солнцезащитных устройств используются шторы светлых тонов.

В качестве источников искусственной освещенности используются люминесцентные лампы и лампы накаливания.

Чистка оконных стекол и светильников проводится по мере их загрязнения. Осветительные приборы в помещениях для детей имеют защитную светорассеивающую арматуру.

Здание ДО оборудовано системами центрального отопления и вентиляции в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха в общественных зданиях и сооружениях. Отопление централизованное. Все помещения ежедневно проветриваются в отсутствие детей. Используется сквозное проветривание.

Контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляется с помощью бытовых термометров.

Здание дошкольной организации оборудовано централизованными системами холодного водоснабжения, горячее – подогрев электроводонагревателем, канализация на выгреб.

Ежедневный утренний прием детей проводится воспитателями, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей. Выявленные больные дети или дети с подозрением на заболевание в дошкольную образовательную организацию не принимаются; заболевших в течение дня детей изолируют от здоровых детей (временно размещают в помещении медицинского блока) до прихода родителей.

Режим дня соответствует возрастным особенностям детей и способствует их гармоничному развитию. Учреждение работает по пятидневной рабочей неделе. Учреждение реализует следующие программы дошкольного образования: «Программа воспитания и обучения в детском саду» под редакцией М.А. Васильевой.

Для реализации двигательной деятельности детей используется оборудование и инвентарь спортивной площадки в соответствии с возрастом и ростом детей.

Все помещения убирают влажным способом с применением моющих средств, при открытых окнах, с обязательной уборкой мест скопления пыли и часто загрязняющихся поверхностей.

Влажная уборка в спальнях проводится после дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса.

Столы в групповых промываются горячей водой с мылом, до и после каждого приема пищи, специальной ветошью, которую простирывают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой.

Игрушки моют ежедневно, в конце дня, в специально выделенных, промаркированных емкостях, а в группах для детей раннего возраста – 2 раза в день.

Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживают независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моют теплой водой с мылом ежедневно. Горшки моют после каждого пользования при помощи ершей и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Генеральную уборку всех помещений и оборудования проводят один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моют по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).

Смена постельного белья, полотенца проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье промаркировано.

Постельное белье, промаркировано у ножного края. На каждого ребенка имеется три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены наматрасников. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах.

Белье после употребления складывается в клеенчатый мешок. Грязное белье доставляется в постирочную. Мешки обрабатываются горячим мыльно-содовым раствором.

Количество мочалок соответствует количеству детей в группе, мочалки после использования замачиваются в дезинфицирующем растворе, промываются проточной водой, просушиваются и хранятся в чистых матерчатых мешках. В качестве дезинфицирующего средства используется Хлор-Дисалит. Имеется инструкция по его использованию.

В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) организованы и проводятся меры по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.

Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременным обследованием всех детей и всего персонала дошкольной организацией один раз в год.

Всех выявленных инвазированных регистрируют в журнале "Инфекционные заболевания" и проводят медикаментозную терапию.

При выявлении 20% и более инвазированных острицами - проводят оздоровление всех детей и обслуживающего персонала. Одновременно проводятся мероприятия по выявлению источников заражения острицами и их оздоровление в соответствии с санитарными правилами по профилактике энтеробиозов.

При регистрации случаев заболеваний среди детей и персонала дошкольных организаций контагиозными гельминтозами профилактические мероприятия проводят как в период лечения детей, так и ближайшие 3 дня после его окончания.

Персонал дошкольной организации, в количестве 27 человек, прошли медицинский осмотр и обследования, в установленном порядке. Каждый работник ДО имеет личную медицинскую книжку, с внесенными результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации и допуск к работе.

Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья».

В дошкольной организации разработана и утверждена программа производственного контроля, осуществляется производственный и лабораторный контроль своевременно, в соответствии с установленным графиком.

**04.09.2017 г. с 12.00 час. до 13.00 час.**

В ходе проведения плановой проверки были отобраны пробы для проведения лабораторных исследований: вода на санитарно-химические и микробиологические показатели, смывы на БГКП, на паразитологические показатели, на сальмонеллез, готовое блюдо на микробиологические показатели, готовое блюдо на качество термической обработки, обед на калорийность, соль, на содержание йода, дезинфицирующее средство на активность хлора, а также проведены замеры микроклимата и освещенности.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии.

Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Производственное помещение пищеблока оборудовано системой приточно-вытяжной вентиляции.

3 моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования на пищеблоке обеспечены подводкой холодной и горячей воды.

Столовая и чайная посуда выделена для каждой группы из расчета один комплект на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе.

В моечной и буфетных вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки с подводкой холодной и горячей воды.

*Но при этом во всех буфетных групповых ячеек для ополаскивания посуды отсутствуют гибкие шланги с душевыми насадками, что является нарушением требований п. 13.6 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений»*

Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью. В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

Щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра независимо от наполнения и промываются 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскиваются горячей водой и просушиваются.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

В учреждении организованы мероприятия по дезинсекции и дератизации, в соответствии с муниципальным контрактом № 25 от 17.02.2017г. на проведение дератизационных и дезинсекционных работ, заключенным с ООО «Гигиена и экспертиза Плюс». Акты выполненных работ прилагаются.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДО осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре поставщика.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.

Складское помещение для хранения сухих сыпучих продуктов оборудовано приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте.

Искусственная «С» - витаминизация третьих блюд аскорбиновой кислотой проводится ежедневно под контролем медсестры. Данные о витаминизации блюд медсестра заносит в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню.

Суточная проба отобрана в полном объеме в прокипяченную посуду (банки) и хранится в холодильнике в течение 48 часов. Посуда с пробами промаркирована с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

*На момент проведения проверки, в подготовительной группе, 2 средней группе и ясельной группе не организован питьевой режим, в чайнике отсутствует кипяченая вода, в нарушение п. 14.26 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».*

Питание организовано в соответствии с примерным 2-х недельным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню.

На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

Организовано 3-х разовое питание детей.

Ежедневно родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указано наименование блюда и объем порции.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом поставщика.

Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), три комплекта на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей.

Воспитатели и помощники воспитателя обеспечены спецодеждой (халаты светлых тонов).

У помощника воспитателя дополнительно имеется фартук, косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и халат для уборки помещений.

**26.09.2017 г. в период с 08 час. 00 мин. до 09 час. 00 мин.**

Согласно протоколу лабораторных исследований № 6558 от 11.09.2017г. исследуемая пробы йодированной соли по санитарно-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТу Р 51574-2000 «Соль поваренная пищевая. ТУ.»

Согласно протоколу лабораторных исследований № 6559 от 11.09.2017г. исследуемая проба «Форэкс-хлор дисолид» на содержание активного хлора % в сухом дезинфицирующем средстве соответствует требованиям МУ № 011/2006 «По применению Форэкс-хлор дисолид».

Согласно протоколу лабораторных исследований № 6557 от 11.09.2017г. исследуемые пробы борща из свежей капусты, котлеты из минтая с соусом красным, пюре картофель, компот из сухофруктов на калорийность соответствуют требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах».

Согласно протоколу лабораторных исследований № 6556 от 11.09.2017г. исследуемая проба картофельного пюре по микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Согласно протоколу лабораторных исследований № 6555 от 11.09.2017г. при проведении паразитологического анализа окружающей среды (смывы) яйца гельминтов не обнаружены, что со-



ответствует требованиям СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации».

Согласно протоколу лабораторных исследований № 6554 от 11.09.2017г. при проведении микробиологического анализа окружающей среды (смывы) БГКП не обнаружены, что соответствует требованиям МУ МЗ № 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами».

Согласно протоколу лабораторных исследований № 6553 от 11.09.2017г. исследуемая проба питьевой воды по микробиологическим и санитарно-химическим показателям соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

Согласно протоколу лабораторных исследований № 6494 от 05.09.2017г. измеренный микроклимат в помещениях соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Согласно протоколу лабораторных исследований № 6493 от 05.09.2017г. измерения искусственной освещенности в помещениях соответствуют требованиям СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», СанПиН 2.2.1/2.1.1.2585-10 «Изменения и дополнения № 1 к СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03».

Согласно экспертному заключению по оценке результатов лабораторных исследований питьевая вода по следуемым органолептическим показателям соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

Согласно экспертному заключению по оценке результатов лабораторных исследований смывы яйца гельминтов по исследуемым паразитологическим показателям соответствуют требованиям МУ МЗ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли продуктами питания».

Согласно экспертному заключению по оценке результатов лабораторных исследований смывы на БГКП по исследуемым микробиологическим показателям соответствуют МУ МЗ № 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами».

Согласно экспертному заключению по оценке результатов лабораторных исследований каша молочная манная по исследуемым микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Согласно экспертному заключению по оценке результатов лабораторных исследований калорийность обеденного рациона – борщ из свежей капусты, котлета из минтая с соусом красным основным, пюре картофельное, компот из сухофруктов соответствует требованиям МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах».

Согласно экспертному заключению по оценке результатов лабораторных исследований соль йодированная по исследуемым показателям соответствует требованиям ГОСТу Р 51574-2000 «Соль поваренная пищевая. ТУ».

Согласно экспертному заключению по оценке результатов инструментальных измерений измеренные уровни параметров микроклимата в групповых МДОУ «Детский сад № 26 «Солнышко» соответствуют требованиям приложения № 3 СанПиН 2.4.1.3049-19 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Согласно экспертному заключению по оценке результатов инструментальных измерении измеренные уровни искусственной освещенности в групповых МДОУ «Детский сад № 26 «Солнышко» соответствуют требованиям п. 4 таб. 2 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», СанПиН 2.2.1/2.1.1.2585-10 «Изменения и дополнения № 1 к СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03».

**выявлены нарушения обязательных требований установленных (нормативными) правовыми актами:**

СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»:

- п. 13.6 - во всех буфетных групповых ячеек для ополаскивания посуды отсутствуют гибкие шланги с душевыми насадками.
- п. 14.26 - в подготовительной группе, 2 средней группе и ясельной группе не организован питьевой режим, в чайнике отсутствует кипяченая вода.
- п. 6.16.1 - в туалетных помещениях старшей группы, подготовительной группе, 2 младшей группе и в ясельной группе, к умывальным раковинам не обеспечена подводка горячей воды;
- п. 6.16.3 – подготовительной группе из 3 унитазов 1 находится в не исправном состоянии, тем самым туалетные не обеспечены достаточным количеством санитарно-технического оборудования.

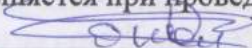
**Лица, допустившие нарушения:** МДОУ ДС № 26 «Солнышко», Заведующая МДОУ ДС № 26  
Логачева Марина Александровна

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

- выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов): не выявлено.
- выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора) (с указанием реквизитов выданных предписаний): не выявлено.
- нарушений не выявлено: *Федеральный закон от 17.09.1998 г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней», Федеральный закон от 04.05.2011г. № 99-ФЗ "О лицензировании отдельных видов деятельности", Федеральный закон от 22.11.1995 N 171-ФЗ "О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции", Федеральный закон от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия табачного дыма и последствий потребления табака», Приказ Минздрава России от 12.05.2014 г. № 214н "Об утверждении Требований к знаку о запрете курения и порядку его размещения», закон Российской Федерации от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»; Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.2013г. № 706 «Об утверждении Правил оказания платных образовательных услуг», Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12.04.2011г. № 302-н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования, и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда», СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», СанПиН 2.2.1/2.1.1.2585-10 «Изменения и дополнение № 1 к СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03», СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения», СанПиН 2.1.2.1188-03 «Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды плавательных бассейнов. Контроль качества», СанПиН 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территории населенных мест», СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» с дополнением, ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011г. "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 023/2011 от 09.12.2011г. « Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», ТР ТС 033/2013 от 09.10.2013г. «О безопасности молока и молочной продукции», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» с изменениями, СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» с изменениями, СП 3.1.2.3114-13 "Профилактика туберкулеза", СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита», СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза», СП*

3.1.2951-11 «Профилактика полиомиелита», СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней», СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации», СП 3.1.3112-13 «Профилактика вирусного гепатита С», СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А», СП 3.1.1. 2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В», СП 3.1.1.2137-06 «Профилактика брюшного тифа и паратифов», СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности», СП 3.1.2.3162-14 «Профилактика коклюша», СП 3.1/3.2.3146-13 "Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней", СП 3.3.2.3332-16 "Условия транспортирования и хранения иммунобиологических лекарственных препаратов", СП 3.2.3110-13 "Профилактика энтеробиоза", СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза», СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации», СП 3.1.3310-15 "Профилактика инфекций, передающихся иксодовыми клещами", СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций», СП 3.1.2.3109-13 "Профилактика дифтерии", СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами», СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка», СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций», СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих», СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий», СанПиН 2.6.1.2523-09 "Нормы радиационной безопасности НРБ-99/2009", СП 2.6.1.2612-10 «Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности (ОСПОРБ-99/2010)», СанПиН 2.1.6. 1032-01 "Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест", ГН 2.1.6.1338-03 «Предельно – допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест», СП 3.1.7.3148-13 «Профилактика Крымской геморрагической лихорадки».

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



(подпись проверяющего)



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

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

(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые документы: Копия поручения № 395 от 01.09.2017г., поручения № 465-468 от 21.09.2017г., протоколы лабораторных исследований № 6553-6559 от 11.09.2017г., № 6493-6494 от 05.09.2017г., протоколы экспертных заключений, фото-таблица, копия лицензии на осуществление образовательной деятельности, копия устава, копия муниципального контракта от 10.01.2017г. на оказание услуг по сбору и вывозу твердых бытовых отходов, копия муниципального контракта № 26 от 26.01.2017г. на предоставление услуг по вывозу жидких бытовых отходов, копия муниципального контракта № 25 от 17.02.2017г. на проведение дератизационных и дезинсекционных работ, предписание № 412 от 26.09.2017г.

Подписи лиц, проводивших проверку: Заместитель начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Буденновском районе  
**Романов Юрий Витальевич**  
Ведущий специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Буденновском районе  
**Соколов Денис Сергеевич**

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):  
Заведующая МДОУ ДС № 26 Логачева Марина Александровна

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

«26» 09 2017г.  
(дата)

  
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

\_\_\_\_\_  
(подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку)