



**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**

« 02 » марта 20 22 г., 17 час. 00 мин. № 26-09р

г. Невинномысск

(место составления акта)

АКТ плановой ВЫЕЗДНОЙ ПРОВЕРКИ № 26
(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением: о проведении плановой выездной проверки Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида № 51 «Радость» с приоритетным осуществлением социально-личностного направления развития воспитанников» города Невинномысска от 10.02.2022г. № 26-09р

(указывается ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении выездной проверки, учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий).

2. Выездная проверка проведена в рамках (отметить нужное):

☒ федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора;

федерального государственного надзора в области защиты прав потребителей.

(наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым реестром видов федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора), муниципального контроля)

3. Выездная проверка проведена:

ведущим специалистом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в г. Невинномысске Колесниковой Натальей Николаевной:

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспектора (инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов), уполномоченного (уполномоченных) на проведение выездной проверки. При замене инспектора (инспекторов) после принятия решения о проведении выездной проверки, такой инспектор (инспекторы) указывается (указываются), если его (их) замена была проведена после начала выездной проверки)

4. К проведению выездной проверки были привлечены:

специалисты:

помощник врача эпидемиолога – Вдовенко Марина Николаевна филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в г. Невинномысске»; Ковалева Наталья

Васильевна – врач-лаборант санитарно-гигиенической лаборатории филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в г. Невинномысске»: Ткаченко Марина Викторовна – химик эксперт санитарно-гигиенической лаборатории филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в г. Невинномысске»;
(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности специалистов)

эксперты (экспертные организации):

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в г. Невинномысске», уникальный номер записи об аккредитации РОСС RU.0001.513201 от 29 июня 2015г.

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности экспертов с указанием сведений о статусе эксперта в реестре экспертов контрольного (надзорного) органа или наименование экспертной организации с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации)

5. Выездная проверка проведена в отношении:

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида № 51 «Радость» с приоритетным осуществлением социально-личностного направления развития воспитанников» города Невинномысска (указывается объект контроля, в отношении которого проведена выездная проверка)

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению):

Ставропольский край, г. Невинномысск, ул. Баумана, д.2 к. а
(указываются адреса (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или места нахождения иных объектов контроля, в отношении которых была проведена выездная проверка)

7. Контролируемые лица:

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад общеразвивающего вида № 51 «Радость» с приоритетным осуществлением социально-личностного направления развития воспитанников» города Невинномысска
Ставропольский край, г. Невинномысск, ул. Баумана, д.2 к. а

ИНН: 2631018606

(указываются фамилия, имя, отчество (при наличии) гражданина или наименование организации, их индивидуальные номера налогоплательщика, адрес организации (ее филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), ответственных за соответствие обязательным требованиям объекта контроля, в отношении которого проведена выездная проверка)

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с «16» февраля 20 22 г., 09 час. 00 мин.

по «02» марта 20 22 г., 17 час. 00 мин.

(указываются дата и время фактического начала выездной проверки, а также дата и время фактического окончания выездной проверки, при необходимости указывается часовой пояс)

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил:

50 час. 00 мин.

(указывается срок (часы, минуты), в пределах которого осуществлялось непосредственное взаимодействие с контролируемым лицом)

Проведение выездной проверки приостанавливалось в связи с:

с « » 20 г., час. мин.

по « » 20 г., час. мин.

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

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил:

... (часы, минуты)

_____ день _____ час. _____ мин.

(указывается срок (рабочие дни, часы, минуты), в пределах которого осуществлялось непосредственное взаимодействие с контролируемым лицом по инициативе контролируемого лица)

9. При проведении выездной проверки совершены следующие контрольные (надзорные) действия:

1. 2). истребование документов

(указывается первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: 1) осмотр; 2) досмотр; 3) опрос; 4) получение письменных объяснений; 5) истребование документов; 6) отбор проб (образцов); 7) инструментальное обследование; 8) испытание; 9) экспертиза; 10) эксперимент).

в следующие сроки:

с «16» _____ февраля _____ 20 22 г., _____ 10 час. _____ 00 мин.

по «21» _____ февраля _____ 20 22 г., _____ 10 час. _____ 00 мин.

по месту: Ставропольский край, г. Невинномысск, ул. Баумана, д.2 к. а

(указываются даты и места фактически совершенного контрольного (надзорного) действия)

по результатам которого составлен:

- требование о предоставлении документов от 16.02.2022г.

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

2.4). отбора проб (образцов):

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям)

в следующие сроки:

с «17» _____ февраля _____ 20 22 г., _____ 12 час. _____ 00 мин.

по «17» _____ февраля _____ 20 22 г., _____ 13 час. _____ 00 мин.

по месту: 17.02.2022г. - Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад общеразвивающего вида № 51 «Радость» с приоритетным осуществлением социально-личностного направления развития воспитанников» города Невинномыска

Ставропольский край, г. Невинномысск, ул. Баумана, д.2 к. а

(указываются даты и места фактически совершенного контрольного (надзорного) действия)

по результатам которого составлен:

- протокол отбора проб (образцов) от 17.02.2022г. -

- поручение на отбор проб от 17.02.2022г. № 29-план (дет)

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

3. 1) осмотр

(указываются аналогичные сведения совершенному контрольному (надзорному) действию)

в следующие сроки:

с « 24 » февраля 20 22 г., 09 час. 00 мин.

по « 24 » февраля 20 22 г., 12 час. 00 мин.

по месту: 24.02.2022г. - Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад общеразвивающего вида № 51 «Радость» с приоритетным осуществлением социально-личностного направления развития воспитанников» города Невинномысска
Ставропольский край, г. Невинномысск, ул. Баумана, д.2 к. а

(указываются даты и места фактически совершенного контрольного (надзорного) действия)

по результатам которого составлен:

- протокол осмотра от 24.02.2022г.

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

4. 5) инструментальное обследование; 6) испытание.

(указываются аналогичные сведения совершенному контрольному (надзорному) действию)

в следующие сроки:

с « 16 » февраля 20 22 г., 09 час. 00 мин.

по « 25 » февраля 20 22 г., 12 час. 00 мин.

по месту: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад общеразвивающего вида № 51 «Радость» с приоритетным осуществлением социально-личностного направления развития воспитанников» города Невинномысска
Ставропольский край, г. Невинномысск, ул. Баумана, д.2 к. а

(указываются даты и места фактически совершенного контрольного (надзорного) действия)

по результатам которого составлен:

- протоколы лабораторных исследований от 22.02.2022г. № 1285, 1284, 1283, 1238, 1237, 1236, ; от 21.02.2022г. № 1238, 1237, 1236, 1235; от 17.02.2022г. № 1173; от 18.02.2022г. № 1172, № 1170, 1171, протоколы измерения микроклимата помещений от 18.02.2022г. № 1146, протокол искусственной освещенности от 18.02.2022г. № 1147, протокол исследования воздуха от 18.02.2022г. № 1148

- протокол по делу об административном правонарушении по ст. 6.4 КоАП РФ на должностное лицо – МБДОУ «Детский сад общеразвивающего вида № 51 «Радость» с приоритетным осуществлением социально-личностного направления развития воспитанников» города Невинномысска

от 02.03.2022г. № 67;

- предписание об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 32 от 02.03.2022г

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

5.

(указываются аналогичные сведения совершенному контрольному (надзорному) действию)

в следующие сроки:

с «___» _____ 20 ____ г., ____ час. ____ мин.

по «___» _____ 20 ____ г., ____ час. ____ мин.

по месту:

(указываются даты и места фактически совершенного контрольного (надзорного) действия)

по результатам которого составлен:

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

6.

(указываются аналогичные сведения совершенному контрольному (надзорному) действию)

в следующие сроки:

с «___» _____ 20 ____ г., ____ час. ____ мин.

по «___» _____ 20 ____ г., ____ час. ____ мин.

по месту:

(указываются даты и места фактически совершенного контрольного (надзорного) действия)

по результатам которого составлен:

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

7.

(указываются аналогичные сведения совершенному контрольному (надзорному) действию)

в следующие сроки:

с «___» _____ 20 ____ г., ____ час. ____ мин.

по «___» _____ 20 ____ г., ____ час. ____ мин.

по месту:

(указываются даты и места фактически совершенного контрольного (надзорного) действия)

по результатам которого составлен:

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

8.

(указываются аналогичные сведения совершенному контрольному (надзорному) действию)

в следующие сроки:

с «___» _____ 20 __ г., __ час. __ мин.

по «___» _____ 20 __ г., __ час. __ мин.

по месту:

(указываются даты и места фактически совершенного контрольного (надзорного) действия)

по результатам которого составлен:

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

9.

(указываются аналогичные сведения совершенному контрольному (надзорному) действию)

в следующие сроки:

с «___» _____ 20 __ г., __ час. __ мин.

по «___» _____ 20 __ г., __ час. __ мин.

по месту:

(указываются даты и места фактически совершенного контрольного (надзорного) действия)

по результатам которого составлен:

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

10.

(указываются аналогичные сведения совершенному контрольному (надзорному) действию)

в следующие сроки:

с «___» _____ 20 __ г., __ час. __ мин.

по «___» _____ 20 __ г., __ час. __ мин.

по месту:

(указываются даты и места фактически совершенного контрольного (надзорного) действия)

по результатам которого составлен:

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения:

1. Решение о проведении плановой выездной проверки от 10.02.2022г. № 26-09р
2. Уведомление о проверке от 11.02.2022г. № 26-06-09/05-207-2022
3. Требование территориального отдела Управления Роспотребнадзора по СК в г. Невинномысске от 14.02.2022г.
4. Информация о количестве помещений, их назначении и площадях;
5. Договор с лечебным учреждением на медицинское обслуживание;
6. Договор на организацию питания детей (если по договору);
7. Договор на выполнение дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных работ и акты выполненных работ;
8. Договор на вывоз ТБО, ЖБО и акты выполненных работ;
9. Договор на вывоз люминесцентных ламп (при наличии ЛЛ); список сотрудников учреждения с указанием должностей (включая совместителей), заверенный руководителем;
10. Расписание занятий и режим дня групп; примерное сезонное меню;
11. Списочный состав детей по группам с указанием возрастов;
12. Приказ о создании бракеражной комиссии;
13. Список поставщиков продуктов питания и продовольственного сырья, заверенный руководителем учреждения;

1) представленные контролируемым лицом

(указываются рассмотренные при проведении выездной проверки документы и сведения, в том числе:

- 1) находившиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа;
- 2) представленные контролируемым лицом;
- 3) полученные посредством межведомственного взаимодействия;
- 4) иные (указать источник)

11. По результатам выездной проверки установлено:

МБДОУ д/с №51 г. Невинномысска осуществляет образовательную деятельность в сфере дошкольного образования на основании лицензии, выданной Министерством образования и молодежной политики Ставропольского края, регистрационный № 5427 от 16.12.2016г. Санитарно-эпидемиологическое заключение №26.ГН.04.535.М.000330.05.06 от 26.05.2006г. Воспитание детей проводится по одному виду образовательной программы – дошкольное образование.

В соответствии с требованиями Федерального закона от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия табачного дыма и последствий потребления табака», Приказа Минздрава России от 12.05.2014 г. № 214н "Об утверждении Требований к знаку о запрете курения и порядку его размещения» перед входом на территорию учреждения, в здание, а так же в местах общественного пользования имеются специальные знаки о запрете курения.

На земельном участке размещены прогулочные площадки с теньевыми навесами, спортивная площадка.

Санитарно-техническое состояние стен теньевых навесов групп удовлетворительное.

Теньевые навесы оборудованы строительными материалами в соответствии с областью применения.

Игровые павильоны, малые игровые формы на момент проверки находятся в удовлетворительном состоянии. На каждой площадке имеются песочницы с крышками.

Смена песка проводится в полном объеме перед началом летнего сезона. Территория озеленена, благоустроена. Ограждение участка выполнено металлическим забором, целостность не нарушена.

На территории детского сада оборудована площадка для сбора мусора с твердым покрытием, на которой установлены 2 контейнера со съемными крышками. Вывоз мусора проводится 1 раза в неделю по договору с ООО «Жилищно-коммунальное хозяйство» №М-083332 от 01.01.2022 г. На территории расположено три складских помещения для хранения: консервированной продукции овощей и сыпучих продуктов. Складские помещения оборудованы 4 ед. холодильного оборудования.

По периметру здание оборудовано наружным электрическим освещением.

Ежегодно к началу учебного года проводится текущий ремонт помещений, ревизия отопительной системы, канализационной системы и системы водоснабжения.

Для реализации основной общеобразовательной программы дошкольного образования имеется следующий набор помещений: кабинет ИЗО, кабинет логопеда, музыкальный зал, кабинет для двигательной активности (спортивный зал), сопутствующие помещения (медицинский блок, прачечная, пищеблок) и служебно-бытовые помещения для персонала.

Здание детского сада двухэтажное, построено по типовому проекту в 1982г. на 11 групп.

Режим работы – 12-ти часовое пребывание детей (режим «полного дня») с 7-00 до 19-00 час. В учреждении функционирует 11 групп. На момент проверки 4 группы №4,5,6,11 закрыты, гр № 11 находится на ремонте, в группы № 1,4,5,6,11 не осуществлен набор воспитанников. Проектная вместимость – 241 человек. Списочный состав на момент проведения проверки – 121 чел. Средняя посещаемость за ноябрь составила 60 %.

Территория детского сада по периметру ограждена забором и полосой зеленых насаждений. Территория детского сада окошена и очищена от травяной растительности, организована расчистка прилегающей территории от мусора, валежника, сухостоя для создания барьера не менее 50 м по периметру детского сада. Договор на оказание услуг по дезинсекции заключен с ООО «Центр дезинфекции в Ставропольском крае» от 10.01.2022 г. № 231. Мероприятия по акарицидной обработке и энтомологические обследования на площади 4000 м² были проведены- май, июнь 2021 г. с последующим проведением контрольного энтомологического обследования (акты предварительного обследования территории на предмет наличия (отсутствия) клещей от 10.05.2021г., контрольный акт проведенных мероприятий от 21.05.2021 г.

Холодное и горячее водоснабжение централизованное, отопление центральное. Холодная и горячая вода подведена во все группы, прачечную, пищеблок, санитарные узлы, мед.кабинет. Краны-смесители в рабочем состоянии. Канализация централизованная, смотровые колодцы на момент проверки чистые, забоев не отмечено, люки плотно закрыты.

Организация всех видов деятельности и отдыха детей в течение дня строится на основе федеральной и региональной программ. Организация физического воспитания детей осуществляется с учетом возрастных особенностей детей и их физического состояния.

Все помещения МБДОУ д/с №51 г. Невинномыска убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с

обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.).

На момент проверки группы № 1,4,5,6,11, не функционируют. гр № 11 находится на ремонте, в группы №1,4,5, 6, не осуществлен набор воспитанников

В состав групповых ячеек входят: раздевальная (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). Все буфетные расположены в игровых. Дневной сон детей в группах № 3,8,9,10,12 организован с использованием стационарных кроватей в группе № 7 имеются раскладные кровати с жестким ложем.

Количество кроватей соответствуют количеству детей, находящихся в группе. Списки детей на кровати вывешены.

Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье промаркировано. На каждого ребенка имеется три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены наматрасников.

В раздевальных (приемных) установлены индивидуальные шкафчики для верхней одежды детей, которые укреплены в соответствии с требованиями техники безопасности.

Во всех раздевальных предусмотрены условия для сушки обуви детей.

Раздевальные (или игровые) групповых ячеек оборудованы шкафами для верхней одежды персонала.

В туалетных установлен следующий набор санитарно-технических приборов: по 2-4 унитаза, по 2-4 раковины для мытья рук детей, душевой поддон, вешалки для детских полотенец для рук рядом с умывальниками или напротив них по списочному составу детей.

Обеспечена исправная работа санитарно-технического оборудования в умывальных групповых.

В санитарных узлах туалетное мыло выложено, туалетная бумага имеется. Санузел для персонала размещен на первом этаже здания.

Стены помещений всех туалетных облицованы глазурованной плиткой, допускающей проведение влажной обработки с применением моющих и дезинфекционных средств.

Покрытие полов в группах из линолеума, на пищеблоке, в умывальных и туалетных пол выложен керамической плиткой.

Стены групповых ячеек гладкие, без признаков поражения грибком и имеют отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию.

В качестве нагревательных приборов применяются радиаторы. Ограждающие устройства имеются.

Искусственное освещение помещений выполнено люминесцентными лампами и светодиодными лампами. Вывоз утративших потребительские свойства люминесцентных ламп осуществляется по договору от 22.02.2017г. №281 П с ООО «Эколог».

Светильники визуально чистые, все источники искусственного освещения находятся на момент проверки в исправном состоянии.

Световые проемы в спальнях и игровых оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами (шторы или жалюзи).

Контроль температурного режима воздуха в группах осуществляется с помощью бытовых термометров, которые имеются во всех помещениях, прикреплены в зависимости от роста детей, измеренные параметры микроклимата соответствуют гигиеническим нормативам.

Сквозное проветривание групповых проводится во время отсутствия детей. Туалетные комнаты проветриваются отдельно от групповых помещений. Мебель протирается влажной ветошью. Проветривание и уборка музыкального зала проводится после каждого занятия с применением моющих средств.

Влажная уборка в туалетных комнатах проводится регулярно, на момент проверки визуально – качественно. Санитарные узлы обрабатываются с применением дез.средств. В качестве дезинфекционного средства применяется «Жавелион».

Выделены специальная ветошь и ёмкости для мытья сидений унитазов. Использованная ветошь обрабатывается и в сухом виде хранится в маркированных ёмкостях. Генеральную уборку осуществляют ежемесячно по графику, вывешенному в группе, и по эпидемиологическим показаниям. Во всех группах ковровые покрытия ежедневно пылесосятся и обрабатываются влажной щёткой. Ежегодно ковры выколачиваются, моются и высушиваются на воздухе. Игрушки моются в специальных ёмкостях, правилами мытья игрушек воспитатели владеют.

Помощники воспитателей обеспечены фартуками, колпаками или косынками для раздачи пищи, фартуками для мытья посуды.

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

Уборочного инвентаря достаточно, промаркирован для туалетов и групповых помещений хранится отдельно.

Доставка готовых блюд от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях.

Для каждой группы выделена столовая посуда и столовые приборы по количеству детей в них. Используется фаянсовая посуда, столовые приборы из нержавеющей стали. Для персонала имеется отдельная столовая посуда. В буфетных групповых для мытья столовой посуды используются 2х-гнездные ванны, оборудованные гибкими шлангами с душевой насадкой для ополаскивания столовой посуды.

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

Ветоши для мытья посуды и протирания столов на момент проверки достаточное количество. Для обеззараживания посуды при возникновении случаев инфекционных заболеваний имеются емкости с крышкой для ее замачивания в дезинфицирующем растворе. Пищевые отходы собираются в ведра с крышками. Питьевой режим детей организован с использованием кипяченой воды (замена воды осуществляется через каждые 3 часа).

Во всех группах вывешен режим дня, на момент проверки нарушений в выполнении режима не выявлено.

Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в МБДОУ д/с №51 г. Невинномыска (а также дома) родителей информируют об ассортименте питания ребенка путем вывешивания ежедневного меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указаны наименования блюд и объем порции.

Прачечная (постирочная) размещена на первом этаже здания МБДОУ д/с №51 г. Невинномыска, состоит из 2-х помещений: постирочная, гладильная со стеллажами для хранения чистого белья.

В гладильном помещении установлен стеллаж для хранения чистого белья и полотенец.

В помещении постирочной 2 стиральные машины-автомат: на 7 кг сухого белья на 5 кг сухого белья; бытовая ванна с подводкой к ней горячей и холодной воды через смесители.

В гладильной имеется утюг домашнего (бытового) типа.

Все оборудование на момент проверки находится в рабочем состоянии.

Прачечная имеет отдельные входы, для сдачи грязного и получения чистого белья. Стены в прачечной на высоту 1,7 м облицованы глазурованной плиткой.

Вентиляция с механическим побуждением и естественная через каналы. Доставка грязного белья и выдача чистого осуществляется в матерчатых мешках.

Качество выстиранного белья визуально удовлетворительное.

Постельное белье, полотенца маркированы, меняются раз в неделю по установленному графику. Полотенца индивидуальные, по количеству детей. График смены белья и журнал, где указано количество комплектов при выдаче, имеются, ведутся регулярно.

Помещения пищеблока размещены на первом этаже МБДОУ д/с №51 г. Невинномысск с выходом на участок.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (или – поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции. Пищевые продукты хранятся в соответствии с требованиями к условиям хранения и срокам годности, установленными изготовителями в соответствии с нормативно-технической документацией.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом – кладовщиком.

Результаты контроля поступающих продуктов регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, в соответствии с установленным образцом.

Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

Помещения пищеблока эксплуатируются в соответствии с проектом, по которому они были построены.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений соответствует предъявляемым требованиям. На момент проведения контрольно-надзорных мероприятий объемно-планировочные решения помещений пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции (сырая продукция «мясо-рыбная, овощная» обрабатывается в цехе «сырой продукции», приготовление блюд осуществляется в горячем цехе).

В состав пищеблока входят: коридор-загрузочная, горячий цех, сырой цех (мясо-рыба, овощи), зона для обработки яиц в сыром цехе, 1 складское помещение для хранения сыпучих продуктов и бакалейных продуктов (в т.ч. хранения консервированных продуктов, молочной продукции) подсобные помещения (комната персонала пищеблока).

Сроки и условия хранения сырья и скоропортящихся продуктов соблюдаются.

Мытье кухонной посуды осуществляется в помещении горячего цеха, где установлены 2-х секционные моечные ванны.

Поверхности стен всех помещений допускают проведение влажной уборки. Канализационные трапы на момент проверки находятся в рабочем состоянии. Вытяжная вентиляция с механическим побуждением на момент проверки в рабочем состоянии.

В складском помещении, в мясо-рыбном и овощном цехах, в горячем цеху для хранения продуктов (суточных проб) используются бытовые холодильники.

Контроль температурного режима осуществляется встроенными и бытовыми термометрами ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.

Выдача готовой пищи осуществляется после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек (имеется приказ № 139 о/д от 28.10.2021 г. «О внесении изменений в работу бракеражной комиссии в МБДОУ д/с №51»). Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции по установленной форме.

Случаи нарушения технологии приготовления пищи, а также неготовности блюд при анализе Журнала не зарегистрированы.

После приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Все блюда

помещаются в отдельную посуду с плотно закрывающимися крышками и сохраняются в течение не менее 48 часов в специально выделенном холодильнике при температуре $+2 - +6$ °С.

Для обработки и приготовления пищи установлено технологическое оборудование с учетом поточности технологических процессов. Оборудование на момент проверки находится в рабочем состоянии.

Для обработки и приготовления пищи установлено технологическое оборудование: 1 весы настольные, 2 электрических плиты на 4 конфорки каждая (в т.ч. 2 электрические плиты с духовыми шкафами), 1 миксер промышленного типа, 1 пароконвектомат, 1 электромясорубка, 1 картофелечистка, 1 машина протирочно-резательная. Технологическое и холодильное оборудование на момент проверки находится в рабочем состоянии. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

При работе технологического оборудования возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов исключена.

Для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски.

Моечная ванна для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечена подводкой холодной и горячей воды через смесители.

Для обработки сырья в производственных цехах имеются моечные ванны.

Для разделки сырой и готовой продукции имеются разделочные доски и ножи в необходимом количестве. Мелкий деревянный инвентарь, разделочные доски тщательно моются и обрабатываются кипятком. Ветошь обрабатывается путем кипячения.

Обработку яйца проводят в специально отведенном месте сырого цеха. Посуда для обработки и варки яиц выделена, промаркирована. Обработка яиц проводится раствором «Хлорамин Б» в соответствии с инструкцией по его применению. При опросе персонал владеет правилами обработки сырой и готовой продукции, технологией приготовления блюд.

На пищеблоке работает 4 человека: 1 шеф-повар 1 повара, 1 подсобная рабочая, 1 кладовщик; личные медицинские книжки проверены, замечаний не выявлено. Все работники пищеблока ежедневно осматриваются медицинской сестрой на наличие порезов, ссадин, гнойничковых заболеваний и опрашиваются на наличие катаральных явлений. В журнале здоровья ежедневно делается соответствующая отметка. Для каждого работника пищеблока предусмотрено по 3 комплекта санитарной одежды.

Продукция доставляется в МБДОУ д/с №51 г. Невинномысск транспортом поставщика с накладными и документами, подтверждающими их качество и безопасность. Основными поставщиками готовых продуктов и сырья являются: ООО «Рацион» (мясо говядины, мясо птицы, бакалея, молочная продукция, яйца, соленья, рыба), ООО «Невинномысский Хлебокомбинат» (хлеб, печенье, сухари панировочные), ИП Нестеренко А.М. (овощи), ООО «ПродСофт» (сок)

Нарушений товарного соседства при хранении продукции на момент проверки не выявлено. Овощи завозят на 2-3 дня (со слов кладовщика).

Складское помещение для хранения сухих сыпучих продуктов оборудовано прибором для измерения температуры и влажности воздуха. Молоко и кисло-молочная продукция хранятся в той же таре, в которой они поступили (ящики), в потребительской упаковке. Масло сливочное хранится на полках специально выделенного холодильника, пакетировано по 200гр., завернуто в упаковочную фольгу производителя. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами не менее 20 см. Ки-

сломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации $15^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$.

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.

Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют соответствующую маркировку.

При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечено выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. Представлены технологические карты на всю продукцию, изготавливаемую на пищеблоке в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем и рассчитанным на 2 недели (10 дней), с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей 3-7 лет и для детей с 1,5 до 3 лет, и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей. Выполнение норм питания за февраль 2019г. составило 86,46 % для детей в возрасте от 1.5 до 3 лет и для детей в возрасте от 3 до 7 лет.

Вытяжная вентиляция с механическим побуждением на момент проверки находится в рабочем состоянии.

Мелкий деревянный инвентарь, разделочные доски моются и обрабатываются кипятком. Металлический инвентарь прокаливается в духовом шкафу. Имеются специальные кухонные полки для его хранения.

Пищевые отходы собираются в выделенную для этих целей промаркированную емкость с крышкой, которая в конце дня очищается и обрабатывается 2% раствором кальцинированной соды над трапом. Текущая уборка (визуально) проводится качественно, влажным способом. Ветошь после использования стирается моющими средствами, просушивается и хранится в промаркированной таре. Ежемесячно проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Уборочный инвентарь промаркирован.

Договора на проведение дезинсекционных и дератизационных работ заключены с ООО «Центр дезинфекции» от 10.01.2022 г. №231, (акты выполненных работ от 13.09.2021 г., 03.11.2021 г., от 12.03.2021 г.)

На момент проверки в обследованных помещениях учреждения и в помещениях пищеблока видимых следов пребывания грызунов, наличие синантропных насекомых не обнаружено.

Медицинское обслуживание детей осуществляется медицинскими работниками ГБУЗ СК «Городская детская поликлиника» г. Невинномыска, расположенной по адресу: г. Невинномысск ул. Гагарина, д.57, на основании лицензии на осуществление медицинской деятельности - Лицензия на медицинскую деятельность - от "31"июля 2020 г. № 002694, регистрационный номер ЛО-26-01-005451; врачом – педиатром Ткаличенко Т.П. на 0,25 ставки и медицинской сестрой Черкесова М.К. на 1 ставку.

Профилактические прививки проводятся медицинскими сестрами, которые получили очередные допуски по организации вакцинопрофилактики и технике проведения вакцинации 22.04.2019 г., выданные ГБУЗ СК «Городская детская поликлиника» г. Невинномыска, а также справки – допуски от 22.04.2019 г. о прохождении обучения по технике введения БЦЖ и проведению туберкулинодиагностики в ГБУЗ СК «Краевой клинический противотуберкулезный диспансер».

Медицинский блок расположен на 1-м этаже, состоит из 4-х помещений: кабинета врачебного приема, прививочного-процедурного кабинета, изолятора, туалета. Все помещения оборудованы холодным и горячим централизованным водоснабжением. Качество отделки поверхностей медицинских помещений соответствует требованиям СанПиН 2.1.3.2630-10

«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность». Кабинет врачебного приема 2 рабочих стола, шкафами-стеллажами для хранения медицинской документации и картотеки ростомером, весами. Процедурно-прививочный кабинет оборудован 2 манипуляционными столиками для проведения прививок и оказания неотложной помощи, бытовым холодильником для хранения иммунобиологических препаратов, кушеткой, ширмой, шкафом для хранения медикаментов. Для осмотра обратившихся за медицинской помощью детей, имеется достаточное количество одноразовых шпателей.

Условия для соблюдения дезинфекционного режима имеются. На момент проверки, имеются дезинфицирующие средства: «Жавельон/Новелти Хлор» «Умилон» Юнит – Софт, Озалис. Условия хранения соответствуют установленным требованиям. Для приготовления дезинфицирующих растворов имеются емкости и мерная посуда. Медицинские работники владеют необходимыми знаниями для приготовления дезинфицирующих растворов. Маркировка растворов проводится. Для проведения дезинфекции используются растворы в следующих концентрациях: 0,1, 0,2% раствор «Жавельон/Новелти Хлор» для обеззараживания изделий медицинского назначения однократного использования (игл, ватных шариков, шприцев), для поверхностей в соответствии с инструкцией по применению. Запас дезинфицирующих средств достаточный. Текущая дезинфекция поверхностей мебели и помещений проводится раствором «Жавельон/Новелти Хлор» в соответствии с методическими указаниями по применению. Генеральная уборка проводится 1 раз в неделю по графику с использованием раствора «Жавельон/Новелти Хлор» Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально выделенном месте.

При оказании медицинских услуг применяется только одноразовый медицинский инструментарий (кроме термометров). Перед утилизацией обрабатывается в растворе дезинфицирующего средства. Иглы от одноразовых шприцов дезинфицируются, собираются и хранятся в твердой, непрокаляемой упаковке.

Для мытья рук медицинского персонала имеется антисептическое жидкое мыло, кожный антисептик «Умилон», разовые бумажные полотенца.

Для сбора медицинских отходов имеются специальные маркированные емкости для отходов класса «А» и класса «Б», одноразовые пакеты. Медицинские отходы класса «Б» после дезинфекции собираются в многоразовый контейнер, вывозятся поликлиническим специальным транспортом, доставляются в ГБУЗ СК ГБУЗ СК «Городская детская поликлиника» г. Невинномысск, на специально выделенную территорию для временного хранения отходов.

В процедурно-прививочном кабинете имеется в наличии настенная бактерицидная лампа ОБН – 150 -01-001 (акт ввода в эксплуатацию от 12.12.2012 г.) используется перед началом каждой смены и проведением генеральной уборки. Средствами индивидуальной защиты обеспечены. Подсчет времени работы облучателя проводится, регистрируется в журнале установленного образца. Технические паспорта имеются.

В соответствии с МУ 3.3.2.1761-03 «Порядок уничтожения непригодных к использованию вакцин и анатоксинов» для полного обеззараживания флаконов и ампул с живыми вакцинами (вакцина БЦЖ, живая полиомиелитная вакцина, паротитно - коревая вакцина и т.д.) для дезинфекции и стерилизации применяется 6% раствор перекиси водорода с экспозицией 6 часов.

Для регистрации случаев инфекционных заболеваний или подозрения на эти заболевания, а также носительства возбудителей инфекционных болезней имеется журнал «Учета инфекционных заболеваний» ф. № 060/у, представлен с января 2019 года. После болезни или длительного отсутствия детей предоставляется справка о состоянии здоровья. Один раз в месяц проводится осмотр детей на педикулез, с записью в специальном журнале. Последнее обследование было проведено 03.02.2022 г., осмотрено 92 ребенка, с педикулезом в текущем году детей не выявлено.

В учреждении проводится ежегодное профилактическое обследование детей на выявление энтеробиоза и других гельминтов. Последнее обследование было проведено декабрь 2021 года, после лечения все дети представили справки о состоянии здоровья.

Медицинский персонал обеспечен достаточным количеством средств индивидуальной защиты: халатами, перчатками, масками, очками. Имеется укомплектованная аптечка на случай возникновения аварийных ситуаций. Ведется журнал аварийных ситуаций по установленной форме. Аварийных ситуаций не зарегистрировано.

Для транспортировки МИБП из поликлиники имеется термоконтейнер Termos и необходимый комплект термоэлементов. Вакцины доставляются из поликлиники за несколько дней до проведения профилактических прививок прививочной медицинской сестрой. Для хранения МИБП имеется бытовой холодильник «TESLER», в рабочем состоянии. План экстренных мероприятий на случай отключения электроэнергии имеется. Тетрадь учета работы холодильника ведется по форме. Для контроля температурного режима в холодильнике находятся 3 термометра, значения, которых соответствуют установленным требованиям. На момент проверки в холодильнике находилось: 1 доза вакцины «Туберкулин», 1 доза вакцины АКДС, 2 дозы АДС-М, 4 дозы вакцин для иммунизации против кори, краснухи, эпидемического паротита, Превенар 2 дозы, АДС 0- доз.

В детском образовательном учреждении все дети получают бесплатные профилактические прививки, включенные в Национальный календарь профилактических прививок и профилактических прививок по эпидпоказаниям.

Медицинскими работниками составляется перспективный, ежемесячный планы иммунизации детей. При возникновении медицинских отводов проводится корректировка планов.

В ДОУ обеспечивается информирование родителей о преимуществах иммунизации в плановом порядке и по эпидемическим показаниям, о возможных поствакцинальных реакциях и осложнениях, в случае отказа от профилактических прививок – о последствиях отказа.

О проведении профилактических прививок родители детей, подлежащих иммунизации, оповещаются заранее, прививки проводятся только с письменного согласия родителей.

Отказ от проведения прививок оформляется записью в медицинской документации и подписывается родителями и медицинскими работниками, переоформляется ежегодно после беседы с родителями.

Перед проведением профилактических прививок проводятся медицинские осмотры, о чем имеются соответствующие записи в медицинских картах.

Сведения о выполненной профилактической прививке вносятся в соответствующие учетные медицинские документы (медицинская карта 026/у, учетная форма профилактических прививок 063/у).

Количество детей, посещающих учреждение и оформленные в установленном порядке на момент проверки – 121, учетные ф.026/у и ф.063/у имеются на всех.

В МБДОУ № 51 г. Невинномыска, 22 сотрудника и 4 совместителя. Согласно приказа № 133- о/д от 19. 10. 2021, 100 % провакцинированы против COVID-19. В группах проводятся ряд следующих мероприятий:

1. В ДОУ проводится регулярное проветривание рабочих и групповых помещений.
2. Обеспечивается уборка с применением дезинфицирующих средств. При проведении уборки проводится обязательная дезинфекция контактных поверхностей во всех помещениях в течение дня. Особое внимание уделяется дверным ручкам, поручням, поверхностям столов, стульев, орг.техники, местам общего пользования.
3. В рабочих и групповых помещениях применяются бактерицидные лампы, рециркуляторы воздуха с целью регулярного обеззараживания воздуха.
4. В учреждении существует запас дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук сотрудников, средств индивидуальной защиты органов дыхания.
5. Работающий персонал ознакомлен под роспись о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены.
6. На входе в образовательное учреждение установлен дозатор с раствором антисептика для обработки рук.
7. Термометрия детей, работников, проводится 2 раза в день

Нарушены санитарно-эпидемиологических требований к эксплуатации жилых помещений и общественных помещений, зданий, сооружений и транспорта:
СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»

п. 2.5.3 в группе № 11 в туалете, в группе № 9 в игровой поверхность потолка имеет дефекты и повреждения, что не допускает проведение влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств.

п. 2.5.2 в помещении прачечной, в складском помещении для хранения овощей поверхность полов имеет дефекты и повреждения

п. 2.4.11 санитарно-техническое оборудование не исправно: в группе № 11, 10 пису-
ар

п. 2.8.5 согласно протокола лабораторных исследований № 1147 от 18.02.2022г. в группе № 2 в игровой уровни освещенности 87 ± 8 люкс, при норме уровни искусственной освещенности для детей дошкольного возраста в групповых (игровых) не менее 400 люкс.

За указанное нарушение на юридическое лицо кодексом Российской Федерации «Об административном правонарушении» предусмотрена административная ответственность по ст. 6.4 КРФоАП.

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки:

1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований, о соблюдении (реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, о соблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, об исполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

2) вывод о выявлении нарушений обязательных требований (с указанием обязательного требования, нормативного правового акта и его структурной единицы, которым установлено нарушенное обязательное требование, сведений, являющихся доказательствами нарушения обязательного требования), о несоблюдении (нереализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, с указанием реквизитов разрешительных документов, о несоблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, о неисполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

3) сведения о факте устранения нарушений, указанных в пункте 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия)

12. К настоящему акту прилагаются:

□ протоколы лабораторных исследований от 22.02.2022г. № 1285, 1284, 1283, 1238, 1237, 1236, ; от 21.02.2022г. № 1238, 1237, 1236, 1235; от 17.02.2022г. № 1173; от 18.02.2022г. № 1172, № 1170, 1171, протоколы измерения микроклимата помещений от 18.02.2022г. № 1146, протокол искусственной освещенности от 18.02.2022г. № 1147, протокол исследования воздуха от 18.02.2022г. № 1148

- протокол по делу об административном правонарушении по ст. 6.4 КоАПРФ на должностное лицо – МБДОУ «Детский сад общеразвивающего вида № 51 «Радость» с приоритетным осуществлением социально-личностного направления развития воспитанников» города Невинномыска

от 02.03.2022г. № 67;

- предписание об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 32 от 02.03.2022г

(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол опроса, протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), заполненные проверочные листы (в случае их применения), а также документы и иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований)

**Ведущий специалист – эксперт территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в г.
Невинномысске Колесникова Н.Н.**

(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов), проводившего выездную проверку)


(подпись)

Ведущий специалист – эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в г. Невинномысске Колесникова Н.Н. 8-86554-3-18-94

(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должность инспектора, непосредственно подготовившего акт выездной проверки, контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

С актом ознакомлен

« 02.03.2022г. » г. в 17 час. 00 мин.

(Отметка об ознакомлении или об отказе от ознакомления (дата и время) контролируемых лиц или их представителей с актом выездной проверки)



(подпись)



(ФИО, должность)

Акт от « 02 » марта 2022 г. № 26 направлен в электронном виде _____ (адрес электронной почты), в том числе через личный кабинет на специализированном электронном портале.