

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)

« 12 » октября 2015 г.

(дата составления акта)
10 час 00 мин

(время составления акта)

ОКВЭД 85.11

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

№ 517

По адресу/адресам: Ставропольский край, Буденновский район, п. Искра, пер. Первомайский, 5
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Буденновском районе № 447-07р от 12.09.2017г.
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена плановая выездная проверка в отношении:
(плановая/внеплановая, документарная выездная)
Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №16 поселка Искра Буденновского района Ставропольского края»
(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 структурных подразделений юридического лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: 4/6

(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: (заполняется при проведении выездной проверки)
Заведующая Черкашина Людмила Николаевна 15.09.2017г. 10:00
(фамилия, 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:

Савдиракова Юлия Владимировна – ведущий специалист-эксперт территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Буденновском районе

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

Мелихова Татьяна Ивановна – врач по общей гигиене филиала ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе», **Крячкова Елена Юрьевна** – помощник санитарного врача филиала ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе», **Пика Елена Николаевна** – помощник санитарного врача филиала ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе», **Сосикова Любовь Александровна** – помощник санитарного врача филиала ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе», аттестат аккредитации органа инспекции RA.RU/710062 от 08.06.2015 г., Федеральная служба по аккредитации; 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, имена, отчества (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 Черкашина Людмила Николаевна

(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)

02.10.2017 г. в период с 08.00 час. до 09.00 час в Буденновском районе, п. Искра, пер. Первомайский, 5, начата плановая проверка Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 16 поселка Искра Буденновского района Ставропольского края» (МДОУ д/с № 16 п. Искра), в ходе которой установлено, что МДОУ д/с № 16 является юридическим лицом, зарегистрированным в установленном законодательством РФ порядке. ИНН 2624024239 ОГРН 1022603225226 от 25.11.1999г. Учредитель – муниципальное образование Буденновского муниципального района Ставропольского края.

МДОУ д/с № 16 п. Искра действует на основании Устава, законным представителем является заведующий.

Дошкольная организация оказывает образовательные услуги по реализации образовательных программ на основании Лицензии № 5025 от 01.09.2016г. Санитарно-эпидемиологическое заключение на осуществление образовательной деятельности № 26.БЦ.03.000.М.000279.09.10 от 27.09.2010г. Платных образовательных услуг дошкольная организация не оказывает.

Определены точки и объем лабораторно-инструментальных исследований. Выдано поручение ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе».

Здание дошкольной организации размещено на внутриквартальной территории жилой застройки, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов.

Территория по периметру ограждена забором. Имеет наружное электрическое освещение. На территории дошкольной организации выделены игровая и хозяйственная зоны.

На территории дошкольной образовательной организации, предназначенной для оказания дошкольных образовательных услуг, у входа на территорию, в здание, а также в места общего пользования (надворный туалет для сотрудников), имеются знаки о запрете курения, в соответствии с требованиями ч. 1 ст. 12 Федерального закона от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака».

03.10.2017 г. в период с 10.00 час. до 12.00 час. было установлено

Здание дошкольной организации типовое двухэтажное, рассчитано на 70 воспитанников, списочный состав детей – 74 человека; фактическая наполняемость на момент проверки – 51 человек. В организации функционируют 4 группы общеразвивающей направленности (1 группа раннего возраста от 1,5 до 3 лет и 3 группы дошкольного возраста от 3 до 7 лет);

- группа раннего возраста с 1,5 до 3 лет – 19 детей;
- средняя группа с 4 до 5 лет – 20 детей;
- старшая группа с 5 до 6 лет – 18 детей;
- подготовительная группа с 6 до 7 лет – 17 детей.

Площади помещений групповых ячеек соответствуют количеству детей в них, 2,5м² на 1 ребенка раннего возраста и 2,0м² на 1 ребенка дошкольного возраста.

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

Для защиты от солнца и осадков на территории групповой площадки для детей старшей группы отсутствует тентовый навес. Крыша имеющихся тентовых навесов для детей раннего возраста, средней и подготовительной групп (шифер) имеет механические повреждения (щели, дыры) – протекает. Тентовые навесы для детей раннего возраста, средней и подготовительной групп не оборудованы деревянными полами (или другими строительными материалами, безвредными для здоровья человека).

Игровые площадки оборудованы с учетом роста-возрастных особенностей детей. Песочницы, в отсутствие детей, во избежание загрязнения песка, закрывают полимерными пленками.

Хозяйственная зона имеет самостоятельный въезд с улицы. На территории хозяйственной зоны предусмотрены места для сушки постельных принадлежностей и чистки ковровых изделий. Оборудована площадка для сбора мусора. На площадке с твердым покрытием установлены 2 контейнера. **Контейнеры крышками не обеспечены.** Муниципальный контракт оказания услуг по вывозу отходов производства и потребления 5 класса опасности от 11.05.2017г. заключен с МУП ЖКХ БОН «Уют» с. Орловка. Представлен акт выполненных работ 27.09.2017г.

На территории имеется надворный туалет для детей и сотрудников. Муниципальный контракт оказания услуг по вывозу жидких бытовых отходов № 1 от 19.01.2017 г. заключен с ИП Горчаковым В.В. Представлен акт выполненных работ № 25 от 05.09.2017г.

Уборка территории и надворного туалета проводится ежедневно. Территория находится в удовлетворительном санитарном состоянии. Въезды и входы на территорию дошкольной организации, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к контейнеру для сбора мусора покрыты асфальтом.

Набор помещений состоит из групповых ячеек (изолированные помещения для каждой детской группы); сопутствующих помещений (музыкальный зал, медицинский кабинет, пищеблок, постирочная).

В состав групповой ячейки входят:

- раздевальная (для приема детей и хранения верхней одежды); групповая (для проведения игр, занятий, приема пищи); спальное помещение; буфетная (для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды); туалетная (совмещенная с умывальной).

Конструкция окон предусматривает возможность организации проветривания помещений, предназначенных для пребывания детей. Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета.

В дошкольной организации имеется один общий зал для занятий музыкой и физкультурой.

Помещения медицинского назначения для обслуживания детей размещены на первом этаже. Медицинский блок состоит из процедурного кабинета, кабинета медсестры и изолятора. Медицинский кабинет оснащен следующим оборудованием и инструментарием (письменный стол, стулья, кушетка, шкаф аптечный, медицинский столик со стеклянной крышкой, холодильник, умывальная раковина с подводкой холодной и горячей воды через смесители, весы медицинские, ростомер, термометры медицинские, бактерицидная лампа). Медицинский кабинет имеет отдельный вход из коридора. Лицензия на осуществление медицинской деятельности № ЛО-26-01-003008 от 23.04.2015 г. Помещения медицинского блока переданы в безвозмездное пользование ГБУЗ СК «Буденновская ЦРБ». Соглашение о совместной деятельности по медицинскому обслуживанию воспитанников от 31.09.2015г. с ГБУЗ СК «Буденновская ЦРБ».

В состав пищеблока, работающего на сырье, входят: раздаточная, горячий цех, условно разделенный на зоны обработки сырой мясо-рыбной продукции и готовой продукции, цех для об-

работки овощей, моечная для мытья кухонной посуды, кладовая для сухих сыпучих продуктов, кладовая для хранения консервов и овощей, помещение для холодильного оборудования, комната персонала, помещение для хранения уборочного инвентаря.

Объемно-планировочные решения помещений пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции. Кладовая для хранения сухих продуктов изолирована от кухни.

Комната (раздевалка) персонала пищеблока оборудована шкафами для раздельного хранения специальной одежды и личных вещей. Имеется по 3 комплекта спецодежды на 1 человека.

Технологическое оборудование размещено 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).

Питьевой режим детей организован с использованием кипяченной питьевой воды. На момент проверки в средней, старшей и подготовительной группе для детей не организован питьевой режим (в чайниках нет кипяченой воды).

Для мытья столовой посуды буфетные оборудованы двухгнездными моечными ваннами с подводкой к ним горячей и холодной воды через смесители.

Помещение постирочной расположено в здании ДО и состоит из двух смежных помещений: стиральной и гладильной. Для стирки установлена стиральная машина-автомат, ванная для замачивания и полоскания белья, раковина для мытья рук, котел для воды и титановый водонагреватель на 80 литров для подогрева воды. В гладильном помещении установлены шкафы для хранения чистого белья, отведено место для проглаживания чистого белья, где установлен электрический утюг.

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

Поверхность пола в игровой подготовительной группы, в коридоре на 1 этаже имеет механические повреждения и не допускает обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфекционных растворов.

Оборудование основных помещений соответствует росту и возрасту детей. Раздевальные оборудованы шкафами для верхней одежды детей. Шкафы для одежды и обуви оборудованы индивидуальными ячейками-полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Каждый индивидуальный шкаф промаркирован.

Столы и стулья в групповых помещениях установлены по числу детей в группах. Стулья и столы одной группы мебели. **Стулья в групповых не промаркированы с учетом роста детей.**

В дошкольной организации используются игрушки, безвредные для здоровья детей. Мягконабивные игрушки для детей дошкольного возраста используются только в качестве дидактических пособий.

В спальнях помещениях кровати для детей стационарные, соответствуют росту детей. Расстановка кроватей обеспечивает свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами.

На каждого ребенка имеется только по два комплекта постельного белья. Постельное белье промаркировано индивидуально для каждого ребенка.

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

В туалетной для детей раннего возраста установлены 2 детские раковины с подводкой холодной воды, 1 детский унитаз, стеллажи с ячейками для хранения индивидуальных промаркированных горшков.

В туалетных средней, старшей, подготовительной дошкольных групп, в умывальной зоне установлены по 4 умывальные раковины с подводкой холодной воды, по 3 детских унитаза.

В туалетных помещениях к умывальным раковинам не обеспечена подводка горячей воды.

Не обеспечена исправная работа санитарно-технического оборудования в туалетных: 2

х из 3-х унитазов в старшей группе, 1-ой из 4-х умывальных раковин и 2-х из 3-х унитазов в подготовительной группе.

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

В туалетных помещениях установлены настенные вешалки с индивидуальными ячейками для детских полотенец по списочному составу детей, хозяйственный шкаф и шкаф для уборочного инвентаря.

Для персонала дошкольной организации организована отдельная санитарная комната на первом этаже здания с унитазом и умывальником.

Основные помещения ДО имеют естественное освещение. Светопроемы в групповых, спальнях оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами (тканевые шторы).

Источники искусственного освещения – люминесцентные лампы в игровых помещениях и лампы накаливания – в спальнях помещениях. Измеренный уровень освещенности соответствует нормативным значениям (протокол измерений от 03.10.17г. № 7236).

Договор на вывоз и обезвреживание люминесцентных ламп № 700 П от 25.09.2017г. заключен с ООО «Эколог» г. Невинномысск.

Осветительные приборы в помещениях для детей имеют защитную светорассеивающую арматуру. В помещениях пищеблока и прачечной – пылевлагодонепроницаемую защитную арматуру.

Здание дошкольной организации 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. В ходе проведения проверки проведены замеры температуры воздуха в игровых и спальнях помещениях. Параметры микроклимата соответствуют нормируемым значениям (протокол измерений от 03.10.17г. № 7337).

Здание дошкольной организации оборудовано централизованной системой холодного водоснабжения, подогрев воды титановым водонагревателем осуществляется в помещении постирочной и в буфетных, канализация на выгреб.

Ежедневный утренний прием детей проводится воспитателями, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей.

После перенесенного заболевания, а также отсутствия более 5 дней детей принимают в дошкольную образовательную организацию только при наличии справки с указанием диагноза, длительности заболевания, сведений об отсутствии контакта с инфекционными больными.

Режим работы дошкольной организации: 10 часовое пребывание детей с 07.15 до 17.15 часов.

Режим дня соответствует возрастным особенностям детей и способствует их гармоничному развитию.

Основными видами деятельности дошкольной организации является:

- реализация образовательной программы дошкольного образования;
- присмотр и уход за детьми.

Дошкольная организация реализует следующие общеобразовательные программы:

- образовательные программы дошкольного образования;
- дополнительные общеразвивающие программы художественно-эстетической, экологической направленности.

Продолжительность ежедневных прогулок составляет 3 - 4 часа. Продолжительность прогулки определяется в зависимости от климатических условий. Прогулки организованы 2 раза в день: в первую половину дня и во вторую половину дня – перед уходом детей домой.

Двигательный режим, физические упражнения и закалывающие мероприятия осуществляются с учетом здоровья, возраста детей и времени года.

Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств 2 раз в день при открытых окнах.

Влажная уборка в помещениях групповых ячеек, под мебелью, под ковровыми покрытиями, у плинтусов, т. е. в местах скопления пыли, проводится ежедневно.

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

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

Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях ежедневно в конце дня.

Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживают. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом ежедневно. Раковины, унитазы чистят дважды в день ершами с использованием моющих и дезинфекционных средств.

В качестве дезинфекционного средства используется «Жавельон» в таблетках, используется в соответствии с инструкцией по применению.

На каждого ребенка в дошкольной образовательной организации имеется медицинская карта в которую внесены сведения о прививках. 74 воспитанника привиты по возрасту против дифтерии, коклюша, полиомиелита, гепатита В, кори, паротита, краснухи. Против гриппа на момент проведения проверки привито 29 детей вакциной Гриппол, 14 отказов родителей и 1 медотвод. Вакцинация детей продолжается.

В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений осуществляется систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников, распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием, контроль за проведением профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий, работа по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекцией, а также контроль за ее проведением, ведение медицинской документации.

В целях профилактики контактных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза), осуществляется обследование всех детей и всего персонала дошкольных организаций один раз в год. За 2017 год больных не регистрировалось.

Персонал дошкольной организации, в количестве 20 человек, прошел периодический медицинский осмотр в установленном порядке, аттестацию на знание санитарных правил. Все работники привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

Каждый работник 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.

В личные медицинские книжки повара Аликадиевой З.Р. и Строй Е.С. не внесены сведения о прививках, в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

04.10.2017 г. в период с 11.30 час. до 13.30 час. было установлено

Произведен отбор проб для проведения лабораторных исследований в рамках осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора, на основании поручения № 483 от 02.10.2017г., выданного филиалу ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе».

Пищеблок дошкольной организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием: 2 электроплиты на 4 камфорки, электромясорубка, 2 духовых шкафа, 4 моечные ванны, холодильник для хранения суточных проб и молочной продукции, морозильная камера для рыбы, мяса и масла, холодильник для овощей, холодильник для гастрономии охлажденной птицы. Все технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии. Технологическое оборудование размещено с учетом обеспечения свободного доступа к нему для обслуживания и обслуживания.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. 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 продукт

Разделочный инвентарь промаркирован для сырых и готовых продуктов. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на полках.

Горячий цех оборудован системой приточно-вытяжной вентиляции.

Моечные ванны в количестве 2-х, для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока, обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

В моечной пищеблока и в буфетных вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря, с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств. В производственном помещении пищеблока установлена раковина для мытья рук персонала с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

Нарушен режим проведения уборки в помещениях пищеблока, так, согласно протоколу лабораторных исследований № 7439 от 11.10.2017 года, на ручке водопроводного крана обнаружены БГКП (бактерии группы кишечной палочки).

Столовая и чайная посуда выделена для каждой группы из расчета один комплект на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированная, с поврежденной эмалью, пластмассовая и столовые приборы из алюминия не используются.

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

Нарушен режим мытья столовой посуды (кружек) в группе для детей раннего возраста, так, согласно протоколу лабораторных исследований № 7439 от 11.10.2017 года, на кружке обнаружены БГКП (бактерии группы кишечной палочки).

Ветошь 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.

В дошкольной организации проводятся мероприятия по дезинсекции и дератизации. Муниципальный контракт № 112 от 31.01.2017г. на проведение дератизационных и дезинсекционных работ заключен с ООО "Гигиена и экспертиза Плюс". Акт выполненных работ от 20.09.2017г. Следов присутствия грызунов не обнаружено.

На пищеблоке работают 3 человека – 2 повара и завхоз, с выполнением функций кладовщика.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, копии маркировочных ярлычков сохраняются до окончания реализации продукции. Продукция поступает в таре поставщика. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется завхозом, с выполнением функций кладовщика. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Журнал ведется без замечаний, в соответствии с требованиями.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности.

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 прибором для измерения температуры и влажности воздуха.

При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Обработка яиц проводится в специально отведенном месте цеха обработки сырой продукции, для этих целей используются промаркированные емкости. Процесс обработки яиц соблюдается.

Искусственная С-витаминизация третьих блюд аскорбиновой кислотой проводится ежедневно, из расчета 30 мг. на порцию для детей от 1-до 3-х лет и 50,0 мг на порцию для детей от 3-х до 7-ми лет. Препарат витамина вводят в третьи блюда (компот или кисель). Витаминизация блюд проводится под контролем ответственного лица (медицинский работник). Данные о витаминизации

ции блюд заносится медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, в соответствии с таблицей 2 приложения № 8 санитарных правил.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек (заведующая, повар, кладовщик). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции установленной формы.

Для приготовления пищи используется йодированная поваренная соль. Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню.

После приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме, установленном требованиями санитарных правил.

Пробы отбираются прокипяченными ложками в прокипяченную посуду (банки) с плотно закрывающимися крышками, все блюда сохраняются в течение 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробями промаркирована с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

Питание воспитанников 3-х разовое (завтрак, обед и полдник) для групп с 10-ти часовым пребыванием, на сумму 62 рубля в день на 1 ребенка, питание удовлетворяет физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

Питание организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным на 2 недели. Меню составлено с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и суточных наборов продуктов для организации питания детей.

В промежутке между завтраком и обедом осуществляется дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий сок.

Примерное меню соответствует требованиям приложения № 12 санитарных правил. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформлены согласно приложению № 7 санитарных правил. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню.

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

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

Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом поставщиков. Поставщиками пищевой продукции в дошкольную организацию являются: ИП Мангасарян З.Д. (хлеб), ООО «Радуга вкуса» (молочная продукция), ИП Шиянова Т.Д. (продовольственное сырье и пищевые продукты).

Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья установленной формы.

Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка). Специальная одежда хранится отдельно от личных вещей персонала.

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

У помощников воспитателей дополнительно имеются фартук, косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный халат для уборки помещений.

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

12.10.2017 г. в период с 09.00 час. до 10.00 час проведен анализ лабораторных исследований:

Согласно протоколам лабораторных исследований от 12.10.2017г. установлено, что при проведении микробиологического анализа окружающей среды (смывы) БГКП обнаружены на кружках в группе для детей раннего возраста и на ручке водопроводного крана в пищеблоке, что не соответствует требованиям МУ МЗ № 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами». При проведении паразитологического анализа окружающей среды (смывы) яйца гельминтов не обнаружены, что соответствует требованиям СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации». При проведении микробиологического и санитарно-химического анализа воды питьевой, установлено, что пробы воды соответст-

вуют СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества». Исследуемая проба готового блюда (суп молочный с вермишелью) по микробиологическим показателям соответствует ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Исследуемая проба готового блюда «мясо птицы отварное» по санитарно-химическим показателям соответствует требованиям МУ по лабораторному контролю качества продукции общественного питания Инструкции №1-40/3805 от 11.11.1991г. Калорийность обеденного рациона (суп картофельный с горохом, плов из птицы, компот из сухофруктов) соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Содержание аскорбиновой кислоты в третьем блюде (компот из сухофруктов) соответствует ГОСТ 7047-55 «Витамины. Отбор проб, методы определения витаминов и испытания качества витаминных препаратов». Исследуемая проба соли йодированной по санитарно-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ Р 51574-2000 «Соль поваренная пищевая. ТУ». Исследуемая проба овощей (картофель свежий) по паразитологическим показателям соответствует ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Экспресс-методы на качество мытья посуды соответствуют «Приложению 2 к приказу № 300 МЗ СССР от 08.04.77г».

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», а именно:

- п. 3.9 - для защиты от солнца и осадков на территории групповой площадки для детей старшей группы отсутствует теневой навес; кровля имеющихся теневых навесов для детей раннего возраста, средней и подготовительной групп (шифер) имеет механические повреждения (щели, дыры) – протекает;

- п. 3.10 – теневые навесы для детей раннего возраста, средней и подготовительной групп не оборудованы деревянными полами (или другими строительными материалами, безвредными для здоровья человека);

- п. 3.18 – контейнеры для сбора мусора не обеспечены крышками;

- п. 5.5 – поверхность пола в игровой подготовительной группы, в коридоре на 1 этаже имеет механические повреждения и не допускает обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфекционных растворов;

- п. 6.16.1 – в туалетных помещениях к умывальным раковинам не обеспечена подводка горячей воды;

- п.п. 6.16.2, 6.16.3 – не обеспечена исправная работа санитарно-технического оборудования в туалетных: 2-х из 3-х унитазов в старшей группе, 1-ой из 4-х умывальных раковин и 2-х из 3-х унитазов в подготовительной группе;

- п. 19.2 – в личные медицинские книжки поваров Аликалиевой З.Р. и Строй Е.С. не внесены сведения о прививках, в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

Ответственность за выявленные нарушения возлагается на МДОУ д/с № 16 «Искорка» поселка Искра Буденновского района

- п. 6.6 - стулья в групповых не промаркированы с учетом роста детей;

- п. 14.26 - в средней, старшей и подготовительной группе для детей не организован питьевой режим (в чайниках нет кипяченой воды);

- п. 17.14 - на каждого ребенка имеется только по два комплекта постельного белья

Ответственность за выявленные нарушения возлагается на заведующую Черкашину Людмилу Николаевну

- п. 13.14 - нарушен режим мытья столовой посуды (кружек) в группе для детей раннего возраста, так, согласно протоколу лабораторных исследований № 7439 от 11.10.2017 года, на кружке обнаружены БГКП (бактерии группы кишечной палочки)

Ответственность за выявленное нарушение возлагается на младшего воспитателя группы для детей раннего возраста Янцен Наталью Сергеевну

- п. 13.19 - нарушен режим проведения уборки в помещениях пищеблока, так, согласно протоколу лабораторных исследований № 7439 от 11.10.2017 года, на ручке водопроводного крана обнару-

жены БГКП (бактерии группы кишечной палочки)

Ответственность за выявленное нарушение возлагается на повара Строй Евгению Сергеевну

(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):

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

нарушений не выявлено: *Федеральный закон от 30.03.99г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; 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 3.1.2.952-11 «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 3.1.2.951-11 «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». СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

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: протокол отбора проб от 04.10.2017г., протоколы лабораторных исследований от 12.10.2017г., предписание № 431 от 12.10.2017г.

Подписи лиц, проводивших проверку: Ведущий специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Буденновском районе **Савдирякова Юлия Владимировна** (подпись)
Ведущий специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Буденновском районе **Соколов Денис Сергеевич** (подпись)

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):
Заведующая **Черкашина Людмила Николаевна**

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

12 10 2017 г.
(дата)

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку)