

Дата и время проведения проверки:
« 14 » января 2021 г с 10 - 40 мин. до 14- 40 4 часа

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

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней /4 часа.
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Приморскому краю в г. Лесозаводске
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы):

(заполняется при проведении выездной проверки)

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 4 кп. Горные Ключи»

Юшкова Валентина Владимировна

✓ Юшкова
подпись,

14.01.2021г. в 10-40

(фамилии, инициалы,

дата, время)

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

Не требуется

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку:

Блинова Галина Сергеевна специалист-эксперты территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Приморскому краю в г. Лесозаводске

(фамилия, имя, отчество (последнее — при наличии), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку, в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилии, имена, отчества (последнее — при наличии) должности экспертов и/или наименования экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали:

Заведующий МБДОУ «Детский сад №4 кп. Горные Ключи» Юшкова Валентина Владимировна

(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)

В ходе проведения проверки:

Наименование учреждения и место нахождения проверяемого объекта: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 4 кп. Горные Ключи Кировского района» (МБДОУ «Детский сад № 4 кп. Горные Ключи»)

Вид деятельности: образовательный.

Организационно-правовая форма собственности: муниципальная.

Образовательное учреждение находится на балансе Администрации Кировского муниципального района.

Юридический адрес: Приморский край, Кировский район, кп. Горные Ключи, ул. 60лет СССР, 11

Директор (руководитель): заведующий Юшкова Валентина Владимировна.

Фактический адрес: Приморский край, Кировский район, п.г.т. Кировский, ул. 60лет СССР, 11, тел. 28-0-92.

Детский сад расположен в отдельно стоящем, 2-х этажном, кирпичном здании, имеет 2 группы: младшая, старшая группы.

-**проектная мощность (расчетная):** детский сад рассчитан на 100 детей, фактически на день проверки по списку – 48 (младшая группа - 20 детей, старшая группа – 28 детей), присутствовало – 36 (младшая группа - 18 детей, старшая группа – 18 детей).

Учреждение выстроено по проекту: здание детского сада типовое.

Размещение здания:

- **Расстояние от промышленных предприятий** – 1000м (АЗС №443 ООО «Востокнефтепродукт»), промышленная зона ООО «Санаторий «Изумрудный».
- **расстояние от транспортных путей** – 200 м.
- **радиус обслуживания** – 50-500м.

Земельный участок самостоятельный: По договору №5 « Безвозмездного пользования земельным участком» от 09.01.2017г. между администрацией Кировского муниципального района и МБДОУ «Детский сад №4 кп. Горные Ключи» земельный участок площадью 13464,0 кв.м. с кадастровым № 25:05:030104:90 передан в безвозмездное пользование МБДОУ «Детский сад №4 кп. Горные Ключи». Территория по периметру имеет ограждение (металлическая сетка), площадь зеленых насаждений – более 50%; виды зеленых насаждений – деревья, кустарники, клумбы (в теплый период года). Въезды и входы на участок, дорожки – спланированы, имеют твердое покрытие, ежегодно проводится ремонт твердого покрытия подъездных путей и пешеходных дорожек. На территории и над дверью центрального входа в здание имеется наружное электрическое освещение.

Функциональное зонирование участка: зоны застройки, игровой территории, физкультурно-спортивная, хозяйственная.

Игровая зона:

Для каждой группы оборудованы игровые площадки, разделенные между собой зелеными насаждениями, на которых расположены теневые навесы, песочницы, малые игровые формы. Оборудование в исправном состоянии, соответствует гигиеническим требованиям. Замена песка в песочницах проводилась в августе 2020г., крышки (тенты) на песочницы имеются, используются в теплое время года в ночное время. Для хранения уличных игрушек, колясок, санок выделено отдельное место.

Физкультурно-спортивная зона:

Физкультурная площадка состоит из зоны для подвижных игр, беговой дорожки, оборудована в соответствии с гигиеническими требованиями.

Хозяйственная зона:

В хозяйственной зоне со стороны пищеблока расположена площадка для сбора мусора и пищевых отходов, оборудована в соответствии с гигиеническими требованиями. Имеется два окрашенных контейнера, вывоз ТБО проводится своевременно по государственному контракту на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами № 10861/ рт 01.01.2020г. с КГУП «Приморский экологический оператор» на полигон ТБО п.г.т. Кировский ООО «Хозяин». Уборка территории проводится своевременно, ТКО на площадке не обнаружено. Имеется отдельный въезд в хозяйственную зону (для спец. машин - поставляющих продукты и мусоровозов), имеет твердое, ровное покрытие.

Зона застройки:

Здание – 2-этажное, кирпичное (ориентация – СЗ-ЮВ).

Набор и площади помещений детского сада:

Имеется 4 групповых ячейки, изолированных между собой, фактически функционирует две – для младшей и старшей групп. Каждая ячейка состоит: из групповой - игровой, спальни, санузла, буфетной, гардеробной; имеет отдельный, изолированный выход, оборудованный тамбуром. Группы размещены на двух этажах. Количество детей в группах исходя из расчета площадей групповых и нормы на 1 ребенка до 3-х лет – не менее 2,5кв.м., от 3-х до 7-ми лет- не менее 2кв.м. соответствует норме, а именно:

- младшая группа – игровая площадью 53,8 рассчитана на 21 ребенка, фактически (по списку) - 20 детей;
- старшая группа – игровая площадью 54,2 рассчитана на 27 детей, фактически (по списку) - 28;

Пере наполняемости групп не выявлено.

Отделка помещений: во всех групповых - в гардеробных, спальнях, игровых, буфетных – стены окрашены, эмалью на 1.5м., выше - водоэмульсионной краской, в санузлах -

кафельная плитка и окраска водоэмульсионной краской. Потолки во всех помещениях окрашены водоэмульсионной краской. Повреждений на поверхности стен и потолка в основных и вспомогательных помещениях не выявлено - гладкие, выполнены из материалов, позволяющих проводить влажную обработку и дезинфекцию. Полы в помещениях групповых покрыты линолеумом, в санузлах – кафельной плиткой. В гардеробной и спальне старшей группы и музыкальном зале повреждена поверхность линолеума (трещины, выбоины, деформация по краям), что не соответствует требованиям п. 2.5.2. СП 2.4.3648-20. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее СП 2.4.3648-20).

Отопление: централизованное (котельная № 1 КГУП «Примтеплоэнерго»), отопительные приборы представлены чугунными радиаторами. Ограждающие устройства отопительных приборов имеются во всех помещениях детского сада.

Вентиляция: естественная через оконные проемы, имеются окна с открывающимися створками, фрамугами в каждой групповой, открывающиеся вовнутрь помещения. Режим проветривания соблюдается: проводится во время прогулок детей на улице во всех помещениях групповой ячейки, затем в игровых во время сна, в спальнях - перед сном.

Водоснабжение: холодное - централизованное от поселковой сети кп. Горные Ключи, находящейся на балансе в МУП «АкваСервис» (единый типовой договор № 21Ю-12 от 31.12.2020г.), на случай перебоев холодной воды имеются накопительные емкости на пищеблоке.

Горячее - автономное (на пищеблоке, в буфетных всех групп установлены электротитаны на 80 и 100 литров). Для проведения гигиенических процедур в группах предусмотрены душевые поддоны с душевой сеткой на гибком шланге, с подводкой холодной воды и горячей - в младшей группе, в старшей группе – только холодной, горячая – отсутствует.

Не обеспечена подводка горячей воды к раковинам и душевой установке в санузле старшей группы, что не соответствует п. 2.6.1. СП 2.4.3648-20. Со слов заведующего МБДОУ «Детский сад №4 кп. Горные Ключи установлено, что для старшей группы к началу учебного года была подготовлена другая групповая, расположенная на 2-м этаже в одном крыле с младшей группой и общим входом в здание, где выполнен ремонт, имеется подводка горячей воды к раковинам и душевой. Но с 01 декабря 2020г. воспитанники старшей группы были переведены в помещения свободной, не эксплуатируемой (по причине низкой наполняемости учреждения) более года не отремонтированной групповой, расположенной в противоположном крыле здания от младшей группы и имеющий другой вход в здание. Такая необходимость возникла с целью проведения профилактических мероприятий заболеваемости COVID-19 по распоряжению Губернатора Приморского края.

Канализация: централизованная, санитарно-технические приборы в исправном состоянии во всех помещениях.

Туалетные оборудованы кабинками без запоров. В туалетах установлено по три унитаза, в младшей группе - 1, в умывальных всех групп – по 4 раковины. Все санитарно-техническое оборудование в исправном состоянии. В группах на каждого ребенка имеются детские сидения и гигиенические накладки на унитазы.

На момент обследования в детском саду воспитывается 48 воспитанников.

Смена -дневная с 8-00 до 18-00, **неделя**- 5-ти дневная.

Обеспечение принципа повозрастной изоляции воспитанников: соблюдается, здание типовое, все групповые ячейки изолированные, имеют отдельные выходы, оборудованные теплыми тамбурами, что соответствует гигиеническим требованиям .

Гардероб: в каждой групповой ячейки имеется раздевальная, оборудованная кабинками.

Расстановка мебели в игровых, спальнях: в соответствии с гигиеническими требованиями - столы для занятий установлены вблизи светонесущей стены с левосторонним освещением рабочего места, столы имеют матовую поверхность; в

спальнях имеются кровати в соответствии с возрастом детей, мебели достаточно, в наличие на каждого ребенка. Во всех игровых мебель (столы, стулья) саморегулирующаяся.

Маркировка мебели: в детском саду имеется единая маркировка шкафчиков - в раздевальных, кабинок для полотенец - в санузлах, кроватей в спальнях, горшков - в горшечной (младшей группы). Маркировка мебели (столы, стулья) в соответствии с росто-возрастными показателями имеется.

Естественное освещение помещений детского сада осуществляется через оконные проемы, ориентированное слева по отношению к сидящим воспитанникам. Санитарное состояние окон в помещениях: стекла чистые, цветы не препятствуют для проникновения светового потока, шторы на окнах светлых тонов.

Искусственное освещение: представлено светодиодными и люминесцентными лампами. Число световых точек в групповых – по 6 светильников на 2 лампы каждый. Наличие раздельного включения светильников имеется. Осветительные приборы оборудованы пылевлагонепроницаемой защитной арматурой во всех основных помещениях и вспомогательных помещениях. Не своевременно проводится замена перегоревших ламп, на момент проверки в игровой старшей группы из 12 ламп - 3 неисправны (перегорели), в экологическом центре – из 12 ламп - 4 неисправны (перегорели), что не соответствует п. 2.8.9. СП 2.4.3648-20.

Санитарное содержание основных и вспомогательных помещений детского сада:

Режим уборки: Ежедневно проводится влажная уборка пола, мест скопления пыли (подоконники, радиаторы и др.) с использованием моющих и дезинфицирующих средств: в спальнях- после сна, в групповых- после каждого приема пищи, во вспомогательных- не менее 2-х раз и по мере необходимости. Уборка проводится качественно и регулярно во всех помещениях учреждения.

Один раз в месяц проводят генеральную уборку помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри, оконные проемы моют два раза в год (весной и осенью).

Уборочный инвентарь в достаточном количестве, маркирован, хранение упорядочено, в санузлах групповых имеются шкафы и выделенные места для хранения.

Санитарно-эпидемиологический режим: в детском саду - индивидуальность полотенец, кроватей, горшков, гигиенических накладок соблюдается согласно списка детей. Полотенца, постельные принадлежности чистые, смена проводится 1 раз в 7 дней и по мере загрязнения. Стирка постельного белья осуществляется в учреждении. Условия соблюдаются. Чистое белье хранится на стеллажах в кастаньянной. Мешки для сбора грязного белья и емкости в группах имеются.

Условия для соблюдения личной гигиены персоналом и детьми имеются: мылом, индивидуальными полотенцами обеспечены в достаточном количестве, в каждой групповой имеется санузел, где установлено по 4 раковины, 3 унитаза.

Игрушки обрабатывают ежедневно, инструкции по обработке игрушек имеются в каждой группе, емкости для мытья маркированы, используют по назначению.

Обработка санитарно-технического оборудования соблюдается - горшки, гигиенические накладки на унитазы и унитазы обрабатываются согласно инструкции ежедневно.

Рабочие растворы готовят в детском саду медицинским работником централизованно, в отдельном, закрывающемся помещении в медицинском блоке, даты приготовления на емкостях указаны. Готовые растворы в группы доставляются помощниками воспитателей, на пищеблок - кухонным работником. Емкости для дез. растворов в группах и пищеблоке маркированы, с крышками. В качестве дез. средства используется «Алмадез Хлор», инструкции по применению имеются везде. Для приготовления рабочих дезинфицирующих средств имеется мерная посуда, емкость для разведения - бак на 40л. с отметкой, выполненной самостоятельно.

Буфетные оборудованы в игровых, оборудованы моечными раковинами для столовой посуды, стеллажами для хранения посуды в соответствии с гигиеническими требованиями. Режим мытья посуды соблюдается, проводится согласно инструкции. Посуда обрабатывается в 2-х раковинах, промаркированных, гибкие шланги для ополаскивания посуды имеются. Ветошь для мытья посуды и уборки столов обрабатывают в соответствии с требованиями, емкости для ее хранения имеются в достаточном количестве, промаркированы. Во всех группах имеется достаточное количество столовой посуды и столовых приборов, хранение их упорядочено, сколов на посуде не обнаружено.

Обеспеченность мягким инвентарем: Обеспечены в достаточном количестве – более 2 комплектов на 1 ребенка. На 48 детей (списочный состав на момент проверки) имеется матрацев - 129 шт.; подушек – 157 шт.; одеял – 141 шт.; пододеяльников – 229 шт.; простыней - 544шт.; наволочек – 168 шт.; покрывал - 271шт.; полотенце для лица – 202 шт., полотенце для ног – 110 шт., наматрасников -130 шт.

Грызунопроницаемость помещений детского сада: В помещениях детского сада проведены мероприятия по защите помещений от захода грызунов, в групповых ячейках и коридорах дыр и щелей в полах, плинтусах, порогах не обнаружено. Дератизационные работы проводятся по договору № 158-2021-д специалистами филиала «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае в г. Лесозаводске» с кратностью: в помещениях детского сада – 1 раз в п/годие, на территории – 1 раз в год.

Гигиеническая оценка расписания занятий воспитанников:

Режим дня воспитанников детского сада соответствует возрастным особенностям детей и способствует их гармоничному развитию. Максимальная продолжительность непрерывного бодрствования детей 3-7 лет составляем 5,5-6 ч. Продолжительность прогулок (2 раза в день, в теплое время года) - 4-4,5 ч. Дневной сон - 3ч. Игры, подготовка к занятиям, личная гигиена- 3-4ч.

Организация физического воспитания:

Рациональный двигательный режим, физические упражнения и закаливающие мероприятия проводятся с учетом состояния здоровья, возрастно-половых возможностей детей и с учетом сезона года. Организованные формы двигательной активности включают в себя: утреннюю гимнастику; физкультурные занятия в музыкальном и спортивном залах; на воздухе в теплое время года физкультурные минутки, подвижные игры, спортивные упражнения, ритмическая гимнастика. Физкультурные занятия для дошкольников проводятся 3 раза в неделю. Длительность занятий не превышает нормативы, предусмотренные гигиеническими требованиями.

Спортивным инвентарем обеспечены.

Организация трудового обучения:

Виды трудового обучения: в группах детского сада трудовое обучение проводится в соответствии с утвержденной программой, соответствующей гигиеническим требованиям.

Пищеблок и организация питания воспитанников.

Пищеблок расположен на первом этаже, готовится продукция для воспитанников детского сада на полуфабрикатах.

Имеет следующий набор помещений: Варочный цех, цех сырой продукции (овощной, мясо-рыбный), складское помещение для холодильного оборудования и суточного запаса продуктов, складское помещение для хранения овощей, склад для пищевых продуктов.

Отделка помещений пищеблока: потолок – побелен, стены - окрашены, отделаны глазурованной плиткой, пол- метлахской плиткой. Потолки в производственных цехах пищеблока - окрашены эмалью и акриловой краской. В варочном цехе в зоне для обработки сырой продукции на потолке отмечаются следы протекания, что не соответствует п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20.

Водоснабжение: холодное - централизованное с разводкой к моечным ваннам, горячее - автономное (электротитаны). Для питьевого режима используется вода бутилированная и кипяченая.

Санитарно-техническое состояние труб и приборов системы водоснабжения: соответствует гигиеническим требованиям.

Канализация: централизованная, санитарно-технические приборы и система канализации в исправном состоянии, соответствуют гигиеническим требованиям. Для сбора пищевых и производственных отходов имеются емкости с крышками (эмалированные, пластмассовые ведра).

Вентиляция: Естественная.

Освещение: Естественное и искусственное.

Искусственное освещение, тип осветительных приборов, наличие защитной арматуры: Люминесцентные лампы - в варочном цехе, в цехах и складских помещениях - светодиодные лампы.

Обеспеченность технологическим оборудованием, исправность: электроплита на 4 конфорки с духовым шкафом - 2 шт., 3-х секционный жарочный шкаф - 1 шт., электро-сковорода - 1 шт., картофелечистка - 1 шт., электро-мясорубка - 1 шт., разделочные столы для сырой и готовой продукции - 5 шт., моечные ванны для овощей и фруктов, мяса и рыбы, кухонной посуды - 4 шт.

Наличие и состояние гигиенического покрытия на разделочных столах, маркировка: Поверхность технологических столов - пищевое железо имеется на всех столах в варочном цехе и цехе сырой продукции, соответствует гигиеническим требованиям, не повреждена, столы промаркированы.

Холодильное оборудование, температурный режим, направленность, наличие термометров: морозильный ларь (1) для мяса, 2-х камерный бытовой холодильник (4) для молочной продукции, овощей, яйца, суточных проб, температурный режим выдерживается, термометры имеются, контроль температурного режима ведется постоянно, данные заносятся в журнал регистрации. Все оборудование в рабочем состоянии.

Соблюдение поточности технологического процесса: Соблюдается. Расстановка оборудования в цехах и расположение цехов выполнены с учетом соблюдения поточности технологического процесса. Обеззараживание воздуха с использованием бактерицидных облучателей при приготовлении холодных блюд в зонах приготовления холодных блюд, мясо-рыбном и овощном цехе не проводится, что не соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Маркировка, хранение кухонного и разделочного инвентаря, его использование, достаточность: Кухонный и разделочный инвентарь маркирован, хранение упорядочено (раздельно в цехах по назначению), используется по назначению, имеется в достаточном количестве.

Санитарно-техническое состояние разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря: соответствует гигиеническим требованиям.

Наличие весов для сырой и готовой продукции: Имеются десятичные и товарные. **Обеспечение кухонной посудой, достаточность, маркировка, состояние:** обеспечены в достаточном количестве. Приобретена новая кухонная посуда для доставки пищи в группы (ведра и кастрюли в каждой группе и др.). Вся посуда промаркирована.

Хранение кухонной посуды: На стеллажах в варочном цехе.

Обеспечение столовой посудой и приборами, достаточность, состояние: обеспечены в достаточном количестве столовой посудой и приборами.

Хранение столовой посуды и приборов: На стеллажах и в кассетах в буфетных групповых.

Соблюдение правил мытья кухонной посуды: Соблюдаются, обработка посуды проводится в соответствии с инструкцией, моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве.

Соблюдение правил мытья столовой посуды в групповых: инструкции по обработке посуды имеются, для обработки посуды имеются по 2 моечных ванны и гибкий шланг с душевой насадкой для ополаскивания, моющими и дезинфицирующими средствами и обеспечены в достаточном количестве.

Наличие дез. средств, условия хранения, приготовления растворов, их использование: Из дезинфицирующих средств в наличии «Алмадез Хлор», инструкция по применению имеется.

Наличие ветоши для мытья кухонной, столовой посуды, инвентаря, оборудования, хранение, методы обработки: имеется, хранится в маркированных емкостях (для чистой и использованной), обрабатывается в соответствии с инструкцией.

инструкции по режиму обработки инвентаря, оборудования имеются.

Наличие уборочного инвентаря, маркировка, хранение, использование: Имеется в достаточном количестве, хранение упорядоченное, режим обработки соблюдается.

Обеспечение спецодеждой: работники пищеблока и младшие воспитатели, связанные с раздачей пищи обеспечены, в достаточном количестве (по 3 комплекта).

Соблюдение личной гигиены сотрудниками: Для соблюдения правил личной гигиены имеются все условия: моющие и дезинфицирующие средства для рук, индивидуальные полотенца, раковина, спец. одежда имеются, СИЗ (маски, перчатки) в достаточном количестве.

Сбор и утилизация пищевых отходов: пищевые отходы собираются в емкости с крышками.

Условия хранения продуктов: Запас продуктов на пищеблоке минимальный. Продукты доставляются по договору ИП Шулекина Л.Н. 1 раз в неделю. Скоропортящиеся продукты хранятся в холодильном и морозильном оборудовании, оборудованном термометрами. остальные продукты хранятся в складском помещении, оборудованном психрометром для контроля температуры и влажности на поддонах и подтоварниках. Контроль температурного режима в холодильном и морозильном оборудовании, температуры и влажности в складском помещении проводится ежедневно, данные заносятся в журнал. Условия хранения продуктов в учреждении соблюдаются.

Соблюдение товарного соседства при хранении продуктов: Соблюдается.

Сроки реализации скоропортящихся и других продуктов: Соблюдаются, продуктов с нарушением сроков реализации не выявлено. Все продукты поступают в учреждение при наличии документации, подтверждающей качество и безопасность.

Грызунонепроницаемость помещений пищеблока: Помещения пищеблока, буфетных в групповых защищены от захода грызунов, проведен комплекс мероприятий, предусмотренный санитарными правилами. Дыр, щелей в полах, плинтусах, порогах не обнаружено. Проведено заделывание сколов кафельной плитки, щелей вдоль дверных и оконных коробок. Сливные канализационные отверстия заделаны мелкоячеистой сеткой. Все продукты хранятся согласно санитарным правилам – на подтоварниках, стеллажах, в шкафу, в емкостях. Овощи расположены в складском помещении для овощей на подтоварниках, в ларях. Поврежденных продуктов грызунами не обнаружено. Гниющих овощей нет. Пищевые отходы собираются в емкость с крышкой, удаляются ежедневно, емкости моются с применением моющих и дез. средств. Твердые производственные отходы собираются в емкости с крышкой. Профилактические и истребительные мероприятия проводятся согласно договора специалистами дезинфекционного отдела Лесозаводского филиала «ЦГиЭ в Приморском крае». Методы проведения профилактических работ и применяемые средства определяются специалистами дезинфекционного отдела. Эффективность проводимых мероприятий составляет 100 %.

Наличие условий для соблюдения личной гигиены воспитанников: Имеются раковины, личные полотенца и мыло в санузлах в групповых.

Организация питания дошкольников :

Наличие 2-х недельного меню: разработано и согласовано заведующим МБДОУ «Детский сад №4 кп. Горные Ключи» 4-х недельное меню. Запрещенных блюд в меню не выявлено. Ежедневное меню составляется на основании 4-х недельное. Со слов заведующего детским садом установлено, что 4-х недельное позволяет разнообразить ассортимент блюд и исключить их повторяемость.

Наличие картотеки готовых блюд: Имеется. Представлены технологические карты на весь ассортимент изготавливаемых блюд.

Приготовление пищи ведется: На полуфабрикатах.

Поставка продуктов осуществляется: муниципальный контракт с ИП Шулекина Л.Н.

Разнообразие меню: меню разнообразное, повторяемость блюд чаще 1 раз/ неделю не прослеживается. Рыба и рыбные, мясо и мясные, молоко и молочные продукты, колбасные изделия, овощи, фрукты, яйцо и др. – используется согласно гигиеническим требованиям.

Наличие в меню запрещенных блюд: Не выявлено.

Соблюдение технологии приготовления блюд: имеются все условия для соблюдения.

Повторяемость блюд в меню в течение дня, недели: Не выявлено.

Проведение С-витаминизации: Проводится за счет включения натуральных продуктов (овощи, фрукты). Химическая С-витаминизация 3-х сладких блюд проводится, путем введения в компот аскорбиновой кислоты. Документы, подтверждающие качества и безопасность препарата представлены.

Организация профилактики йод-дефицитных состояний: Используют йодированную соль, блюда из морской капусты.

Наличие в рационе наиболее ценных продуктов- яиц, молока, мяса, рыбы, овощей, фруктов: В рацион включены блюда из мяса, рыбы, овощей, фруктов, молока, яиц, в достаточном объеме.

Охват воспитанников питанием: 100% .

Ведение документации по контролю за питанием:

Гигиенический журнал: Ведется по установленной гигиеническими требованиями форме, своевременно заполняется. Осматриваются медицинским работником все работники, связанные с раздачей пищи (помощники воспитателя, младшие воспитатели) и приготовлением (работники пищеблока) перед началом работы.

Журнал бракеража готовых блюд: Ведется, своевременно заполняется. Выдача пищи разрешается только, после проведения медицинским работником и бракеражной комиссией бракеража. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба всей готовой продукции (все приемы пищи) и хранится в специальном бытовом холодильнике 48ч. На момент обследования 14.01.2021г. с 10-40 до 14-40 (протокол осмотра № 1 от 14.01.2021г.) установлены нарушения сроков хранения суточных проб и полнота их отбора, а именно: в холодильном оборудовании для хранения суточных проб находились пробы готовых блюд от 13.01.2021г. - завтрак, обед, ужин, от 14.01.2021г. завтрак, пробы блюд обеда и ужина от 12.01.2021г. отсутствовали; также среди суточных проб завтраков от 13.01.2021г. и 14.01.2021г. отсутствовали бутерброды (хлеб с маслом сливочным, сыром), предусмотренные меню, что не соответствует требованиям п. 8.1.10.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Журнал бракеража скоропортящейся продукции: Имеется, своевременно заполняется по установленной форме при поступлении каждой партии продуктов (1 раз в неделю).

Ведомость контроля за рационом питания: ведется медицинским работником, подсчет в отклонении от нормы по основным видам продуктов проводится ежедекадно.

Наличие медицинских книжек у сотрудников пищеблока и работников, связанных с раздачей пищи, полнота охвата медосмотрами, сдача санитарного минимума: личные медицинские книжки представлены на всех сотрудников - 8, медосмотр пройден в полном объеме. На момент обследования нарушение сроков прохождения профессиональной гигиенической подготовки и медицинского обследования не выявлено.

Обеспеченность спец. одеждой: работники пищеблока, помощники воспитателей (для раздачи пищи) обеспечены по 3 комплекта, воспитатели и помощники воспитателей обеспечены спецодеждой (халаты светлых тонов) по 2 комплекта.

Представлены приказы о:

- назначении ответственных за организацию и проведение производственного контроля
- проведение дезинфекционных мероприятий
- проведение санитарного дня
- назначение бракеражной комиссии

Организация медицинского обслуживания воспитанников.

Медработник по штату детского сада не предусмотрен, в учреждении имеется медработник КГБУЗ «Кировская ЦРБ» по договору «Об оказании медицинских услуг».

Мед. Блок расположен на 1 этаже, имеет следующий набор помещений и площади:

Мед. Блок:	55 кв.м.
- кабинет медработника	12 кв.м.
-процедурная	12 кв.м.
-коридор	6 кв.м.

Профилактические осмотры на педикулез, микроспорию и др. по группам детского сада проводятся медицинским работником КГБУЗ «Кировская ЦРБ» и воспитателями (в его отсутствие). Вакцинация по национальному календарю по всем вакциноуправляемым заболеваниям проводится медработником, обслуживающим учреждение и прививочной бригадой КГБУЗ «Кировская ЦРБ» (р-я Манту). Контроль за своевременным проведением вакцинации возложен на медицинского работника КГБУЗ «Кировская ЦРБ», по договору работающего в детском саду.

Наблюдение за периодом адаптации детей ясельного возраста: проводится.

Регистрируется воспитателями и медицинским работником в журнале наблюдения, заполняется карта обследования, анализируется в конце учебного года.

Организация медосмотра персонала.

Список сотрудников образовательного учреждения, заверенный подписью и печатью учреждения, подлежащих медицинскому обследованию и гигиенической подготовке представлен - 15 человек.

Наличие личных медицинских книжек установленного образца: представлены на всех работников - 15 человек, медосмотр пройден в полном объеме у всех работников. На момент обследования нарушений сроков прохождения профессиональной гигиенической подготовки и медицинского обследования не выявлено, кроме работников Лесик Светланы Ивановны, завхоза (срок аттестации до 13.12.2020г.), Кириковой Марины Григорьевны (срок аттестации до 20.11.2019г.), что не соответствует требованиям **п.1.5. СП 2.4.3648-20**. У Гошко Николая Анатольевича дворника - отсутствуют данные о вакцинации, что не соответствует требованиям **п.1.5. СП 2.4.3648-20**.

Программа (план) производственного контроля представлена, производственный лабораторный контроль за качеством изготавливаемой продукцией, питьевой водой, дез. режимом, физическими факторами рабочей среды не организован.

Результаты лабораторного исследования:

При проведении анализа лабораторных исследований 08.02.-10.02.2021г. в территориальном отделе установлено:

Показатели качества текущей дезинфекции:

- В 100% смывов из 10 отобранных на БГКП роста бактерий группы кишечной палочки не обнаружено, что **соответствует** требованиям СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Экспертное заключение о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы № 003/01 от 27.01.2021г., протокол лабораторных исследований № 47-С от 19.01.2021г.);

Показатели исследования воды водопроводной:

- по результатам исследования вода по санитарно-микробиологическим и санитарно-химическим исследованиям, отобранная на пищеблоке, **соответствует** требованиям СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения»

(Экспертное заключение о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы № 003/01 от 27.01.2021г., протоколы лабораторных исследований воды №121-В от 19.01.2021г.);

Исследования готовой продукции:

- по результатам исследования готовых блюд (суп с клецками на курином бульоне, рагу из птицы) по микробиологическим показателям 100% отобранных проб **соответствуют** ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20

(Экспертное заключение о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы № 003/01 от 27.01.2021г., протоколы лабораторных исследований №№141-П, 142-П от 19.01.2021г.);

- по результатам исследования готовой продукции (мясо птицы отварное) на качество термической обработки **соответствует** СанПиН 2.4.5.2409-08 (Экспертные заключения о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы № 003/01 от 27.01.2021г., протокол лабораторных исследований № 143-П от 19.01.2021г.);

- по результатам исследования готовой продукции (компот из сухофруктов) на содержание витамина С проба **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Экспертное заключение о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы № 003/01 от 27.01.2021г., протокол лабораторных исследований № 144-П от 19.01.2021г.);

- по результатам исследования на содержание йода проба «Соль пищевая каменная молотая йодированная сорт высший» **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Экспертное заключение о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы № 003/01 от 27.01.2021г., протокол лабораторных исследований № 145-П от 19.01.2021г.);

- по результатам исследования готовой продукции на калорийность проба суп с клецками на курином бульоне **не соответствует** рецептуре приготовления согласно технологических карт (отклонение от нормы на - 10,7%, фактическая калорийность – 420,4 ккал, теоретическая - 470,60 ккал, за счет белков ниже на 11,3%, жиров – ниже на 17,3%, углеводов – ниже на 6,7%), что не соответствуют **п. 2.3.3.** СП 2.4.3648-20 (Экспертное заключение о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы 003/01 от 27.01.2021г., протокол лабораторных испытаний рационов питания № 5 от 21.01.2021г.);

- по результатам исследования готовой продукции на калорийность проба рагу из птицы **соответствуют** рецептуре приготовления согласно технологических карт (находится в пределах допустимых отклонений - -4,6%, фактическая калорийность – 170,4 ккал, теоретическая - 178,7 ккал, что соответствуют **п. 2.3.3.** СП 2.4.3648-20 (Экспертное заключение о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы 003/01 от 27.01.2021г., протокол лабораторных испытаний рационов питания № 6 от 21.01.2021г.)

Результаты замеров освещенности:

По результатам измерений искусственная освещенность **ниже нормируемой** (400лк) в игровой младшей группы (262 лк.), в игровой старшей группы (310 лк.), в спортивном зале (312,7 лк.); ниже нормируемой (300лк) в раздевалке старшей группы (278 лк.), в медицинском кабинете на рабочем месте медсестры (211 лк.); ниже нормируемой

(500лк) в процедурном кабинете медблока (249 лк.), т.е. 66,6% из замеренной, что не соответствует п. 2.8.1. СП 2.4.3648-20

(Экспертное заключение о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы № 005/01 от 28.01.2021г., протокол измерений физических факторов № 1/04-Ф от 19.01.2021г.);

Показатели параметров микроклимата (температура, относительная влажность, скорость движения воздуха):

- Микроклимат во всех помещениях **соответствует** СП 2.4.3648-20

(Экспертное заключение о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы № 005/01 от 28.01.2021г., протокол измерений физических факторов № 1/04-Ф от 19.01.2021г.);

Результаты замеров мебели:

По результатам измерений мебель **соответствует** по ростовозрастным показателям в младшей и старшей группе - в 100%, т.е. все воспитанники обеспечены мебелью согласно их росту, что соответствует требованиям СП 2.4.3648-20 (Экспертное заключение о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы № 004/01 от 28.01.2021г., протокол замеров мебели № 1.1 от 19.01.2021г.);

В ходе проведения проверки:

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

1. В гардеробной и спальне старшей группы и музыкальном зале повреждена поверхность линолеума (трещины, выбоины, деформация по краям), что не соответствует требованиям п. 2.5.2. СП 2.4.3648-20. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее СП 2.4.3648-20).

Лицо допустившее нарушение: заведующий МБДОУ «Детский сад №4 кп. Горные Ключи» Юшкова Валентина Владимировна.

2. Не обеспечена подводка горячей воды к раковинам и душевой установке в санузле старшей группы, что не соответствует п. 2.6.1. СП 2.4.3648-20.

Лицо допустившее нарушение: заведующий МБДОУ «Детский сад №4 кп. Горные Ключи» Юшкова Валентина Владимировна.

3. Не своевременно проводится замена перегоревших ламп, на момент проверки в игровой старшей группы из 12 ламп - 3 неисправны (перегорели), в экологическом центре - из 12 ламп - 4 неисправны (перегорели), что не соответствует п. 2.8.9. СП 2.4.3648-20.

Лицо допустившее нарушение: заведующий МБДОУ «Детский сад №4 кп. Горные Ключи» Юшкова Валентина Владимировна.

4. В варочном цехе в зоне для обработки сырой продукции на потолке отмечаются следы протекания, что не соответствует п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20.

Лицо допустившее нарушение: заведующий МБДОУ «Детский сад №4 кп. Горные Ключи» Юшкова Валентина Владимировна.

5. Обеззараживание воздуха с использованием бактерицидных облучателей при приготовлении холодных блюд в зонах приготовления холодных блюд, мясо-рыбном и овощном цехе не проводится, что не соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Лицо допустившее нарушение: заведующий МБДОУ «Детский сад №4 кп. Горные Ключи» Юшкова Валентина Владимировна.

6. На момент обследования 14.01.2021г. с 10-40 до 14-40 (протокол осмотра № 1 от 14.01.2021г.) установлены нарушения сроков хранения суточных проб и полнота их отбора, а именно: в холодильном оборудовании для хранения суточных проб находились пробы готовых блюд от 13.01.2021г. - завтрак, обед, ужин, от 14.01.2021г. - завтрак, пробы блюд обеда и ужина от 12.01.2021г. отсутствовали; также среди суточных проб

завтраков от 13.01.2021г. и 14.01.2021г. отсутствовали бутерброды (хлеб с маслом сливочным, сыром), предусмотренные меню, что не соответствует требованиям п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Лицо допустившее нарушение: провар МБДОУ «Детский сад №4 кп. Горные Ключи» Шадурская Елизавета Ивановна.

7. При анализе представленных документов (личных медицинских книжек сотрудников детского сада) установлены нарушения сроков прохождения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации у работников: Лесик Светланы Ивановны, завхоза (срок аттестации до 13.12.2020г.), Кириковой Марины Григорьевны (срок аттестации до 20.11.2019г.); у Гошко Николая Анатольевича, дворника - отсутствуют данные о вакцинации, что не соответствует требованиям п.1.5. СП 2.4.3648-20.

Лицо допустившее нарушение: заведующий МБДОУ «Детский сад №4 кп. Горные Ключи» Юшкова Валентина Владимировна.

8. По результатам исследования готовой продукции на калорийность проба суп с клецками на курином бульоне **не соответствует** рецептуре приготовления согласно технологических карт (отклонение от нормы на - 10,7%, фактическая калорийность - 420,4 ккал, теоретическая - 470,60 ккал, за счет белков ниже на 11,3%, жиров - ниже на 17,3%, углеводов - ниже на 6,7%), что не соответствуют п. 2.3.3. СП 2.4.3648-20

Лицо допустившее нарушение: провар МБДОУ «Детский сад №4 кп. Горные Ключи» Шадурская Елизавета Ивановна.

9. По результатам измерений искусственная освещенность **ниже нормируемой** (400лк) в игровой младшей группы (262 лк.), в игровой старшей группы (310 лк.), в спортивном зале (312,7 лк.); ниже нормируемой (300лк) в раздевалке старшей группы (278 лк.), в медицинском кабинете на рабочем месте медсестры (211 лк.); ниже нормируемой (500лк) в процедурном кабинете медблока (249 лк.), т.е. 66,6% из замеренной, что не соответствует п. 2.8.1. СП 2.4.3648-20

Лицо допустившее нарушение: заведующий МБДОУ «Детский сад №4 кп. Горные Ключи» Юшкова Валентина Владимировна.

(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): нет

выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний): нет

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

(подпись проверяющего)

(подпись уполномоченного представителя юридического лица)

Прилагаемые к акту документы:

- Распоряжение (приказ) Руководителя Управления Роспотребнадзора по Приморскому краю № 8 от 13.01.2021г. ;
- Распоряжение о начале проведения плановой выездной проверки № 01 от 11.01.2021 г.
- Предписания должностного лица по устранению выявленных нарушений № 166 от 10.02.2021 г.;
- Протокол осмотра № 1 от 14.01.2021г.;
- Определение о назначении экспертизы № 1 от 14.01.2021г.;
- Протоколы отбора проб воды №1, продуктов №3, смывов № 2 на лабораторные исследования от 14.01.2021г.

Протоколы лабораторных испытаний:

- протокол лабораторных испытаний воды №121-В от 19.01.2021г.;
- протокол лабораторных исследований смывов на БГКП № 47-С от 19.01.2021г.;
- протоколы лабораторных исследований пищевых продуктов №№141-П - 145-П от 19.01.2021г.;
- протоколы лабораторных испытаний рационов питания № № 5, 6 от 21.01.2021г.
- протокол измерений физических факторов (освещённости, микроклимата) № 1/04-Ф от 19.01.2021г.;
- протокол замеров мебели № 1.1 от 19.01.2021г.;
- Экспертные заключения о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы № 003/01 от 27.01.2021г., № 004/01 от 28.01.2021г., № 005/01 от 28.01.2021г.
- Копии представленных документов.

(перечислить)

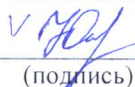
Подписи лиц, проводивших проверку:
Специалист- эксперт территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Приморскому
краю в г. Лесозаводске
(должностное лицо)
отчество



Блинова Галина Сергеевна
подпись фамилия, имя.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):
Заведующий МБДОУ «Детский сад №4 кп. Горные Ключи» Юшкова Валентина Владимировна
(фамилия, имя, отчество (последнее — при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или
уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного
представителя)

«10 » февраля 2021 г.



(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

(подпись уполномоченного должностного лица,
лиц), проводившего проверку)