



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 Кемеровской области**

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Кемеровской области в городе
Анжеро-Судженске, Ижморском и Яйском районах
(наименование территориального отдела)

Территориальный отдел
Управления Роспотребнадзора
по Кемеровской области в г.
Анжеро-Судженске,
Ижморском и Яйском районах

(место составления акта)

“ 26 ” апреля 20 19 г.
(дата составления акта)
13.00 час
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля, юридического лица,
индивидуального предпринимателя

№ 469-19

По адресу/адресам: 652475, Кемеровская область, г. Анжеро-Судженск, ул. Родины, 5
(место проведения проверки)

На основании: Распоряжения Управления Роспотребнадзора по Кемеровской области от

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

была проведена **плановая, выездная** проверка

проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Анжеро-Судженского городского
округа «Центр развития ребенка - детский сад №8»

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

Дата и время проведения проверки:

“ 01 ” апреля 20 19 г. с ___ час. ___ мин. до ___ час. ___ мин. Продолжительность ___

“ 26 ” апреля 20 19 г. 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: 20 рабочих дней

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Территориальным отделом Роспотребнадзора по Кемеровской области в городе Анжеро-Судженске, Ижморском и Яйском районах

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

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

заведующая Гулевская Елена Николаевна, 23.03.2019г. 10-00 час ✓

(фамилии, инициалы, подпись, 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: **Лябах Елена Алексеевна** — ведущий специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Кемеровской области в городе Анжеро-Судженске, Ижморском и Яйском районах

Федотова Светлана Юрьевна, помощник врача по гигиене детей и подростков филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Анжеро-Судженске, Ижморском и Яйском районах, Гарина Анна Григорьевна, помощник врача по коммунальной гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Анжеро-Судженске, Ижморском и Яйском районах Терехина Людмила Анатольевна, врач-лаборант филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Анжеро-Судженске, Ижморском и Яйском районах, Ключникова Ирина Давыдовна, лаборант ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Анжеро-Судженске, Ижморском и Яйском районах, Кожевникова Татьяна Анатольевна, помощник врача эпидемиолога филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Анжеро-Судженске, Ижморском и Яйском районах, Голубева Екатерина Геннадьевна, помощник врача эпидемиолога филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Анжеро-Судженске, Ижморском и Яйском районах, Леонову Юлию Игоревну, техника филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Анжеро-Судженске, Ижморском и Яйском районах, Шевченко Людмила Михайловна, врач-эксперт филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Анжеро-Судженске, Ижморском и Яйском районах.

Свидетельство об аккредитации ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» от 30.04.2015г. № RA.RU.710013, выданное Федеральной

(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 по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: **заведующая Гулевская Елена 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)

В ходе проведения проверки установлено:

Наименование учреждения: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Анжеро-Судженского городского округа «**Центр развития ребенка - детский сад №8**»,

Юридический адрес: 652475, Кемеровская область, г. Анжеро-Судженск, ул. Родины,5

**Фактический адрес: 652475, Кемеровская область, г. Анжеро-Судженск, ул. Родины,5
тел. 6-66-19**

ИНН/КПП 4246015269

ОГРН 1084246001036

Заявленный вид деятельности: образовательная деятельность.

Лицензия на право деятельности: лицензия на осуществление образовательной деятельности регистрационный номер № 15866 от 16 марта 2016г, бессрочная

Лицензия на право медицинской деятельности: № ФС-42-01-002288 от 17.12.2012, бессрочная

Программа производственного контроля составлена, выполняется, за исключением лабораторных исследований.

Заключенные договора на оказание учреждению коммунальных услуг:

- Контракт энергоснабжения №300194 от 21 января 2019г. с ОАО « Кузбассэнергосбыт»
- Контракт холодного водоснабжения и водоотведения №733 от 21. 01.2019г. с ООО «Водоканал»
- Контракт №10 оказания услуг по вывозу и захоронению твердых коммунальных отходов от 21.01.2019г. с МП «Коммунальное Спецавтохозяйство»
- Контракт на поставку угля № 6-СС /19-Аот 24.01.2019г.
- Контракт №87-АС/2019 об организации и проведении дезинфекционных работ от 21.01.2019г.

Характеристика учреждения.

Предметом деятельности учреждения является реализация программ дошкольного образования, перечисленных в Уставе.

Рабочая неделя – пятидневная, длительность работы – 12 часов, пребывание детей в учреждении с 7 ч. до 19 ч.

Расчетная вместимость согласно требованиям санитарных правил составляет 155 мест, по списку- 135 детей, на день проверки присутствует 100 детей, основная причина отсутствия детей – отпуск родителей, болезнь.

Организовано: 6 групп (группа раннего возраста, младшая группа, средняя группа №1, средняя группа №2, старшая группа, подготовительная группа), .

Количество детей по списку в группах:

- 1) группа раннего возраста - 20 детей по списку, присутствует 16 детей
- 2) младшая группа - 24 ребенка по списку, присутствует 18 детей
- 3) средняя группа №1 –27 детей по списку, присутствует 17 детей
- 4) средняя группа №2 - 20 детей по списку, присутствует 11 детей
- 5) старшая группа –26 детей по списку, присутствует 22 ребенка
- 6) подготовительная группа –18 детей по списку, присутствует 16 детей

Участок.

Учреждение размещается на обособленном земельном участке

Ограждение участка выполнено по всему периметру металлической изгородью. Площадь земельного участка составляет 7587 кв.м. Наружное электрическое освещение представлено лампами «Кобра».

На участке выделены зона застройки, зона игровой территории, хозяйственная зона. Территория благоустроена, озеленена, пешеходные дорожки заасфальтированы, покрытие групповых площадок травяное.

Групповые площадки выделены для всех групп. Принцип групповой изоляции на участке соблюден. Территории групповых площадок имеют теневые навесы, 2 навеса стационарных, остальные навесы сборно-разборные, устанавливаются в летний период.

Хозяйственная зона имеет самостоятельный въезд с улицы и удобную связь с пищеблоком. На территории хозяйственной зоны установлен 1 контейнер с крышкой для сбора мусора. Договор на оказание услуг по вывозу и захоронению твердых бытовых отходов (ТБО) с МП «Комспецавтохозяйство» имеется, выполняется. Санитарное состояние территории удовлетворительное.

Здание.

Здание типовое, двухэтажное, в кирпичном исполнении, в 2009г проведен капитальный ремонт. Текущий ремонт в помещениях проводится ежегодно – косметический ремонт групповых и служебных помещений (покраска и др.). Состояние кровли удовлетворительное. Состояние лестничных маршей удовлетворительное.

Планировка здания предусматривает принцип групповой изоляции: 2 группы (группа раннего возраста, младшая группа, расположенные на 1-м этаже) имеют отдельный изолированный вход.

Размещение групп по этажам: 1 этаж – группа раннего возраста, младшая группа, 2-й этаж-подготовительная, старшая, средняя группа №1, средняя группа №2.

В процессе ремонта проведена замена оконных блоков, дверей, санитарно-технического оборудования, систем водоснабжения, отопления, канализации.

Внутренняя отделка

Помещения с обычным режимом (групповые, спальные, приемная): потолок окрашен, стены оклеены обоями под покраску, пол – линолеум.

Помещения с повышенной влажностью:

пищеблок (производственные помещения) - потолок – покраска, стены –выложены керамической плиткой, пол – плитка; складские помещения - потолок – покраска, стены –выложены керамической плиткой, пол –плитка;

прачечная - потолок – окрашен; стены –выложены керамической плиткой, пол – плитка.

туалетные (умывальная, помещение санитарных узлов)- потолок – окрашен, стены –выложены керамической плиткой, пол - плитка

кабинет медсестры/врача – потолок окрашен, стены – плитка, пол –плитка.

изолятор - потолок – окрашен, стены облицованы плиткой, пол- плитка

В игровых оборудованы буфетные для раздачи пищи, мытья и хранения столовой посуды.

Отделка выполнена материалами, разрешенными к использованию в детских учреждениях, санитарно – эпидемиологические заключения на отделочный материал представлены.

Набор и площади помещений

Каждая групповая ячейка включает: приемную, игровую, спальню, туалетные представлены 1 помещением (2 помещения - для умывания и санитарных узлов в групповой ячейке подготовительной группы.

Спортивный зал– 48.2 кв.м расположен на 1-м этаже.

Музыкальный зал – 67.6 кв.м

Пищеблок- горячий цех- 17.4 кв.м, цех для обработки сырой продукции- 9.0 кв.м, помещение первичной обработки овощей -8.6 кв.м, кладовая – 6.5 кв.м, помещение для хранения суточного запаса продуктов - 4.7 кв.м, раздаточная -2 кв.м

Прачечная- стиральная - 8.7 кв.м, гладильная – сушильная – 10.0 кв.м, помещение для хранения чистого белья – 11.5 кв.м

Медицинский блок: приемная – 8.2 кв.м , процедурная -6 кв.м, изолятор- 7.8 кв.м, сан.узел 1.8 кв.м

Административно-хозяйственные помещения

Кабинет заведующей - 9.4 кв.м

Методический кабинет -13.3 кв.м

Кабинет логопеда - 9.5 кв.м

Служебный санузел -2.1 кв.м

Служебный гардероб - 9 .0 кв.м

Средняя группа: приемная- 13.3 кв.м, игровая – 49.2 кв.м, спальня – 49.2 кв.м, туалетная -12.5 кв.м.

Старшая группа: приемная- 15.6 кв.м, игровая - 46.8кв.м, спальня- 48.2 кв.м, туалетная – 12.1 кв.м

Подготовительная группа: приемная- 14.8кв.м, игровая –49.3 кв.м, спальня -49.2 кв.м, туалетная: зона для умывания – 9.8 кв.м, зона сан.узлов – 6.6 кв.м

Средняя группа: приемная-16.8 кв.м, игровая – 50.0 кв.м, спальня – 49.7 кв.м, туалетная - 10.5 кв.м

Младшая группа: приемная- 11.6кв.м, игровая – 48.6 кв.м, спальня – 32.4 кв.м, сан.узел- 10.1кв.м

Группа раннего возраста: приемная- 10.7 кв.м, игровая –45.4 кв.м, спальня –40.1 кв.м, санузел – 11.1 кв.м.

Площади помещений достаточны, набор помещений соответствует функциональному назначению помещений.

Оборудование помещений групповой ячейки

В каждой группе имеется список детей с указанием роста, группы мебели, закрепленной за ребенком, схемы рассаживания детей за столом.

Раздевальные оборудованы индивидуальными шкафами для верхней одежды детей, скамейками. Шкафы для одежды оборудованы ячейками - полками для головных уборов и обуви, крючками для верхней одежды. Каждый индивидуальный шкаф промаркирован. В раздевальных ко всем индивидуальным шкафам подведено отопление. Условия для сушки верхней одежды и обуви созданы, что соответствует требованиям п. 6.2. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Во всех групповых установлены регулируемые по высоте столы в 2 ряда с учетом естественного левостороннего освещения максимального количества рабочих мест для детей.

МБДОУ АСГО «Центр развития ребенка- детский сад №8» представлены схемы рассаживания детей за столами и списки детей по группам с антропометрическими данными.

В групповых помещениях проведены измерения высоты крышки края стола и высоты над полом переднего края сиденья стула, установленных для проведения образовательной деятельности и игр. Замеры проводила помощник врача по коммунальной гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Анжеро-Судженске, Ижморском и Яйском районах Гарина А.Г. в присутствии заведующего Гулевой Е.Н.

В групповых помещениях столы и стулья установлены по списочному составу детей, что соответствует требованиям п. 6.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

В соответствии с рекомендациями п. 6.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 в старших группах столы с изменяющимся наклоном крышки до 30 градусов не используются.

Проведен анализ представленных антропометрических данных детей и результатов измерений высоты столов и стульев. Экспертная оценка представленных данных и проведенных измерений мебели позволяет сделать вывод, что в групповых помещениях стулья в комплекте со столами одной группы мебели, промаркированы по номерам, что соответствует требованиям п. 6.6. (таблица 1) СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Рабочие поверхности столов имеют матовое покрытие светлого тона. Материалы, используемые для облицовки столов и стульев, стойкие к воздействию теплой воды, моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п. 6.7. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

В групповых старшей и подготовительной групп установлены настенные, меловые доски. Окраска поверхности доски выполнена в темно-зеленый цвет, имеет матовое покрытие, что соответствует требованиям п. 6.8. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Дневной сон детей организован в спальнях помещений. В спальнях установлены стационарные кровати по количеству детей, что соответствует требованиям п. 6.12. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

В спальнях кровати расположены по периметру вдоль внутренних стен. Расстановка кроватей обеспечивает свободный проход между кроватями, кроватями и наружными стенами,

кроватями и отопительными приборами, что соответствует требованиям п. 6.13. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями, согласно списочному составу. Постельное белье промаркировано индивидуально для каждого ребенка, что соответствует требованиям п. 6.15. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Место для хранения индивидуального постельного белья обеспечено, что соответствует требованиям п. 6.13. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

В буфетных для раздачи пищи установлены столы для раздачи пищи, шкафы, сушилки для посуды, для мытья посуды установлены по 2 мойки с подводкой холодной и горячей воды. В каждой группе установлены резервные электроводонагреватели для подачи горячей воды в буфетные и к раковинам для умывания.

Туалетные помещения используются в соответствии с проектом по которому они были построены, что соответствует требованиям п. 6.16.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Обеспеченность санитарно-техническим оборудованием соответствует требованиям п.п. 6.16.1, 6.16.2, 6.16.3. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Умывальные раковины в младших группах установлены на 0,4 м. от пола. В старших группах умывальные раковины установлены на 0,5 м. от пола с учетом рекомендаций п. 6.18. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Детские унитазы оборудованы детскими сидениями, допускающими их обработку моющими и дезинфицирующими средствами, что соответствует требованиям п. 6.19 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

В туалетных помещениях всех групп установлены настенные шкафчики для полотенец оборудованные крючками, отдельно для рук и ног, по списочному составу детей, что соответствует требованиям п. 6.21. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Оборудование и его размещение в помещениях муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Анжеро-Судженского городского округа «Центр развития ребенка-детский сад №8» соответствует требованиям:

– п.п. 4.11, 6.2, 6.5, 6.6, 6.7, 6.8, 6.11, 6.12, 6.13, 6.15, 6.16.1, 6.16.2, 6.16.3, 6.18, 6.19, 6.21. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Экспертное заключение о соответствии зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования детских и подростковых организаций требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов от 16.04.2019г. №274/005-ОГДиП/01.

В спальне средней группы на одной кровати отсутствовал матрасник, что является нарушением п. 17.14 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», ФЗ №52 от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ст.28. Ответственность за данное нарушение несет Муниципальное бюджетное дошкольное учреждение Анжеро-Судженского городского округа «Центр развития ребенка — детский сад №8», должностное лицо — заведующая Гулевская Е.Н., младший воспитатель Бирюкова К.С.

Пищеблок

Пищеблок работает на сырье, располагается на 1-м этаже учреждения, включает в себя: горячий цех с зоной раздачи готовых блюд, цех для обработки сырой продукции, кладовую сухих, сыпучих продуктов, помещение для суточного запаса продуктов, помещение для первичной обработки овощей.

Набор помещений недостаточен для работы на сырье, не соответствует требованиям санитарных правил, пищеблок эксплуатируется в соответствии с проектом по которому был построен.

Оборудование:

– тепловое и технологическое – 1 электропечь, 6 конфорок, с 1-й духовкой, 1 электромясорубка, весы сырой продукции, весы готовой продукции, электросковорода, овощерезка, овощепротирочная машина, 3 производственных цельнометаллических стола, отдельных для сырой и готовой продукции; электроводонагреватель с разводкой горячей воды к моечным ваннам.

– холодильное – 1 бытовой холодильник (+3⁰С) для суточных проб, 1- холодильный шкаф для молочной продукции, 1 холодильник бытовой 2-х камерный на кухне для суточного запаса продуктов; на складе 1 холодильный шкаф, 1 морозильный ларь, 1 морозильный шкаф не подключен.

– Для контроля за температурой хранения продуктов все холодильное оборудование оснащено бытовыми термометрами. Температура хранения продуктов соблюдается.

– санитарно-техническое оборудование – 1 бытовая моечная ванна для мытья кухонной посуды, 2 ванны для мытья продукции, умывальная раковина для мытья рук персонала.

Тепловое, технологическое, холодильное оборудование исправно.

В помещении варочного зала установлен источник резервного горячего водоснабжения, разводка к моечным ваннам выполнена.

Организованный процесс работы и расстановка технологического оборудования позволяет исключить возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов, поточность технологических процессов приготовления и раздачи готовых блюд соблюдается

Также пищеблок имеет отдельный вход.

При оценке организации уборки, мойки и дезинфекции производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, тары, посуды, используемых в процессе производства (изготовления), транспортировки пищевой продукции требованиям санитарного законодательства, установлено, что:

-Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши, что соответствует требованиям п. 13.17. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

-Мытье кухонной посуды предусмотрено отдельно от столовой посуды. В моечной зоне вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря, с указанием концентрации и объема применяемого моющего средства, согласно инструкции по применению средства: «Ника-супер», и температурных режимах воды в моечных ваннах, что соответствует требованиям п. 13.14. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

-Мытье и обработка столовой посуды для детей осуществляется в буфетной. В буфетной установлена трехсекционная ванна. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется в первой ванне путем полного погружения с добавлением моющих средств при температуре не ниже 40⁰С, во второй секции ванны ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65⁰С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

-Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают проточной водой во второй ванне и просушивают.

-Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств, в первой ванной, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах в вертикальном положении ручками вверх. Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейке отдельно от посуды, предназначенной для детей, что соответствует требованиям п. 13.14. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

-Для обеззараживания посуды в буфетной имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфекционном растворе, что соответствует требованиям п. 13.15. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

-Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы моют в конце работы с использованием моющих дезинфицирующих средств, промывают горячей водой не ниже 45°C и насухо вытирают сухой чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, имеется отдельно выделенная промаркированная емкость, что соответствует требованиям п. 13.17. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

-Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, ополаскивают водой при температуре не ниже 60°C и ошпаривают кипятком, затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре, что соответствует требованиям п. 13.11. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

-Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют, промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щеток с наличием плесени и видимых загрязнений не выявлено, что соответствует требованиям п. 13.17. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

-Один раз в месяц проводится генеральная уборка всех помещений. График проведения генеральных уборок имеется, что соответствует требованиям п. 13.19. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

-Пищевые отходы хранятся в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождаются по мере наполнения, что соответствует требованиям п. 13.18. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

В ходе проверки были сделаны смывы с инвентаря, посуды на качество обработки, результаты исследования показали, что правила мытья посуды и инвентаря соблюдается. Протоколы лабораторных испытаний №2781-2790 от 08.04.2019г., №2801-2802 от 04.04.2019г., №2791-2800 от 03.04.2019г.

-На пищеблоке проводятся мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами, осуществляется по контракту №87- АС/2019 от 21.01.2019 г. на проведение дератизации, дезинсекции с ЗАО «Профдезинфекция», что соответствует требованиям п. 13.20. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Организация уборки, мойки и дезинфекции производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, тары, посуды, используемых в процессе производства (изготовления), транспортировки пищевой продукции Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Анжеро-Судженского городского округа «Центр развития ребенка-детский сад №8» соответствует требованиям: п.п. 13.11, 13.14, 13.15, 13.17, 13.18, 13.19, 13.20. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и

организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Экспертное заключение от 16.04.2019г. №№276/005-ОГДиП/01

Условия хранения скоропортящихся, сыпучих продуктов соблюдаются. Скоропортящиеся хранятся в холодильниках, сыпучие в кладовой на стеллажах, овощи в таре. Сроки реализации продуктов соблюдаются

Столовой посуды 2 комплекта, кухонной посуды 2 комплекта, разделочного инвентаря 2 комплекта (по 11 досок, 11 ножей). Спецодежды по 3 комплекта (фартук, головной убор).

Столовой посуды по группам достаточно, условия для хранения посуды в группах созданы. Режим питания детей 5 разовый, в промежутке между завтраком и обедом дети получают второй завтрак- сок. Витаминизация проводится ежедневно аскорбиновой кислотой 3-е блюдо, периодически витаминизированной продукцией. Для приготовления пищи используется йодированная соль. Нормы питания выполняются по всем группам продуктов питания.

Количество работающего персонала пищеблока – 3 чел., медицинские книжки имеются, медицинский осмотр, санитарно-гигиеническое обучение пройдено согласно графика, в соответствующие требованиям сроки.

Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом пищеблока созданы не в полном объеме, отсутствует душевая, туалет для персонала пищеблока.

Контроль за организацией питания детей проводится: бракераж готового блюд, бракераж скоропортящейся продукции, контроль за работой холодильного и технологического оборудования, осмотр на наличие гнойничковых заболеваний у персонала проводится регулярно, суточная проба хранится в холодильном оборудовании, в полном наборе.

Ведется накопительная ведомость продуктов питания, журнал критических ситуаций. Имеется примерное 2-х недельное меню, на его основе составляется ежедневное меню- раскладка, готовые блюда готовят по технологическим картам. Моющими и дезинфицирующими средствами пищеблок обеспечен, выделены емкости для обработки яйца, для обработки помп, для розлива питьевой бутилированной воды, на рабочих местах имеются памятки по обработке столовой и кухонной посуды, яйца.

Поставка продуктов питания осуществляется централизованно МБУ «Комбинат детского питания», продукты питания поставляются в соответствии с заключенным договором по заявке, транспортом поставщика. Договор сотрудничества №2 от 09.01.2019г. прилагается.

В ходе планового мероприятия по контролю в младшей группе МБДОУ «Центр развития ребенка - детский сад №8» 02.04.2019г. был произведен отбор обеда из 3-х блюд (1 блюдо – суп «Харчо»; 2 блюдо – рыба горбуша припущенная в молоке, картофельное пюре; 3 блюдо – компот из сухофруктов) для проведения лабораторных исследований на содержание белков, жиров, углеводов и калорийность. По результатам лабораторных испытаний обеда, отобранного на пищеблоке, установлено, что представленные образцы блюд соответствуют технологическим карточкам по содержанию белков, жиров, углеводов, энергетической ценности. Протокол лабораторных испытаний филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Анжеро-Судженске, Ижморском и Яйском районах №2816-2818 от 08.04.2019г.), что соответствует требованиям пунктов 15.1, 15.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», статьи 28 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

В ходе проверки был проведен отбор готового блюда (суп «Харчо») для исследования на микробиологические показатели. Результаты исследования показали, что исследованный образец соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" приложение 1, приложение 2 таблица 1 п.1.8 по микробиологическим показателям. Протокол лабораторных испытаний №2812 от 08.04.2019г.

В ходе проверки был проведен отбор готового блюда (Рыба горбуша припущенная в молоке) для исследования на микробиологические показатели. Результаты исследования показали, что исследованный образец соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" приложение 1, приложение 2 таблица 1 п.1.8 по микробиологическим показателям. Протокол лабораторных испытаний №2814 от 08.04.2019г.

Лабораторные исследования Горбуши тихоокеанской потрошеной с головой, мороженой, глазированной показали, что исследованный образец соответствует требованиям «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Утверждены решением комиссии таможенного союза от 28.05.2010г. №299. Глава II раздел I «Требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» п.3.1, 3.1.1., Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технических вспомогательных средств» от 20.07.2012г приложение 15 по содержанию фосфатов, токсичных элементов, гистамина, микробиологическим показателям. Протоколы лабораторных испытаний №2811 от 18.04.2019г., №14287 от 23.04.2019г.

Лабораторные исследования картофельного пюре по микробиологическим показателям показали, что исследованный образец соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" приложение 1, приложение 2 таблица 1 п.1.8 по микробиологическим показателям. Протокол лабораторных испытаний №2813 от 08.04.2019г.

Лабораторные исследования свеклы свежей столовой показали, что представленный образец по паразитологическим показателям соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" п.11. . Протокол лабораторных испытаний №2808 от 04.04.2019г.

Лабораторные исследования капусты свежей белокочанной показали, что представленный образец по паразитологическим показателям соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" п.11. . Протокол лабораторных испытаний №2805 от 03.04.2019г.

Лабораторные исследования моркови свежей столовой показали, что представленный образец по паразитологическим показателям соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" п.11. . Протокол лабораторных испытаний №2807 от 04.04.2019г.

Лабораторные исследования картофеля свежего показали, что представленный образец по паразитологическим показателям соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" п.11. Протокол лабораторных испытаний №2806 от 03.04.2019г.

Лабораторные исследования лука репчатого свежего показали, что представленный образец по содержанию нитратов соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" п.11. Протокол лабораторных испытаний №2809 от 18.04.2019г.

Лабораторные исследования яблока свежего показали, что представленный образец по содержанию токсичных элементов соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" приложение 3, п.6.. Протокол лабораторных испытаний №2810 от 15.04.2019г.

Лабораторные исследования 3-го блюда на содержание витамина С показали, что содержание витамина С в компоте из сухофруктов соответствует норме. Протокол лабораторных испытаний №2815 от 08.04.2019г.

Проведена оценка фактического рациона питания воспитанников по представленным копиям журнала бракеража готовой кулинарной продукции за 10 дней, меню-требования за 02.04.2019 г. и примерного 10 дневного меню, утвержденного заведующей организации.

Согласно режиму дня в учреждении организовано 5 разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин), что соответствует требованиям п. 15.11. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Ежедневно в групповых ячейках вывешивается меню с указанием наименования блюд и объем порций, для информирования родителей, что соответствует требованиям п. 15.13 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

По представленным данным суммарный объем блюд по приемам пищи в граммах для детей в возрасте до 3-х лет и для детей в возрасте от 3-х до 7-ми лет соответствует требованиям п. 15.6.

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

За 10-ти дневный период в меню нет повторения одних и тех же блюд в один и тот же день или в последующие 2-3 дня, что соответствует требованиям п. 15.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

По журналу выполнения рекомендуемых суточных наборов продуктов процент выполнения среднесуточных норм питания составил: по мясу – 99,5%, колбасным изделиям – 96,1%, рыбе – 94,2%, творогу – 101,9 %, сметане – 96,5%, сыру – 99,3%, молоку с м.д.ж. 2,5-3,2 % в том числе кисломолочные продукты с м.д.ж. 2,5-3,2% – 96,6%, картофелю – 96,4%, яйцу – 95,2%, соку – 98,1%, овощам – 95,7%, фруктам свежим – 95,6%, фруктам сухим – 100,7%, хлебу ржаному – 100,7%, хлебу пшеничному – 99%, крупам – 95,9%, макаронным изделиям группы А – 101,1%, муке пшеничной – 100,5%, маслу коровьему сладкосливочному – 97%, соли пищевой поваренной – 97,2%, крахмалу – 96,6%.

Анализируя представленные данные о выполнении суточных наборов продуктов питания для детей до 3 лет и 3-7 лет за 10 дней (с 21.03.2019 г. по 02.04.2019 г.), установлено, что питание детей организовано с учетом +/- 5% от рекомендуемых суточных наборов продуктов в соответствие с рекомендуемым примечанием (приложение 10) СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Проведен сравнительный анализ готовых блюд по журналу бракеража готовой кулинарной продукции и утвержденного примерного меню за 10 дней (с 21.03.2019 г. по 02.04.2019 г.). В результате анализа установлено, что в течение последних 10 дней замена блюд не производилась. При необходимости замену производят в соответствии с п. 15.8. приложение 14 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Фактическое питание детей муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Анжеро-Судженского городского округа «Центр развития ребенка- детский сад №8» **соответствует** требованиям: СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» Экспертное заключение о соответствии проектной и иной документации по организации питания, условиям воспитания, обучения и оздоровления в детских и подростковых организациях требованиям санитарного законодательства №275/003-ОГДиП/01 от 16.04.2019г.

На момент проверки отсутствовала технологическая карта на Бефстроганов из печени, что является нарушением п. 15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», ФЗ №52 от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ст.28. Ответственность за данное нарушение несет гражданка — мед. сестра Куценко Т.А.

На пищеблоке на момент проверки сырые овощи (картофель, свекла) хранились в ведрах без маркировки, при этом ведра с маркировкой «ОС» имеются, что является нарушением п. 13.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», ФЗ №52 от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ст.28. Ответственность за данное нарушение несет гражданка — подсобный рабочий кухни Соколенко Ю.С.

Пищевая продукция, продовольственное сырье, запрещенные к ввозу в Российскую Федерацию, согласно Постановления Правительства РФ от 07.08.2014г. № 778 «О мерах по реализации Указа Президента Российской Федерации от 06.08.2014г. № 560 «О применении отдельных специальных экономических мер в целях обеспечения безопасности Российской Федерации»; Постановления Правительства РФ от 29.12.2018г. № 1716-83 «О мерах по реализации Указа Президента Российской Федерации от 22.10.2018г. № 592 «О применении специальных экономических мер в связи с недружественными действиями Украины в отношении граждан и юридических лиц Российской Федерации» не выявлена.

С целью исполнения Приказа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № 672 от 18.08.2017г. «О проведении проверок организаций торговли и общественного питания установлено, что мясо и мясная продукция поступают в учреждение при наличии документов, подтверждающих качество и безопасность: декларации о соответствии, сертификаты соответствия, товарно-сопроводительные документы (приложения к товарно-транспортным накладным), ветеринарное свидетельство (свежее мясо).

На момент проведения проверки продукции Белоруссии, сыроподобные продукты, рыба ценных пород, органические продукты отсутствовали.

Постирочная

Постирочная располагается на 1-м этаже здания, состоит из 2-х помещений: стиральная и гладильная, склад для хранения и выдачи чистого белья, с отдельным выходом.

В постирочную подведена холодная и горячая вода, канализация в рабочем состоянии.

Оборудование: 2 стиральных машины-автомат, 1 сушилка, бытовая ванна для замачивания грязного белья, 1 раковина для мытья рук.

В гладильной установлен стол для глажения, утюг - 1 шт., поточность стирки белья соблюдается, белье сдают и получают в мешках в разное время по графику. Вход для сдачи грязного белья и получения чистого белья разные.

Естественное и искусственное освещение

Естественное освещение. Основные помещения МДОУ имеют естественное освещение. Окраска стен, потолка, оборудования выполнена в светлых тонах. В качестве солнцезащитных устройств в групповых и спальнях используется тюль, теневые шторы.

На момент проведения проверки в помещениях пребывания детей (младшая группа, группа раннего возраста, подготовительная группа) и медицинском кабинете обнаружены стеклопакеты с нарушенной целостностью (всего 6 стеклопакетов), что является нарушением п. 4.14 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», статьи 28 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Ответственность за данное нарушение несет Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Анжеро-Судженского городского округа «Центр развития ребенка — детский сад №8», должностное лицо — заведующая Гулевская Е.Н.

Искусственное освещение. Система освещения общая. Искусственное освещение во всех помещениях пребывания детей, в зале физкультурных занятий представлено лампами накаливания и люминесцентными лампами с защитной арматурой рассеивающего типа. Световые точки распределены равномерно. Запас ламп имеется. Имеется контракт с ООО ЭРЦК на проведение демеркуризации люминесцентных ламп №019-0122 от 01.01.2019г.

Проведенные замеры искусственной освещенности показали, что в игровых и приемных всех групп, музыкальном зале, медицинском кабинете параметры искусственной освещенности соответствуют требованиям п.3.3.1 таблице 2 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», изменения и дополнения №1 к СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03, п. 7.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Протокол лабораторных измерений параметров освещенности №3770 от 19.04.2019г.

Отопление и вентиляция

Система отопления от местной котельной, расположенной на территории, разводящая система в удовлетворительном состоянии.

В качестве отопительных приборов используются чугунные радиаторы. Ограждение отопительных приборов в групповых выполнено съемными деревянными решетками. Термометры для контроля за температурой воздуха помещений пребывания детей имеются.

Система вентиляции помещений для пребывания детей естественная вытяжная, смонтированы вытяжные короба в помещениях прачечной, вентиляция вытяжная с механическим побуждением, в медицинском кабинете — естественная; на пищеблоке вытяжная с механическим побуждением. Фрамуги, форточки исправны, график проветривания имеется.

В помещениях МБДОУ "ЦРР Д/С №8" были проведены замеры параметров микроклимата (температура и относительная влажность воздуха). Результаты замеров показали, что параметры микроклимата соответствуют требованиям п. 8.7 (приложение №3) СанПиН 13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», статьи 28 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». (протокол лабораторных измерений №3770/1 от 19.04.2019г.).

Водоснабжение и канализация

Система холодного водоснабжения централизованная, горячее водоснабжение от местной котельной, разводка к санитарно-техническому оборудованию выполнена.

Краны- смесители установлены над всеми умывальными раковинами и моечными ваннами административно-хозяйственных помещений. Инженерные сети в удовлетворительном состоянии. Для обеспечения учреждения горячей водой в летний период установлено 6 электроводонагревателей по группам, 1 для нужд пищеблока.

Система канализации централизованная, разводящие сети в удовлетворительном состоянии.

Лабораторные исследования водопроводной воды по микробиологическим и санитарно-химическим показателям показали, что вода по исследованным показателям соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.2496-09 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества" Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения. Контроль качества" (изменения к СанПиН 2.1.4.1074-01). Протоколы лабораторных испытаний №2803 от 03.04.3019г.

Обеспеченность санитарно-техническим оборудованием

Туалетная подготовительной группы разделена на умывальную зону и зону санитарных узлов, состоит из 2-х смежных помещений, остальные туалетные занимают 1 помещение. В туалетных для детей раннего возраста установлены 3 детские раковины для умывания, 1 раковина для мытья рук персонала, 1 душевой поддон, 1 унитаз, количество горшков достаточное, для хранения горшков оборудованы ячейки, промаркированные.

В дошкольных группах в туалетных установлено по 3 детские раковины для умывания , 1 для взрослых, по1 душевому поддону, по 3 унитаза в кабинках, по1 унитазу для слива воды.

Санузел для персонала оборудован на 1 этаже, оборудован 2-мя унитазами, умывальной раковиной. Имеется мыло, разовые бумажные полотенца.

Имеющееся санитарно-техническое оборудование в исправном состоянии. Инженерные сети канализационной системы в удовлетворительном состоянии. Для хранения полотенец для лица и ног имеются индивидуальные шкафчики, в достаточном количестве, промаркированы. Для хранения моющих и чистящих средств установлено по1 шкафу, закрывающемуся на ключ.

Организация физического воспитания.

На 1-м этаже здания располагается зал для физкультурных занятий. Приобретено спортивное и игровое оборудование. Оборудование для проведения закаливающих мероприятий в группах имеется, мероприятия проводятся. Условия для физического воспитания детей созданы.

Медицинское обеспечение.

Медицинский блок располагается на 1 этаже и состоит из кабинета врача/медсестры, изолятора, процедурной, санузла с установленной раковиной, унитазом, помещение используется для приготовления и хранения дезинфицирующих растворов. Умывальная раковина установлена в приемной, процедурной с краном-смесителем. Горячим и холодным водоснабжением медицинский блок обеспечен.

Перечень оборудования и инструментария медицинского кабинета.

№ п/п	Наименование	Фактическое количество, шт.
1.	Письменный стол	1
2.	Стулья	2
3.	Кушетка	1
4.	Шкаф канцелярский	1
5.	Шкаф аптечный	1
6.		
	а) с набором прививочного инструментария	-
	б) со средствами для оказания неотложной помощи	1
7.	Холодильник (для вакцин и медикаментов)	1
8.	Умывальная раковина (умывальник)	1

9.	Ведро с педальной крышкой		1
10.	Весы медицинские		1
11.	Ростомер		1
12.	Динамометр ручной детский (до 10 кг, до 30 кг)		-
13.	Лампа настольная для офтальмологического и оториноларингологического обследования		1
14.	Таблица для определения остроты зрения, помещенная в аппарат Ротта		1
15.	Очки в детской оправе (Дрр 56-58 мм) с линзами в 1 дптр		1
16.	Тонометр с детской манжеткой		1
17.	Фонендоскоп		1
18.	Бикс маленький		2
19.	Бикс большой		2
20.	Жгут резиновый		1
21.			
	2,0 куб.		10
	5,0 куб.		10
	10,0 куб.		5
22.	Пинцет		3
23.	Термометр медицинский		5
24.	Ножницы		2
25.	Грелка резиновая		1
26.	Пузырь для льда		5
27.	Лоток почкообразный		10
28.	Шпатель металлический		25
29.	Шины (Крамера, Дитерихса, пластмассовые, для верхних конечностей)		1
30.	Спирометр		-
31.	Кварц тубусный		1
32.	Плантограф деревянный		-
33.	Секундомер		-
34.	Термоконтнер		-
35.	Контнер для дезинфекции		4

Необходимое оборудование и инструментарий для оценки физического развития детей имеется, медикаменты для оказания первой медицинской помощи имеются, разложены по синдрому. Оценку физического развития детей проводят 2 раза в год (осень, весна) по данным антропометрических показателей (длина и масса тела) и для детей дошкольного возраста дополняют результатами тестирования физической подготовленности.

Осмотр детей на педикулез и чесотку проводится.

месяц	январь	февраль	март	апрель
Кол-во осмотренных детей	09.01.- 73 чел; 15.01.-99 чел.; 18.01.- 82 чел. 30.01.-55 Не выявлено	12.02.- 100 чел; 15.02.- 85 чел.; 20.02.-95 чел. 28.02. -115 чел. Не выявлено	04.03.- 98 чел; 11.03.- 102 чел.; 15.03.-88 чел., 22.03.-98, 27.03.- 105 Не выявлено	02.04.- 111 чел; 05.04.- 101 чел.; Не выявлено

Результаты осмотра детей на педикулез и чесотку заносятся в журнал, где отражается информация о числе осмотренных детей и результат осмотра, без указания фамилии имени осмотренного ребенка, что является нарушением требований пункта 18.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и пункта 13.8. СанПиН 3.2.3215-14

"Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации". Ответственность за данное нарушение несет Муниципальное бюджетное дошкольное учреждение Анжеро-Судженского городского округа «Центр развития ребенка — детский сад №8», должностное лицо — заведующая Гулевская Е.Н., медицинская сестра Куценко Татьяна Александровна.

Санитарно-эпидемиологический режим.

Условия для утреннего приема детей созданы, необходимый инструментарий имеется (электронные термометры, шпателя). На каждого ребенка выделено по 3 комплекта постельного белья, 3 комплекта полотенец для лица, 3 комплекта полотенец для ног.

Смена постельного белья проводится не реже 1 раза в неделю и по мере загрязнения.

Уборочный инвентарь имеется в достаточном количестве, промаркирован, хранится в специально отведенных местах. Условия для обработки игрушек, горшков, уборочного инвентаря, квачей имеются. Условия для соблюдения правил личной гигиены детьми и персоналом созданы. Журнал критических ситуаций ведется.

Питьевой режим организован во всех группах, используется бутилированная вода. Договор поставки воды №9 от 09.05.2019г. ИП Грецкая Я.В., сертификат соответствия имеется. Для соблюдения питьевого режима выделена посуда в соответствии со списочным количеством детей.

Лабораторные исследования воды ключевой чистой питьевой на микробиологические показатели показали, что вода соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1116-02 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды расфасованной в емкости. Контроль качества" п.4.6, таблица 4. Протокол лабораторных испытаний №2804 от 04.04.2019г.

Дезинфицирующие и моющие средства приобретены в достаточном количестве.

В ходе проверки были проведены лабораторные исследования дезинфицирующего средства «Ника-хлор», лабораторные исследования показали, что содержание активного хлора соответствует норме. Протокол лабораторных испытаний №2775 от 05.04.2019г.

Смывы с оборудования медицинского кабинета показали, что влажная уборка и дезинфекция проводится качественно, БГКП и золотистого стафилококка не обнаружено. Протокол лабораторных испытаний №2776-2780 от 04.04.2019г.

Заключен договор на проведение дератизационных мероприятий с ЗАО «Профдезинфекция». Дератизация проводится систематически. Акты выполненных работ имеются. Визуально следов жизнедеятельности грызунов не выявлено.

Кадры: медосмотр, гигиеническое обучение.

Периодический медицинский осмотр работников МБДОУ АСГО «Центр развития ребенка-детский сад №8» пройден согласно графика в декабре 2018 года. Подлежало медицинскому осмотру 39 человек, прошли медицинский осмотр 39 человек. Охват периодическим медицинским осмотром сотрудников образовательной организации составил 100%.

По результатам медицинского осмотра в представленных личных медицинских книжках работников образовательной организации имеются сведения о своевременном прохождении флюорографического обследования 1 раз в год, в соответствии с п. 20. Приложения 2 Приказа № 302н от 12.04.2011 «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» с изменениями, что соответствует требованиям, п. 19.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», п. 4.13. СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза», п. 10.6. СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций».

Руководитель МБДОУ АСГО «Центр развития ребенка-детский сад №8» обеспечил своевременное прохождение работниками медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения, что соответствует требованиям п. 20.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». В соответствии с национальным календарем профилактических прививок у всех сотрудников учреждения в медицинских книжках имеется отметка о профилактических прививках. (Экспертное заключение о соответствии

установленным требованиям организации и прохождения предварительного и периодического медицинского осмотра работающими №273/003-ОГДиП/01 от 16.04.2019г.).

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

1. В спальне средней группы на одной кровати отсутствовал наматрасник, что является нарушением п. 17.14 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», ФЗ №52 от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ст.28. Ответственность за данное нарушение несет Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Анжеро-Судженского городского округа «Центр развития ребенка — детский сад №8», должностное лицо — заведующая Гулевская Е.Н., младший воспитатель Бирюкова К.С.

2. Результаты осмотра детей на педикулез и чесотку фиксируются в журнале без указания фамилии, имени осмотренных детей, что является нарушением п. 8.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и пункта 13.8. СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации", ФЗ №52 от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ст.28. Ответственность за данное нарушение несет Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Анжеро-Судженского городского округа «Центр развития ребенка — детский сад №8», должностное лицо — заведующая Гулевская Е.Н., медицинская сестра Куценко Татьяна Александровна.

3. На момент проверки отсутствовала технологическая карта на Бефстроганов из печени, что является нарушением п. 15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», ФЗ №52 от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ст.28. Ответственность за данное нарушение несет гражданка — мед. сестра Куценко Т.А.

4. На пищеблоке на момент проверки сырые овощи (картофель, свекла) хранились в ведрах без маркировки, при этом ведра с маркировкой «ОС» имеются, что является нарушением п. 13.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», ФЗ №52 от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ст.28. Ответственность за данное нарушение несет гражданка — подсобный рабочий кухни Соколенко Ю.С.

5. На момент проведения проверки в помещениях пребывания детей (младшая группа, группа раннего возраста, подготовительная группа) и медицинском кабинете обнаружены стеклопакеты с нарушенной целостностью (всего 6 стеклопакетов), что является нарушением п. 4.14 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», статьи 28 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Ответственность за данное нарушение несет Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Анжеро-Судженского городского округа «Центр развития ребенка — детский сад №8», должностное лицо — заведующая Гулевская Е.Н.

(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): -----

нарушений не выявлено -----

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

Лябах Е.А. ведущий специалист
-эксперт

(подпись проверяющего)

Гулевская Е.Н. заведующая

(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,
индивидуального предпринимателя, его уполномоченного
представителя)

Прилагаемые к акту документы: экспертные заключения №274/005-ОГДиП/01 от 16.04.2019г., №276/005-ОГДиП/01 от 16.04.2019г., №273/003-ОГДиП/01 от 16.04.2019г., №275/003-ОГДиП/01 от 16.04.2019г., протоколы лабораторных испытаний №2810 от 15.04.2019г., №2808 от 04.04.2019г., №2807 от 04.04.2019г., №2806 от 03.04.2019г., №2805 от 03.04.2019г., №2791-2800 от 03.04.2019г., №2815 от 08.04.2019г., №2804 от 04.04.2019г., №2801-2802 от 04.04.2019г., №2776-2780 от 04.04.2019г., №2775 от 05.04.2019г., №2816-2818 от 08.04.2019г., №2812 от 08.04.2019г., №2814 от 08.04.2019г., №2813 от 08.04.2019г., №2781-2790 от 08.04.2019г., №2803 от 03.04.2019г., №3770 от 19.04.2019г., №3770/1 от 19.04.2019г., №3771 от 19.04.2019г., №2811 от 18.04.2019г., №2809 от 18.09.2019г.....

Подписи лиц, проводивших проверку: Лябах Е.А. ведущий специалист -эксперт

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а): Заведующая Гулевская Е.Н

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

“ 26 ” апреля 20 19 г.

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: (подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)