



ТО Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзора) по Республике Бурятия в Кабанском районе

с. Кабанск
(место составления акта)

«26» марта 2019г
(дата составления акта)

10 час. 00 мин.
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора),
юридического лица
№ 6

С 10 час. 00 мин. 13.03.2019г до 10 час. 00 мин. 26.03.2019г по адресу: 671230, Республика Бурятия, Кабанский район, г. Бабушкин, ул. Федотова, д.2 Б.
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения о проведении проверки заместителя Руководителя Управления Роспотребнадзора по Республике Бурятия Скосырской И.Н. № 6-К/К-п от «05» марта 2019г
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена плановая выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Тополек» г. Бабушкин МО "Кабанский район" Республики Бурятия.

Сокращенное наименование: МАДОУ детский сад «Тополек» г. Бабушкин

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

Свидетельство о государственной регистрации серии 03 № 001634129 от «29» мая

2002 года Межрайонной инспекции ФНС России № 8 по РБ

ОГРН (ГРН) 1020300665813 ИНН 0309010460

Устав предприятия № 84 от «19» января 2015 года

Юридический и фактический адрес учреждения: 671230, Республика Бурятия, Кабанский район, г. Бабушкин, ул. Федотова, 2Б

Руководитель, должность (предприниматель): заведующий МАДОУ детский сад «Тополек» г. Бабушкин – Матвеевская Лилия Михайловна, раб.тел. 70-2-32.

Документ, удостоверяющий служебное положение: выписка из приказа МКУ «Районное управления образования» Администрации муниципального образования «Кабанский район» Республики Бурятия о приеме на работу Матвеевской Л.М. на должность заведующей МАДОУ детский сад «Тополек» г. Бабушкин № 71 п.2 от 03.10.2005г.

Дата и время проведения проверки: с 10 час. 00 мин. 13.03.2019г до 10 час. 00 мин. 26.03.2019г

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

Общая продолжительность проверки: 10 рабочих дней

Акт составлен: ТО Управления Роспотребнадзора по РБ в Кабанском районе

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

С копией распоряжения о проведении проверки ознакомлен(ы): Матвеевская Лилия Михайловна, 06.03.2019г 15 час. 00 мин. _____

(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: Литвина Светлана Абрамовна - главный специалист-эксперт ТО Управления Роспотребнадзора по РБ в Кабанском районе

Лица, привлекаемые к проведению проверки для проведения лабораторных исследований и испытаний: Пестерев Алексей Николаевич, Николаева Анастасия Александровна - специалисты по отбору и кодированию проб филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Республике Бурятия в Кабанском районе». Аттестат аккредитации № RA.RU.516360 выдан 16.12.2015г Федеральной службой по аккредитации. Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 25 августа 2015 года.

(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 осуществлении проверки присутствовала: Матвеевская Лилия Михайловна, заведующий МАДОУ детский сад «Тополек» г. Бабушкин

(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 следующее:

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Тополек» г. Бабушкин (далее по тексту – Учреждение) является унитарной некоммерческой организацией, созданной в целях удовлетворения духовных и иных не материальных потребностей граждан в образовании, а также в иных целях, направленных на достижение общественных благ. Учредителем Учреждения является муниципальное образование «Кабанский район», представленный Администрацией МО «Кабанский район». От имени Администрации функции и полномочия осуществляет муниципальное казенное учреждение «Районное управление образования» Администрации МО «Кабанский район». Основной целью деятельности Учреждения является образовательная деятельность по образовательным программам дошкольного образования. Ответственность за результаты деятельности несет заведующий детского дошкольного учреждения, назначаемый на должность Учредителем, и действующий от имени учреждения. В соответствии приказа № 71 п.2 от 03.10.2005г МКУ «Районное управление образования» Администрации МО «Кабанский район» на должность заведующего детский сад «Тополек» г. Бабушкин назначена Матвеевская Лилия Михайловна.

Администрацией детского сада представлены право устанавливающие документы, в т.ч. лицензия № 2418 от 09.11.2015г с бессрочным сроком действия, санитарно-эпидемиологические заключения: № 03.БЦ. 03.000. М. 000512.10.15 от 05.10.2015г. бессрочное на помещения, используемые для осуществления образовательной деятельности и 03.БЦ.03.081. М.00447.08.13 от 12.08.2013г на помещения, используемые для осуществления медицинской деятельности с бессрочными сроками действия.

Здание типовое, состоящее из четырех блоков, 2-х этажное. Фундамент здания - железобетонный, стены - кирпичные, перекрытия железобетонные, кровля - металлочерепица, оконные проемы 1-о створчатые, пластиковые, количество выходов-10. Год постройки здания детского сада- 2011.

Проектная мощность -125 чел., списочный состав - 140 чел., средняя посещаемость -125 чел., на момент проверки-78 чел. Общее количество групп-5, на первом этаже расположены 3 группы, в том числе 2 группы младшего возраста и 1 группа среднего возраста; на втором этаже 2 группы-подготовительная и старшая.

Территория. Детский сад имеет земельный участок – 8399,0кв.м. Территория учреждения огорожена забором в металлическом исполнении высотой 2,0 м., благоустроенная, подъездные пути имеются, подходы к зданию в виде пешеходных дорожек облицованы плиткой. На земельном участке размещены индивидуальные изолированные групповые площадки в количестве -5 ед. и общая физкультурная площадка. Площади групповых уличных площадок соответствуют нормируемым значениям. Игровые площадки оборудованы теньвыми навесами-5, скамейками-10,

домиками-5, песочницами с крышками, спортивными комплексами-2 и оборудованием для подвижной деятельности и гимнастике. Игровое оборудование в удовлетворительном состоянии. При здании имеется кладовая для хранения санок и уличных игрушек. Для мытья и обработки уличных игрушек предусмотрено отдельное помещение на 1-ом этаже с обустройством поддона с душевой насадкой с подачей горячей воды. Участок детского сада оборудован с 4 - х сторон наружным освещением (общее количество источников освещения - 24ед.). На хозяйственной зоне выделено место для сушки постельных принадлежностей и чистке ковровых изделий, установлена дизельная подстанция для бесперебойного обеспечения электроснабжения. Для сбора твердых бытовых отходов установлены металлические емкости-2 объемом 0,75 м³ с крышками на бетонированной площадке на расстоянии 25 м от здания. Вывоз твердых коммунальных отходов осуществляется по договору с ООО БХК «Восток» п. Селенгинск от 09.01.2019г № 196-Б. Системы водоснабжения, отопления, канализации – централизованные. Вентиляция естественная (фрамуги) и обще-обменная, предназначенная для общественного здания и приточно-вытяжная на пищеблоке. Освещение – смешанное, искусственное представлено люминесцентными лампами и энергосберегающими лампами накаливания в защитной арматуре. Утилизация перегоревших люминесцентных ламп осуществляется по договору с МБУ «КБУ» г. Улан-Удэ по договору № 121 от 19.01.2018г (пролонгирован).

Режим работы с 7-30 до 18-00, фактически 10,5 часов в сутки. Рабочая неделя-5 дней. Представлена программа с технологией обучения и воспитания по Н.Е. Веракса.

Здание детского сада включает:

- групповые ячейки – изолированные помещения, принадлежащие каждой детской группе
- специализированные помещения для занятий с детьми, предназначенные для поочередного использования всеми или одной группами (залы для физкультурных и музыкальных занятий)
- сопутствующие помещения (медицинский блок, прачечная и пищеблок)
- служебно-бытовые помещения для персонала.

В планировочной структуре здания соблюден принцип групповой изоляции: входы в групповые ячейки организованы отдельно.

В состав групповых ячеек входят: приемная, групповая, спальня, буфетная и туалетная.

Приемные площадью 21,2-33,8 кв.м. оборудованы детскими индивидуальными шкафами, шкафами для персонала-2, сушильными шкафами для детской обуви и одежды-1, детскими столиками, шкафами «уголок родителей», детскими диванчиками. Каждый индивидуальный шкаф промаркирован, закреплен за детьми. Детские шкафы оборудованы индивидуальными ячейками-полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Внутренняя отделка приемных: стены на всю высоту, потолок - водоземлюсионная покраска, полы деревянные, покрыты лаком.

Групповые площадью 50,7-51,0 кв.м. оборудованы детской мебелью, шкафами-4 для игрушек, шкафами со следующими функциями «уголок природы», «театральный уголок», «кухня». Внутренняя отделка: потолок, стены покрашены водоземлюсионной краской, полы – деревянные, покрыты лаком. Полы выстланы ковровыми покрытиями. Групповые оснащены двумя входами в спальное помещение.

Спальные помещения. Для организации сна детей выделены отдельные помещения площадью 50,1 кв.м., Внутренняя отделка: стены, потолок – масляная покраска, пол деревянный, покрашен лаком. Для сна используют стационарные и раскладные кровати, кровати расставлены с соблюдением разрывов в соответствии санитарным требованиям. Количество кроватей соответствуют списочному составу детей, закреплены за детьми ФИО ребенка. Комплектов постельного белья достаточное количество, фактически на каждого ребенка приходится 3 комплекта, ножной край белья промаркирован. Матрацы укомплектованы наматрасниками, в наличии 2 смены. Полы при кроватях выстланы прикроватными ковриками. Спальные помещения укомплектованы шкафами для персонала, письменными столами-1, медицинскими аптечками первой помощи.

Туалетные помещения разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов общей площадью 20,7-21,9 кв.м. Внутренняя отделка: полы, стены на высоту 2,0 кв.м. облицованы кафельной плиткой, выше и потолок - масляная покраска. Во всех туалетных помещениях установлены детские умывальные раковины - 4, раковины для персонала - 1, унитазы - 4, душевой поддон с душевой насадкой-1, хозяйственный шкаф, шкаф для уборочного инвентаря, стеллаж с ячейками для лицевых полотенец, полотенцесушитель. Фактически на 1 унитаз приходится 5 детей. Туалеты отдельные для девочек и мальчиков, детские унитазы оборудованы закрытыми кабинками с дверями без запоров. Унитазы оборудованы детскими сидениями. Туалетные помещения обеспечены резервным горячим источником водоснабжения (электрический

водонагреватель «Атлантик» на 30л). Санитарно-техническое оборудование новое, в хорошем состоянии. Уборочный инвентарь представлен, хранение упорядочено.

Буфетные площадью – 4,8-5,4 кв. м. Внутренняя отделка: полы, стены на высоту 2,0 кв.м. облицованы кафельной плиткой, выше и потолок - масляная или вододисперсионная покраска. Буфетные оснащены окнами для выдачи пищи и сбора использованной посуды, умывальными раковинами-3 для мытья столовой посуды с подводом холодной и горячей воды, электрическими водонагревателями «Атлантик» 30л., полками с сушилками в металлическом исполнении, шкафами для хранения чистой посуды, производственными столами. Моечные ванны оснащены гибкими шлангами с душевыми насадками для ополаскивания посуды. Столовой и стеклянной посуды достаточное количество, количество столовой и чайной посуды соответствует списочному составу детей, отсутствует посуда деформированная, с отбитыми краями и трещинами. Инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря на рабочих местах вывешены. Питьевой режим организован, представлены емкости, смена питьевой воды через 3 часа.

Санитарное состояние групповых ячеек удовлетворительное, текущая уборка проведена. Дети обеспечены предметами личной гигиены, индивидуальными полотенцами лицевыми и ножными, количество полотенец соответствует количеству детей. Ковры чистятся механическим способом, для каждой группы выделен отдельный пылесос. Для мытья игрушек выделены емкости с нанесением соответствующей маркировки, хранение упорядочено (в чехле). Квачами снабжены, уборочный инвентарь промаркирован, хранение в шкафах, половые тряпки имеют сигнальную окраску. Выделена для мл. персонала специальная одежда для уборки в туалетных комнатах и приема пищи.

Медицинский блок расположен на первом этаже здания. В составе медицинского блока имеется медицинский кабинет, процедурная и изолятор. Изолятор состоит из приемной, 2-х одноместных палат, санитарного узла. Медицинский кабинет имеет самостоятельный вход из коридора и размещен смежно с одной из палат. В приемной изолятора выделено место для раздачи пищи, мойка-2 и место хранения посуды (производственный стол, закрытый шкаф с посудой).

Процедурный кабинет: площадь кабинета – 13,1 кв.м., стены на высоту 2,0 кв.м. облицованы кафельной плиткой, выше и потолок масляная краска, пол – деревянный, покрашен лаком. Освещение комбинированное, искусственное представлено люминесцентными лампами в защитной арматуре. В кабинете установлена раковина с подводом горячей, холодной воды. Оборудование: переносная бактерицидная установка, бытовой холодильник для вакцин и медикаментов «Бирюса», медицинский столик со стеклянной крышкой-2, кушетка.

Медицинский кабинет: площадь-12,4 кв. м., стены на высоту 2,0 кв.м. облицованы кафельной плиткой, выше и потолок масляная краска, пол – деревянный, покрыт лаком. Освещение комбинированное, искусственное представлено люминесцентными лампами в защитной арматуре. Оборудование: письменный стол, шкаф канцелярский, стулья, ростомер медицинский, весы напольные, медицинские термометры (40 шт.), шпателя одноразовые (100шт.), таблица для определения остроты зрения с дополнительным источником искусственного освещения, ведро с педальной крышкой. Медицинский кабинет оснащен умывальной раковиной с подводом холодной и горячей воды целью соблюдения личной гигиены. Для временного хранения отходов класса «А» и «Б» представлены ведра с вкладышами.

Представлены журналы: учета проведения генеральных уборок, учета инфекционных заболеваний, учета работы бактерицидной установки, детского травматизма, диспансерных больных, учета профилактических прививок, учета работы по туберкулинодиагностике. На каждого учащегося заведена форма 026у, на каждого работника - личная медицинская книжка. По данным медицинского обследования детей 2018г, детей I-группы здоровья 17 человек, II-группы здоровья 50 человек, III-группы здоровья 10 человек, IV-группы здоровья 2 человека. Представлен комплексный план оздоровления детей с Бабушкинской УБ филиала ГБУЗ «Кабанская ЦРБ». Осмотр детей на педикулез осуществляется еженедельно, детей младшего возраста ежедневно. Дети и персонал обследованы на гельминтозы в ноябре 2018года, выявлено 0 человек.

Изолятор с общей площадью 35,4 кв.м. Помещение изолятора состоит из двух одноместных палат площадью 7,0 кв.м. и 5,5 кв.м., общего санитарного узла площадью 3,8 кв.м. и приемного помещения 19,1 кв.м. Внутренняя отделка: стены - кафельная плитка, потолок – масляная покраска, пол - деревянный, покрыт лаком. Освещение комбинированное, искусственное в защитной арматуре. Оборудование палат: кровать, тумбочка, стол. Санитарный узел – умывальная раковина, унитаз, душ. Уборочный инвентарь промаркирован, хранение упорядочено. Из дезинфицирующих средств имеется Дез- хлор.

Медицинское обслуживание осуществляет медицинская сестра Парфинова Екатерина Андреевна, имеющая медицинский стаж 8 лет, в данном учреждении 7 лет, подготовка по

вакцинации БЦЖ, туберкулинодиагностике на базе «Филиала Государственного бюджетного учреждения здравоохранения «Республиканский клинический противотуберкулезный диспансер им Г. Д. Дугаровой «Селенгинский противотуберкулезный диспансер» 18.05.2018г, подготовка по иммунопрофилактике на базе «Кабанской ЦРБ» 11.10.2018. Сертификат специалиста регистрационный № 2348 от 18.04.2018г.

Прачечная. Стирка белья осуществляется собственными силами в прачечной площади 38,2 кв.м. Прачечная в своем составе имеет стиральную – 20,1 кв.м., гладильную-11,9 кв.м., помещение для хранения чистого белья-6,2 кв.м. и кладовую для хранения моющих средств. Прачечная оснащена входом для сдачи грязного белья и окном для получения чистого белья. Внутренняя отделка помещений: полы - кафельная плитка, стены и потолок - масляная покраска. Стиральная оборудована: ванной, раковиной, электрическим водонагревателем «Термекс», стиральными машинами автомат «Bosch»-2, «Зануси»-1. Установлен сушильный шкаф, шкаф для уборочного инвентаря. Грязное белье поступает в промаркированных клеенчатых мешках, складывается в ящики с крышками промышленного производства. Гладильная комната оснащена столом, гладильной доской, паровой установкой «Мулинекс», утюгом, швейной машиной. Кладовая чистого белья оборудована окном выдачи белья, шкафом-2 для хранения чистого белья, столом.

Зал для музыкальных занятий площадью 98,7 кв.м. с двумя входами. Внутренняя отделка соответствует санитарным требованиям. Зал оснащен музыкальным инструментом, детскими стульями, телевизором с тумбой. Полы выстланы паласами-2.

Зал для физкультурных занятий- 94,3 кв.м., подсобное помещение для хранения спортивного инвентаря 6,8 кв.м. Зал оснащен спортивным инвентарем и снарядами (спортивная горка, маты-3, мягкий модуль-1). Для проведения влажной уборки музыкального и спортивного залов представлен отдельный уборочный инвентарь с соответствующей маркировкой.

В здании предусмотрен служебный вход и холл. В состав служебно-бытовых помещений входят: кабинет заведующей, методический кабинет, хозяйственные кладовые, туалеты для персонала, кладовые технического персонала.

Штат персонала - 26 чел. (+ 4 чел. в д/о). Представлено личных медицинских книжек- 26. Медицинский осмотр пройден 15.11.2018г в соответствии приказа МЗ и СР РФ № 302Н по договору № 147-ОМ от 24.09.2018г с ГАУЗ «Городская поликлиника № 6» г. Улан-Удэ. Иммунизация против дифтерии, кори, вирусного гепатита В, краснухи, сезонного гриппа проведена у всего персонала ДО. Работники пищеблока-3 чел. иммунизированы против дизентерии Зонне вакциной Шигеллвак серия 192-0118 от 18.06.2018г., обследованы на ОКИ вирусной этиологии РВИ, НВИ от 12.11.2018г, результат отрицательный. Представлен договор с ФФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ в Кabanском районе» на проведение санитарно-гигиенических, противоэпидемических мероприятий от 06.02.2019г № 64. При визуальном осмотре помещений детского сада следы жизнедеятельности грызунов (экскременты) не обнаружены. Визуально миграция бытовых насекомых (тараканов) не отмечается. Жалобы от персонала и руководителя детсада на наличие насекомых, грызунов нет. Представлена программа производственного контроля, программа утверждена руководителем учреждения от 01.01.2019г. Руководителем детского сада заключен договор с ФФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ в Кabanском районе» на проведение лабораторных исследований (измерений) от 20.02.2019г № 27/ЛПУ, представлены лабораторные исследования и испытания за 2018г., договор на противоклещевую обработку территории - № 93 от 14.02.2019г. Гигиеническое обучение персонала пройдено со сроками: до 16.01.2020г-5 чел., 10.10.2020- 13 чел., до 11.09.2019г- 8 чел.

Организация питания. Пищеблок размещен в одноэтажном блоке и имеет отдельный вход для загрузки продовольственного сырья и пищевых продуктов. Столовая работает на сырье, поставляют продукты питания по договорам ООО «Фиат» г. Бабушкин (продукты повседневного спроса), ООО «Рубин» с. Колесово (молочная продукция), ИП Хачатрян А.Л. г. Бабушкин (хлеб) КФХ Власов А.И. с. Шигаево (мясо). Системы водоснабжения, канализации и отопления – централизованные. Вентиляция на пищеблоке - искусственная: приточно-вытяжная с механическим побуждением. Освещение: естественное, искусственное в защитной арматуре. Имеется цеховое деление пищеблока: раздаточная – 13,6 м², горячий цех - 36,0 м², моечная кухонной посуды – 6,2 м², моечная тары - 4,5 м², мясорыбный цех – 18,4 м², цех первичной обработки овощей - 9,4 м², овощной цех - 8,8 м², холодный цех - 9,7 м², кладовая овощей – 6,7 м², кладовая сухих продуктов -13,3 м², помещение холодильных камер -11,6 м², тамбур -2,5 м², загрузочная -13,9 м², кладовая уборочного инвентаря -2,2 м², комната персонала-9,6 м², душевая 3,2 м², санитарный узел для персонала. Все помещения пищеблока размещены с учетом последовательности технологических процессов, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции. Общая площадь пищеблока – 201,6 м². Внутренняя отделка пищеблока: полы, стены на высоту 2,0 м облицованы кафельной плиткой, выше и потолок – масляная покраска.

- *Радаточная.* Установлены: производственный стол-3, умывальная раковина-1.
- *Помещение для нарезки хлеба:* хлеборезательная машина, производственный стол, шкафы с отверстиями на боковых стенах для хлеба-2. Представлена щетка для сметания хлебных крошек, уксусная кислота для уборки в шкафах.
- *Варочный цех.* Установлены промышленная электроплита- 2ед (8 конфорок) с духовыми шкафами, жарочный шкаф - 1 шт. (2секции), слайсер для нарезки сыра, электрическая сковорода, пищеварочный котел, бытовой холодильник «Бирюса» для хранения суточных проб, протирачная машина, весы электронные, шкаф холодильный «Полярис», шкаф с дверями «купе», производственные столы с гигиеническим покрытием - 3 шт., стол кондитерский с бортом-1, раковина, мойка-1. Смесители раковин для мытья рук оборудованы фотоэлементами, в туалете для персонала унитаз с педальным приводом. Технологическое и холодильное оборудование в исправном состоянии. В достаточном количестве обеспечены кухонным инвентарем, посудой из нержавеющей стали, разделочными деревянными досками, маркировка имеется.
- *Холодный цех.* Оборудование: производственный стол, охлаждаемый 2-х дверной, холодильный шкаф, раковина-1.
- *Мясорыбный цех.* Оборудование: электрическая мясорубка – 1 шт., шкаф холодильный среднетемпературный, разделочный стол с гигиеническим покрытием-3 шт., ванна - 2шт., раковина-1 шт., колода для разуба мяса на железном фартуке, электрический водонагреватель 50л, локальная вытяжная вентиляция над моечным оборудованием. Представлены емкости-3 для обработки яиц, емкость с дезинфицирующим средством и кальцинированная сода. Инструкция по обработке яиц на рабочем месте вывешена.
- *Овощной цех №1.* Оборудование: мойки для мытья овощей-2ед., раковина-1ед., картофелеочистительная машина, стол для доочистки овощей, измельчитель овощей, производственный стол. Инструкция по обработке овощей и зелени на рабочем месте имеется.
- *Овощной цех № 2.* Оборудование: мойки-2 объемом 50л., раковина, производственный стол-1, локальная вытяжная вентиляция над моечным оборудованием.
- *Складское помещение* оснащено стеллажами, подтоварниками в достаточном количестве. Сыпучие продукты хранятся в промаркированных емкостях.
- *Холодильное оборудование:* 2-х камерный бытовой холодильник «Бирюса», холодильный ларь «Бирюса», морозильная камера «Атлант».
- *Моечная для оборотной тары* оборудована поддоном с душевой насадкой.
- *Помещение холодильных камер.* Холодильная камера низкотемпературная -2 ед. и холодильная камера среднетемпературная -1ед марки «Индезит», морозильная камера «Бирюса». Термометры встроены в холодильном оборудовании.
- *Моечное отделение.* Для мытья кухонной посуды установлена ванна-2, производственный стол, подтоварник для хранения кухонной посуды, электрический водонагреватель «Атлантик» 50л. Моечный цех оборудован окном для приема посуды. На рабочем месте вывешена инструкция по мытью и обработке посуды. Представлен месячный запас моющих, дезинфицирующих, чистящих средств. Дезинфектант – Дез-хлор. Моечные ванны в моечном цехе оборудованы локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального выделения влаги. Моечные ванны в моечном цехе пищеблока оборудованы гибкими шлангами с душевыми насадками для ополаскивания кухонной посуды.
- *Кладовая овощей* оборудована подтоварниками, ларем в металлическом исполнении для хранения овощей, эл. весами.
- *Складское помещение* оборудовано прибором для измерения температуры воздуха и относительной влажности помещения. На продукты питания и сырье представлены сопроводительные документы. Продуктов с истекшим сроком годности нет.
- *Санитарный узел* для персонала оборудован унитазом и умывальной раковиной. Средства соблюдения личной гигиены представлены.

Родительская плата составляет для детей до 3-х лет- 91 руб., от 3-7 лет- 111руб в день. Меню представлено, утверждено руководителем детсада, согласовано с ТО Управления Роспотребнадзора по РБ в Кабанском районе. Нормы и объемы порций блюд соблюдены. Нормативно-техническая документация заведена, журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполняется ежедневно, без нарушений. Представлен приказ о создании бракеражной комиссии от 10.01.2019г., «О назначении ответственных за снятие проб». Хранение суточных проб упорядочено. Круглогодично проводится искусственная «С» витаминизация холодных напитков с целью профилактики гиповитаминозов среди детей. В наличии имеется йодированная соль с целью профилактики йододефицитных состояний. В варочном цехе вывешены индивидуальные полотенца для персонала. Персонал обеспечен спецодеждой из расчета 3 комплекта и колпак на 1

работающего. Спецдеждой укомплектованы, хранение отдельное от личных вещей. Уборочный инвентарь промаркирован, хранение упорядочено, количество достаточное.

В ходе проверки произведен отбор образцов (проб) по протоколу взятия образцов проб для проведения лабораторных исследований (испытаний), в том числе образцы пищевых продуктов на паразитологические исследования, нитраты, проб готовой продукции на бактериологические и санитарно-химические исследования, проб питьевой воды, смывы на бактерии кишечной палочки и патогенные бактерии, паразитологические показатели, готовые блюда - на термическую обработку, калорийность обеда, дезинфицирующие средства- на активность хлора. Для оценки влияния физических факторов на рабочих местах проведены инструментальные замеры параметров микроклимата на рабочих местах, освещенности и ПЭВМ.

1. Лабораторные испытания проб пищевой продукции: суп борщ № 6761, макаронные изделия № 6762, бефстроганов из отварного мяса № 6765, горбуша № 7357, данные пробы соответствуют техническому регламенту ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», что подтверждено протоколами лабораторных испытаний, выданных ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ» от 25.03.2019г.
2. Пищевые продукты на паразитологические испытания: лук репчатый № 6777, картофель № 6773, данные пробы соответствуют техническому регламенту ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», что подтверждено протоколом лабораторных испытаний, выданного ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ» от 25.03.2019г.
3. Пищевые продукты на нитраты: свекла № 6776, данная проба соответствует техническому регламенту ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», что подтверждено протоколом лабораторных испытаний, выданного ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ» от 25.03.2019г.
4. Смывы с производственных объектов на паразитологические испытания № 3431 (5 проб) соответствуют требованиям СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ», что подтверждено протоколом лабораторных испытаний, выданных ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ» от 25.03.2019г.
5. Лабораторные испытания смывов с производственных объектов на наличие бактерий кишечной палочки № 3425 (10 смывов), патогенные и сальмонеллэз № 3430 (5 смывов), смывы соответствуют МУ 2657-82 «По санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами», МУ 4.2.2723-10 «Лабораторная диагностика сальмонеллез, обнаружение сальмонелл в пищевых продуктах и объектах окружающей среды», что подтверждено протоколами лабораторных испытаний, выданных ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ» от 25.03.2019г.
6. По результатам лабораторных испытаний пробы воды централизованного водоснабжения на бактериологические № 6759 и санитарно-химические исследования № 6755, № 6757, пробы воды соответствуют требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения», что подтверждено протоколами лабораторных испытаний, выданных ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ» от 25.03.2019г.
7. По результатам лабораторного испытания термическая обработка готового блюда (бефстроганов из отварного мяса) достаточная, проба соответствует техническому регламенту ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», МУ 1-40/3805 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания», что подтверждено протоколом лабораторного испытания № 6765 от 25.03.2019г., выданного ИЛЦ ФБУЗ «ЦГиЭ в РБ».
8. По результатам лабораторных испытаний проб дезинфицирующих средств: «Дез-хлор» № 7358 (таблетки), № 7360 (раствор), результат соответствует нормируемым показателям по содержанию активного хлора в растворе и таблетках, что подтверждено протоколами лабораторных испытаний от 25.03.2019г., выданных ИЛЦ ФБУЗ «ЦГиЭ в РБ».
9. По результатам лабораторного испытания аскорбиновой кислоты в витаминизированном напитке (компот из яблок), результат в пределах гигиенического норматива и составляет 50,0 мг, при гигиеническом нормативе 35-50 мг, что подтверждено протоколом лабораторных исследований № 6792 от 25.03.2019г, выданного ИЛЦ ФБУЗ «ЦГиЭ в РБ».
10. По результатам лабораторного исследования обеда из 2-х блюд на количественный химический анализ, калорийность обеда составляет 564,14 ккал, т.е. в пределах допустимого уровня 513-661 ккал, что подтверждено протоколом лабораторного испытания № 6785 от 25.03.2019г, выданного ИЛЦ ФБУЗ «ЦГиЭ в РБ».

11. По результатам лабораторных испытаний массовой доли йода в йодированной соли «Полесье», результат пробы № 6769 соответствует гигиеническому нормативу, составляет 0,048 мг/г, при гигиеническом нормативе 0,025-0,055 мг/г, что подтверждено протоколом лабораторных исследований № 6769 от 25.03.2019г, выданного ИЛЦ ФБУЗ «ЦГиЭ в РБ в Кабанском районе».

12. По результатам лабораторных испытаний пробы: молоко питьевое натуральное пастеризованное м.д.ж. 3,2% Продукты от «Рубина»; дата изготовления 16.03.2019г, объем партии 10 литров, упаковка: промышленная потребительская упаковка, результат не соответствует ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», что подтверждено протоколом лабораторного испытания № 7055 от 25.03.2019г, выданного ИЛЦ ФБУЗ «ЦГиЭ в РБ».

13. По результатам инструментальных испытаний показатели микроклимата (температура воздуха, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха) в производственных помещениях учреждения соответствуют нормируемым значениям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», что подтверждено протоколом лабораторных испытаний № 3568 от 25.03.2019г, выданного ИЛЦ ФБУЗ «ЦГиЭ в РБ».

14. По результатам инструментальных испытаний, показатели освещенности в производственных помещениях учреждения соответствуют нормируемым значениям СанПиН 2.2.1/21.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий, что подтверждено протоколом лабораторных испытаний № 3572 от 25.03.2019г, выданного ИЛЦ ФБУЗ «ЦГиЭ в РБ».

15. По результатам инструментальных испытаний, показатели ПЭВМ соответствуют нормируемым значениям СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» (в ред. 2.2.2/2.4.2620-10), что подтверждено протоколом лабораторных испытаний № 3575 от 25.03.2019г, выданного ИЛЦ ФБУЗ «ЦГиЭ в РБ».

□ выявлены нарушения ст.17, ч.1 ст.28 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52 ФЗ от 30.03.1999г, СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ 15.05.2013г № 26.; Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции", принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 68:

1. В нарушение ч.1 ст. 28 ФЗ № 52 от 30.03.1999г, п. 13.15. СанПиН 2.4.1.3049-13 регламентирующего, что для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе; допускается использование сухожарового шкафа, фактически руководителем детского сада не приняты меры по обеспечению групповых ячеек промаркированными емкостями с крышками для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе или наличие сухожаровых шкафов. Ответственное лицо: Матвеевская Л.М., заведующий.

2. В нарушение ч.1 ст. 28 ФЗ № 52 от 30.03.1999г, п. 3.15 СанПиН 2.4.1.3049-13 регламентирующего, что вновь завозимый песок в песочницы дошкольной организации должен соответствовать гигиеническим нормативам по паразитологическим, микробиологическим, санитарно-химическим, радиологическим показателем, фактически лабораторные исследования в 2018 году на вновь завезенный песок для песочниц не проводились на паразитологическую, микробиологическую, санитарно-химическую безопасность, протоколы лабораторных испытаний не представлены. Ответственное лицо: Матвеевская Л.М., заведующий.

3. В нарушение ч.1 ст. 28 ФЗ № 52 от 30.03.1999г, п. 13.1 приложение 4 СанПиН 2.4.1.3049-13 регламентирующего, что холодный цех пищеблока оснащают бактерицидной установкой для обеззараживания воздуха, фактически руководителем детского сада не приняты меры по оснащению холодного цеха пищеблока бактерицидной установкой для обеззараживания воздуха, в организации питания детей холодный цех пищеблока задействован, в меню имеются салаты. Ответственное лицо: Матвеевская Л.М., заведующий.

4. В нарушение п. 117 ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции" регламентирующего, что пищевая продукция, в том числе мясо в тушах, полутушах, четвертинках и отрубках, должна иметь маркировку и содержать следующие сведения: массу нетто или количество, дату изготовления и дату упаковывания, условия хранения и сроки годности, фактически в холодильном оборудовании осуществлялось хранение мяса (говядина) без указания на маркировке массы нетто и конечного срок годности. Ответственное лицо: Горюнова М.Ю., кладовщик детского сада.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575796

Владелец Матвеевская Л. М.

Действителен с 16.03.2021 по 16.03.2022