



**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 Красноярскому краю**

ТО Управления Роспотребнадзора
по Красноярскому Краю
в г. Минусинске
г. Минусинск, ул. Комарова, 1
(место составления акта)

«28» ноября 2018г.
с 15 ч. 00 мин. до 17 ч. 00 мин.

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора) юридического лица
№ 24372

На основании распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю М.Р. Акжарта № 5753 от «26» октября 2018г. в отношении юридического лица муниципального образовательного бюджетного учреждения "Детский сад №7 "Белочка" общеобразовательного вида с приоритетным осуществлением деятельности по познавательно-речевому направлению развития детей» (МДОБУ "Детский сад №7"), юридический адрес: Красноярский край, г. Минусинск, п. Зеленый Бор, ул. Журавлева, 9 проведена плановая выездная проверка с 06.11.2018г. по 28.11.2018г. по адресу: Красноярский край, г. Минусинск, п. Зеленый Бор, ул. Журавлева, 9.

Общая продолжительность проверки: 17 рабочих дней.

Акт составлен: в территориальном отделе Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в г. Минусинске.

С копией распоряжения о проведении проверки, заверенной должностным лицом, проводившим проверку, ознакомлена заведующий МДОБУ "Детский сад №7" Теряева Ольга Валерьевна, назначена должность заведующий МДОБУ "детский сад №7" с01.01.2005г.согласно выписке из приказа № 91 от 31.12.2004г. Управления образования администрации г. Минусинска
_____ «06» ноября 2018г. в 11 часов 00 мин.

Лицо, проводившее проверку: ведущий специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в г. Минусинске Чистобаева Надежда Александровна.

При проведении проверки присутствовала заведующий МДОБУ "Детский сад №7" Теряева Ольга Валерьевна.

В ходе проведенной проверки установлено следующее:

МДОБУ "Детский сад №7" размещен по адресу: Красноярский край, г. Минусинск, т/п Зеленый Бор, ул. Журавлева, 9.

ОГРН № 1052455000190 зарегистрирован Межрайонной инспекцией Федеральной налоговой службы № 23 по Красноярскому краю 01.02.2005г.

ИНН 2455023380

Юридический адрес: Красноярский край, г. Минусинск, п. Зеленый Бор, ул. Журавлева, 9.

Банковские реквизиты: р/счет 40701810304071000513 отделение Красноярск г. Красноярск; БИК 040407001

Руководитель юридического лица: заведующий МДОБУ "Детский сад №7" Теряева Ольга Валерьевна, назначена должность заведующий МДОБУ "детский сад №7" с 01.01.2005г. согласно выписке из приказа № 91 от 31.12.2004г. Управления образования администрации г. Минусинска.

Лицензия на право ведения образовательной деятельности: серия А № 0000853, регистрационный № 5462-л от 15.06.2011г. сроком действия: бессрочно, выдана Службой по контролю в области образования Красноярского края. Согласно приложению № 1 к лицензии учреждение имеет право ведения образовательной деятельности по программе дошкольного образования.

В дошкольную образовательную организацию принимаются дети в возрасте от 1,5 до 7 лет. В дошкольной образовательной организации предусмотрено 8 групп, комплектация осуществляется с учетом возраста детей, в группы сведены дети близких возрастов. По длительности обслуживания дошкольная организация с 12 часовым пребыванием детей с двумя выходными днями при 5 дневной рабочей неделе. Групп круглосуточного пребывания детей не организовано.

Списочное количество детей 156. Групповых ячеек организовано 8, в том числе:

- для детей ясельного возраста (от 1,6 до 3 лет)
- группы общеразвивающей направленности (от 3 до 7 лет),
- группа комбинированной направленности (от 3 до 7 лет);
- группа компенсирующей направленности (от 3 до 7 лет).

Дошкольная образовательная организация действует на основании Устава, утвержденного Постановлением Администрации г. Минусинска от 23.11.2015г. № АГ-2199-п.

Согласно Уставу МДОБУ "детский сад №7" комбинированного вида, основным предметом деятельности учреждения является формирование общей культуры, развитие физических, интеллектуальных, нравственных, эстетических и личностных качеств, формирование предпосылок учебной деятельности, сохранение и укрепление здоровья детей дошкольного возраста. Целью деятельности учреждения является образовательная деятельность по образовательным программам дошкольного образования, присмотр и уход за детьми.

Здание дошкольного образовательного учреждения двухэтажное (подземных этажей-1). 1979 года постройки общей площадью 2516,6 кв.м. располагается в зоне жилой застройки, имеет самостоятельный земельный участок, общая площадь земельного участка составляет 14269 кв.м., территория по периметру огорожена. Для обозначения территории, зданий и объектов, предназначенных для оказания образовательных услуг, где курение табака запрещено, перед входом размещен знак о запрете курения, требования к которому и к порядку его размещения установлены уполномоченным Правительством Российской Федерации федеральным органом исполнительной власти. Дошкольной образовательной организацией исполняется обязанность по контролю за соблюдением норм законодательства в сфере охраны здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака на территориях и в помещениях, используемых для оказания образовательных услуг в соответствии с требованиями Федерального закона от 23 февраля 2013 г. N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака».

Деревья и кустарники с ядовитыми плодами, и в частности кустарники на территории детского сада отсутствуют. Весной проводится декоративная обрезка кустарников, вырубка молодой поросли и сухих веток деревьев. Территория дошкольной организации имеет наружное электрическое освещение.

На территории учреждения выделены следующие функциональные зоны: игровая зона, хозяйственная зона. Зона игровой территории включает в себя: групповые площадки.

Проезды и дорожки на территории дошкольной организации покрыты асфальтом, имеющим существенные разрушения, ямы, трещины, что является нарушением п.3.21 и ведет к травматизму воспитанников.

Зона застройки включает основное здание учреждения.

Для защиты детей от солнца и осадков на территориях игровых площадок установлены теневые навесы. Игровые площадки оборудованы с учетом роста-возрастных особенностей детей. Игровые площадки оборудованы следующим игровым оборудованием: качели, лестницы наклонные, оборудования для ползания, песочницы. Поверхность оборудования не имеет острых выступов, шероховатостей и выступающих болтов. Ежегодно весной проводится полная смена песка. Во избежание загрязнения песка в песочницах, песочницы оборудованы крышками. Групповые площадки имеют травяное покрытие, утрамбованным грунтом.

В хозяйственной зоне оборудована площадка с твердым покрытием для мусорных контейнеров. Хозяйственная зона расположена отдельно от игровой. Хранение отходов составляет не более 3 суток, вывоз мусора с территории детского сада осуществляется в соответствии с действующим договором на оказание соответствующих услуг. На момент проведения проверки контейнер для хранения бытовых отходов очищен от бытового мусора. Вывоз мусора согласно контракту №17/2018 от 15.01.2018г осуществляет ООО "ЭкоСервис"

Уборка участков производится ежедневно до прихода детей в учреждение. У входов в здание имеются скребки для чистки обуви. Наружные входы в здание имеют двойные тамбуры. В учреждении дератизационные мероприятия проводятся ежемесячно, дезинсекционные мероприятия проводятся два раза в год, согласно контракту на оказание услуг № 0123/4ФБ от 15.01.2018г.

В здании дошкольной образовательной организации размещены следующие помещения: групповые ячейки ясельной, младшей, средней, старшей групп, музыкальный зал, спортивный зал, пищеблок, прачечная, медицинский кабинет, кабинет логопеда, кабинет заведующей.

Музыкальный зал предусмотрен для музыкальных занятий, спортивный зал предусмотрен для физкультурных занятий. В состав групповых ячеек входят: раздевальная (приемная), групповая (игровая) совмещенная с помещением для приема пищи, спальня, туалетная (совмещенная с умывальной).

Шкафы для одежды и обуви оборудованы индивидуальными ячейками-полками для головных уборов и крючками для верхней одежды, каждый индивидуальный шкаф промаркирован. Раздевальные группы оборудованы достаточным количеством индивидуальных ячеек для верхней одежды в соответствии со списочным составом детей. В раздевальных предусмотрены условия для сушки верхней одежды и обуви детей.

Мебель соответствует росту и возрасту детей, промаркирована. Подбор мебели проведен с учетом роста детей. Рабочие поверхности столов имеют матовое покрытие. Детская мебель приобретена в дошкольную организацию до 01.07.2014 г., следовательно, применение ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции» при проведении проверки невозможно.

В дошкольной организации используются игрушки, безвредные для здоровья детей и отвечающие гигиеническим требованиям к товарам детского ассортимента, которые подвергаются влажной обработке (стирке) и дезинфекции.

Сон детей организован в спальнях помещений. Спальные помещения групп оборудованы достаточным количеством кроватей. Расстановка кроватей в спальнях помещений обеспечивает свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами. Юридическим лицом обеспечено наличие 3 комплектов постельного белья из расчета на 1 ребенка, что соответствует СанПиН 2.4.1.3049-13.

Стирка белья осуществляется в прачечной. Прачечная оборудована стиральной машинкой автомат на 6 кг, ванной с подводом холодной и горячей воды, канализацией, баком для замачивания белья, баком для грязного белья, сушилкой, утюгом, гладильным столом. Постельное белье промаркировано индивидуально для каждого ребенка. На момент проверки в групповой "Светлячок" отсутствует маркировка а постельном белье, что является нарушением п. 17.14 и ведет к возникновению инфекционных заболеваний среди воспитанников учреждения. Смена постельного белья осуществляется один раз в 7 дней.

Инженерное обеспечение дошкольной образовательной организации: холодное водоснабжение осуществляется централизованно в соответствии с контрактом № 1317 от 26.01.2018г. на оказание услуг по холодному водоснабжению заключенный с МУП г. Минусинска «Горводоканал». Горячее водоснабжение осуществляется централизованно в соответствии с контрактом № 10035 от 26.01.2018г на оказание услуг по теплоснабжению и поставке горячей воды с ТТК-13. Подводкой горячей и холодной воды обеспечены помещения пищеблока, туалетные комнаты и раздаточные групповых ячеек, прачечной. При проведении проверки отобрано 2 пробы холодной питьевой воды из водопроводного крана раковины для вторичной обработки овощей и раковины для обработки мяса сырого в горячем цехе пищеблока. Качество питьевой воды по микробиологическим показателям соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 3040-132; 3041-132 от 16.11.2018г. филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в городе Минусинске.

Естественное освещение учреждения предусмотрено через оконные проемы. Остекление окон выполнено не из цельного полотна (в групповой «Теремок» 2 стеклопакета из 25 не имеют цельного стеклопакета; в групповой «Звездочка» 1 стеклопакет из 25 не имеет цельного стеклопакета; в групповой «Светлячок» 1 стеклопакет из 28 не имеют цельного стеклопакета; в групповой «Колокольчик» 2 стеклопакета из 26 не имеют цельного стеклопакета; в групповой «Рябинка» 3 стеклопакета из 27 не имеют цельного стеклопакета; в групповой «Гномики» 2 стеклопакета из 26 не имеют цельного стеклопакета; в спортивном зале 3 стеклопакета из 22 не имеют цельного стеклопакета;), что является нарушением п. 4.16 и может привести к травматизму воспитанников и персонала организации.

Конструкция окон не предусматривает возможность организации проветривания помещений. В групповых ячейках «Теремок», «Звездочка», «Солнышко», «Светлячок», «Колокольчик», «Рябинка», «Гномики» конструкция окон не предусматривает возможность организации проветривания (форточки окон свободно не открываются из за разрушения), что является нарушением п.п.4.15, 8.5, 8.6 и ведет к скоплению вирусов и болезнетворных микроорганизмов и как следствие к возникновению инфекционных заболеваний среди воспитанников учреждений. Между всеми оконными блоками и стенами, оконными блоками и подоконниками в спальнях, игровых помещениях, санитарных узлах и раздевальной групповых ячеек «Теремок», «Звездочка», «Солнышко», «Светлячок», «Колокольчики», «Рябинка», «Гномики», спортивном и музыкальном залах имеются существенные разрушения, щели, трещины, дыры, что является нарушением п. 5.1 и ведет к некачественной обработке влажным способом и дезинфекции и как следствие к возникновению инфекционных заболеваний среди воспитанников учреждений.

Световые проемы в групповых помещениях оборудованы регулируемые солнцезащитные устройства – шторами. Конструкция регулируемых

солнцезащитных устройств в исходном положении не уменьшает светоактивную площадь оконного проема. Зашторивание окон в спальнях осуществляется лишь во время сна детей, в остальное время шторы раздвинуты. Цветы в горшках на подоконниках групповых и спален отсутствуют. Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами, расположенными таким образом, чтобы обеспечивать равномерное освещение всех помещений. Неисправные и перегоревшие лампы хранятся в отдельном помещении и утилизируются в установленном порядке в соответствии с договором № 151-18 от 01.11.2018г на оказание услуг по сбору, транспортировке и передаче на обезвреживание (утилизации) ртутьсодержащих отходов I класса опасности заключенный с ООО «Эко-ртуть». Филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае" в г. Минусинске осуществлены измерения искусственной освещенности в помещениях учреждения. По результатам измерения искусственная освещенность в помещениях дошкольного учреждения соответствует требованиям СанПиН 2.2.1/2.1.1278-03 "Гигиенические требования к естественному и искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий", что подтверждается протоколом измерений физических факторов неионизирующей природы №778-Б от 14.11.2018г.

Отопление здания дошкольного образовательного учреждения осуществляется централизованно в соответствии с контрактом № 10035 от 26.01.2018г на оказание услуг по теплоснабжению и поставке горячей воды с ТПК-13. В качестве нагревательных приборов используются радиаторы, проведение их уборки доступно. Во избежание ожогов и травм у детей в дошкольной организации отопительные приборы имеют защитные устройства, ограждены съемными деревянными решетками, при этом в туалетах групповых ячеек "Светлячок", "Колокольчики", "Рябинка" на отопительных приборах (чугунные радиаторы) отсутствуют ограждающие устройства, что является нарушением 8.3 и ведет к травматизму воспитанников учреждения.

Контроль за температурой воздуха в групповых и спальнях осуществляется с помощью бытовых термометров, прикрепленных на внутренних стенах на высоте 1,0 м. длительность проветривания зависит от температуры наружного воздуха, эффективности отопительной системы. Проветривание проводится в отсутствие детей и заканчивается за 30 минут до их прихода с прогулки или занятий. Вентиляция на пищеблоке предусмотрена вытяжная с механическим побуждением; в остальных помещениях вентиляция естественная через дверные, оконные проемы и посредством вентиляционных каналов. Ревизия, очистка и контроль за эффективностью работы вентиляционных систем осуществляется 1 раз в год. В целях сохранения воздушно-теплого режима в помещениях дошкольного учреждения, входы в здания оборудованы тамбурами. С целью контроля в помещениях организации осуществлены измерения температуры воздуха и относительная влажность, скорость движения воздуха. По результатам измерений температура воздуха и относительная влажность, скорость движения воздуха соответствует тре-

бованиям СанПиН 2.4.1.3049-13, что подтверждается протоколом измерений физических факторов неионизирующей природы №778-Б от 14.11.2018г.

Режим дня и организованная детская деятельность утверждены заведующей детского сада. Режим дня для каждого возраста соответствует гигиеническим нормам по длительности сна, бодрствования детей различного возраста, предусматривает достаточное пребывание на свежем воздухе, осуществление оздоровительных и профилактических мероприятий, проведение организованных занятий различных по характеру видов деятельности, умственных и физических нагрузок. Прогулки для детей организованы три раза в день: один раз в первой половине дня и два раза во второй половине дня: после полдника и перед уходом детей домой. Продолжительность прогулок в день составляет не менее 4 часов. Дневной сон в учреждении также организован для всех детей.

В детском саду используются следующие формы двигательной деятельности: утренняя гимнастика, физкультурные занятия в помещении и на воздухе, физкультурные минутки, подвижные игры, спортивные упражнения. Физическое воспитание детей направлено на улучшение состояния здоровья и физического развития, расширение функциональных возможностей растущего организма, формирование двигательных навыков и двигательных качеств. Рациональный двигательный режим, физические упражнения и закалывающие мероприятия осуществляются с учетом состояния здоровья, возраст-половых возможностей детей и сезона года. Для реализации двигательной деятельности детей используется оборудование и инвентарь групповой площадки в соответствии с возрастом и ростом ребенка.

Непосредственно образовательную деятельность по физическому развитию детей организуют 3 раза в неделю. Ее длительность зависит от возраста детей и составляет 10-30 минут. Закаливание детей включает систему мероприятий: элементы закаливания в повседневной жизни: умывание прохладной водой, широкая аэрация помещений, правильно организованная прогулка, физические упражнения, проводимые в легкой спортивной одежде в помещении и на открытом воздухе. Для закаливания детей основные природные факторы (солнце, воздух и вода) используют дифференцированно в зависимости от возраста детей, состояния их здоровья. Закалывающие мероприятия меняют по силе и длительности в зависимости от сезона года, температуры воздуха в групповых помещениях, эпидемиологической обстановки.

В детском саду оборудован пищеблок, работающий на сырье. В состав пищеблока входит горячий цех, моечная кухонной посуды, помещения для обработки сырой продукции, и овопротой продукции два складских помещения. Складское помещение №2 для хранения пищевых продуктов, в том числе сыпучих не оборудовано прибором для измерения температуры и влажности воздуха, что является нарушением п. 14.4 и может привести к массовым инфекционным и паразитарным заболеваниям воспитанников.

Пищеблок представлен: цех первичной обработки овощей, мясорыбный цех, помещения для мытья кухонной продукции, горячий цех. В горя-

чем цехе пищеблока установлено: электрошита и духовой шкаф, электросковорода, технологическое оборудование (столы для готовой продукции, раковины для мытья рук персонала и вторичной обработки овощей), среднетемпературная бытовая камера для хранения суточных проб (температура хранения составляет $+2^{\circ}\text{C}$). Для приготовления компотов и киселей используется алюминиевая посуда, что является нарушением п. 13.3 и может привести к массовым инфекционным и неинфекционным заболеваниям воспитанников. Для хранения хлеба оборудован шкаф с отверстиями, ржаной и пшеничный хлеб хранятся в шкафу на разных полках. В моечной кухонной посуды установлено: 2-х секционная моечная ванна для мытья кухонной посуды, стеллажи для хранения чистой посуды, раковина для мытья рук персонала. Металлический инвентарь после мытья прокаливает в духовом шкафу. Для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные ножи и доски из деревьев твердых пород без щелей и зазоров, гладко выструганные. В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств, проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц проводят генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. График уборки помещений вывешен. Внутренняя отделка пищеблока позволяет проводить уборку влажным способом, а именно: стены в горячем цехе на всю высоту выполнены керамической плиткой, пол выполнен кафельной плиткой.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. На момент проверки суточные пробы хранятся в холодильнике при температуре $+2^{\circ}\text{C}$. Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению.

Питание детей организуется в групповых. Доставка пищи от пищеблока до групповых осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка предусматривает групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье). Во всех групповых ячейках имеются помещения для раздачи пищи и мытья столовой посуды, в которых установлены столы для раздачи готовой продукции и двухсекционные раковины. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группах. Столовая и чайная посуда изготовлена из фаянса и закаленного стекла (тарелки, чашки), столовые приборы (ложки) – из нержавеющей стали. Для персонала выделена отдельная промаркированная посуда. В групповой ячейки «Светлячок» для ополаскивания столовой посуды отсутствует гибкий шланг с душевой насадкой, что является нарушением п. 13.6 и может привести к массовым инфекционным и неинфекционным заболеваниям воспитанников.

Стол в столовой после каждого приема пищи моют горячей водой с моющим средством специальной ветошью. Ветоши для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной

таре. Пищевые отходы в группах собираются в промаркированные емкости (ведра) с крышками, заполнение которых осуществляется не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра независимо от наполнения очищают, промывают моющими средствами, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.

Режим питания включает четыре приема пищи: завтрак с 8ч. 30 мин до 8 ч. 50 мин., второй завтрак с 10 ч.00 мин. до 10 ч. 15 мин., обед с 12 часов 30 мин. до 13 ч. 00 мин., полдник с 16 ч. 10 мин до 16ч. 30 мин., при 10 часовом пребывании. Интервалы между кормлением составляют не более 4 часов. Стоимость питания для детей составляет 50,52 руб. в день.

Юридическим лицом обеспечено наличие утвержденного руководителем 10-дневного меню, рассчитанного с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп, с учетом рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей, что соответствует СанПиН 2.4.1.3049-13.

При проведении плановой выездной проверки отобраны и исследованы образцы продовольственного сырья по санитарно-гигиеническим показателям: соль поваренная пищевая, морковь свежая, картофель продовольственный, лук репчатый, образцы отвечают требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», что подтверждается протоколами лабораторных испытаний №№ 2589-131, 2590-131, 2591-131, 2592-131 от 20.11.2018г. филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в городе Минусинске.

При поступлении в учреждении продуктов питания, их качество проверяет – завхоз (бракераж скоропортящихся пищевых продуктов), с последующей записью в журнале. Приобретение продуктов питания осуществляется на основании контрактов пищевых продуктов заключенных в 2018г.

Выдача готовой пищи осуществляется только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Масса порционных блюд соответствует выходу блюд, указанному в меню.

В питании детей не используются биологические активные добавки к пище, что соответствует требованиям СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания». Для организации питьевого режима используют кипяченую питьевую воду, хранение которой предусмотрено не более 3 часов.

При проведении плановой выездной проверки отобраны и исследованы образцы готовой кулинарной продукции по микробиологическим и санитарно-гигиеническим показателям: "суп картофельный с мясными фрикадельками", "плов с курицей", "сшиш картофельный с соевым огурцом", "компот из сухофруктов". Кулинарные блюда "суп картофельный с мясными фрикадельками", "плов с курицей" соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по микробиологическим показателям, что подтверждается протоколами лабораторных испытаний №№ 2584-131, 2585-131, от 20.11.2018г. филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в городе Минусинске.

Кулинарные блюда "суп картофельный с мясными фрикадельками", "салат картофельный с соевым огурцом", "компот из сухофруктов" соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по микробиологическим показателям, что подтверждается протоколами лабораторных испытаний №№ 2593-131, 2587-131, 2586-131 от 20.11.2018г. филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в городе Минусинске.

В 16:00 часов 27.11.2018г. при поступлении в территориальный отдел заключения санитарно-эпидемиологической экспертизы результатов лабораторных испытаний № 9926 от 26.11.2018г. по определению территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в г. Минусинске № 9816 от 21.11.2018г., выполненного помощником врача по гигиене питания ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в городе Минусинске Бабкиной И.В. (Аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра) № РОСС RU.0001.510243, выдан 13 июля 2015г. Федеральной службы по аккредитации (РОСАККРЕДИТАЦИЯ). Аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра) № РОСС RU.0001.510847, выдан 20 мая 2016г. Аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710074 от 03.09.2015 Федеральной службы по аккредитации, выдан 03.09.2015г. Федеральной службы по аккредитации (РОСАККРЕДИТАЦИЯ), утвержденного заместителем руководителя Органа инспекции – заместителем главного врача филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в городе Минусинске Горяевой И.В.

На санитарно-эпидемиологическую экспертизу представлен протокол исследований (испытаний), измерений от 20.11.2018 г. № 2588-131 готового кулинарного изделия «плов».

Проба готового кулинарного изделия «плов» в количестве 68 г (порция 83 порции, дата изготовления 14.11.2018г.) была отобрана 14.11.2018г. в 11 часов 00 минут на пищеблоке МДОБУ «Детский сад № 7», ведущим специалистом-экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в г. Минусинске Чистобаевой Н.А. в соответствии с требованиями МУК 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах». При отборе присутствовали заведующая МДОБУ «Детский сад № 7» Геряева О.В.

В представленном на экспертизу протоколе лабораторных испытаний готового кулинарного изделия «плов» от 20.11.2018 г. № 2588-131 зарегистрировано:

- фактическое содержание углеводов по анализу составило 21,90±0,41 г, по представленному меню-раскладке 36,58 г, отклонение составило 14,68 г (- 40 %);
- фактическое содержание жиров по анализу составило 13,35±0,29 г, по представленному меню-раскладке 14,98 г, отклонение составило 1,63 г (- 10,88 %);

- фактическое содержание белков по анализу составило $7,84 \pm 0,09$ г, по представленному меню-раскладке 21,90 г, отклонение составило 14,06 г (-64,2 %);

- калорийность фактическая составила $239,1 \pm 10,2$ ккал, теоретическая по меню-раскладке 368,8 ккал, отклонение составило 129,7 ккал (-35,16 %).

Таким образом, отклонение по химическому составу в готовом кулинарном изделии «плов» составило - 35,16 % (допускается отклонение по химическому составу в пределах + 10 %), что не соответствует требованиям п. 15.3, прил. 10 п. 8. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Заключение:

Отклонение по химическому составу в готовом кулинарном изделии «плов» составило - 35,16 % что не соответствует требованиям п. 15.3, прил. 10 п. 8. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» с изменениями.

Отклонение по химическому составу в готовых кулинарных изделиях ведет к возникновению алиментарных заболеваний.

Ежедневно перед началом работы проводится осмотр цовара на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также анги, катаральных явлений верхних дыхательных путей с последующей регистрацией в «Журнал здоровья».

Все помещения детского сада убирают влажным способом с применением моющих средств. В групповой после каждого приема пищи (4 раза в день), в туалетной, приемной 3 раза в день, в спальне 1 раз после дневного сна. Столы в буфетной моют горячей водой с хозяйственным мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью из специальных промаркированных емкостей. Смена постельного белья проводится 1 раз в неделю, проведена маркировка постельного белья, полотенец. Ковровые покрытия ежедневно пылесосят. Один раз в месяц при проведении генеральных уборок их чистят влажной щеткой. Согласно журналу, генеральную уборку всех помещений и оборудования проводят один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. Уборка помещений проводится качественно, что подтверждается протоколом лабораторных исследований смывов с объектов окружающей среды на яйца гельминтов № 755-137 от 16.11.2018г филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в городе Манусинске.

Проверка выполнения требований СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», СП 3.1./3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности», СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», СанПиН

2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами»:

Для медицинского обслуживания детей на первом этаже здания размещен медицинский кабинет. Медицинское обслуживание в учреждении осуществляет медицинский работник на базе МУЗ «Минусинская городская детская поликлиника». В медицинском кабинете поверхности стен, пола и потолка гладкие, позволяют проводить уборку влажным способом и дезинфекцию. Медицинский кабинет оборудован письменным столом, стульями, кушеткой, пирмой, медицинским столиком, шкафом для хранения медикаментов, шкафом для хранения медицинской документации, шкафом для верхней и медицинской одежды, весами медицинскими, ростомером, тонометром, фонендоскопом, термометрами медицинскими, шпателями одноразовыми, перчатками медицинскими, масками. Аптечка для оказания неотложной помощи укомплектована, препаратов с истекшим сроком годности не обнаружено. Противопедикулезная укладка укомплектована согласно перечню, препаратов с истекшим сроком годности не обнаружено.

Прием детей в детский сад организован при наличии заключения ЛПУ с обязательным профилактическим осмотром (хирург, офтальмолог, оториноларинголог, дерматолог, невролог, стоматолог, заключение педиатра, обследования – общий анализ крови, общий анализ мочи, кал на яйца гельминтов и кишечные протозоозы, соскоб на энтеробиоз), справки участкового педиатра об отсутствии контакта с инфекционными больными.

Ежедневный утренний прием дошкольников в учреждение проводят воспитатели, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей. По показаниям (при наличии катаральных явлений, явлений гипоксикации) ребенку проводится термометрия.

Выявленные больные дети или дети с подозрением на заболевание в дошкольную образовательную организацию не принимаются; заболевших в течение дня детей изолируют от здоровых детей (временно размещают в медицинском кабинете) до прихода родителей или их госпитализации в лечебно-профилактическую организацию с информированием родителей.

Все дети после перенесенного заболевания, а также отсутствия более 5 дней принимаются в дошкольную организацию со справками с указанием диагноза, длительности заболевания, сведений об отсутствии контакта с инфекционными больными. В целях профилактики возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений проводятся медицинские осмотры детей на педикулез – представлен «Журнала осмотра детей на педикулез и чесотку».

Профилактика инфекционных заболеваний среди сотрудников дошкольного учреждения.

Всего сотрудников в дошкольном учреждении, согласно списку 40 человек, представлено 40 личных медицинских книжек (100%).

При проверке соблюдения санитарно-противоэпидемического режима в группах установлено, что во всех группах усилен дезинфекционный режим. Влажная уборка осуществляется два раза в день с применением дезинфицирующего средства. Генеральная уборка, согласно представленного журнала, в медицинском блоке проводится 1 раз в неделю. После проведения влажной уборки осуществляется проветривание согласно представленного графика.

Для дезинфекции медицинского инструментария (термометры, шпатели), для проведения влажной уборки помещений в учреждении используется химическое дезинфекционное средство, обладающее дезинфицирующими свойствами, допущенное к применению в установленном порядке, не оказывающее неблагоприятного воздействия на человека, разрешенное на территории Российской Федерации. Для обеспечения дезинфекционного режима в помещениях учреждения в наличии имеется дезинфицирующее средство. Документы, подтверждающие качество и безопасность дезинфекционного средства представлены. Методические указания по приготовлению дезинфицирующего раствора представлены. Дезинфекционные средства хранят в таре поставщика с этикеткой. Хранение дезинфицирующих средств организовано в недоступном для детей месте. Режим дезинфекции на неиспользуемое дезинфекционное средство разработан.

Емкости с дезинфицирующим средством имеют четкую надпись с указанием названия препарата, его концентрации, предельного срока годности. Уборочный инвентарь для группы и туалета выделен, отдельный. Уборочный инвентарь по группам имеет четкую маркировку, после проведения уборки помещений уборочный инвентарь моется горячей водой с моющими и дезинфицирующими средствами, хранение уборочного инвентаря осуществляется в туалетных комнатах в шкафах. Санитарно-техническое оборудование после использования подвергается дезинфекции, экспозиция 60 минут.

Для сбора отходов, образующихся в медицинском блоке, имеются одноразовые пакеты для сбора отходов класса «А» (белого цвета) и «Б» (желтого цвета). Для сбора острого инструментария имеются одноразовые твердые упаковки желтого цвета.

Проверка выполнения требований СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций», СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза», СП 3.1.72836-11 «Изменения и дополнения № 1 к СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»:

Укладка на случай пищевого отравления укомплектована стерильной стеклянной посудой для забора клинического материала от больных острыми кишечными инфекциями в день обращения и до начала этиотропного лечения в соответствии с действующими нормативными методическими документами, срок сохранения стерильности соблюдается.

При проведении плановой проверки выявлены нарушения обязательных требований:

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

1. В групповых ячейках «Теремок», «Звездочка», «Солнышко», «Светлячок», «Колокольчики», «Рябинка», «Гномики» конструкция окон не предусматривает возможность организации проветривания (форточки окон свободно не открываются из за разрушения), что является нарушением п.п.4.15, 8.5, 8.6 и ведет к скоплению вирусов и болезнетворных микроорганизмов и как следствие к возникновению инфекционных заболеваний среди воспитанников учреждений

2. Остекление окон выполнено не из цельного полотна (в групповой «Теремок» 2 стеклопакета из 25 не имеют цельного стеклопакета; в групповой «Звездочка» 1 стеклопакет из 25 не имеет цельного стеклопакета; в групповой «Светлячок» 1 стеклопакет из 28 не имеет цельного стеклопакета; в групповой «Колокольчики» 2 стеклопакета из 26 не имеют цельного стеклопакета; в групповой «Рябинка» 3 стеклопакета из 27 не имеют цельного стеклопакета; в групповой «Гномики» 2 стеклопакета из 26 не имеют цельного стеклопакета; в спортивном зале 3 стеклопакета из 22 не имеют цельного стеклопакета); что является нарушением п. 4.16 и может привести к травматизму воспитанников и персонала организаций.

3. Между всеми оконными блоками и стенами, оконными блоками и подоконниками в спальнях, игровых помещениях, санитарных узлах и раздевальной групповых ячеек «Теремок», «Звездочка», «Солнышко», «Светлячок», «Колокольчики», «Рябинка», «Гномики», спортивном и музыкальном залах имеются существенные разрушения, щели, трещины, дыры, что является нарушением п. 5.1 и ведет к некачественной обработке влажным способом и дезинфекция и как следствие к возникновению инфекционных заболеваний среди воспитанников учреждений.

4. Проезды и дорожки на территории дошкольной организации покрыты асфальтом, имеющим существенные разрушения, ямы, трещины, что является нарушением п.3.21 и ведет к травматизму воспитанников.

5. В туалетах групповых ячеек «Светлячок», «Колокольчики», «Рябинка» на отопительных приборах (чугунные радиаторы) отсутствуют ограждающие устройства, что является нарушением п. 8.3 и ведет к травматизму воспитанников.

6. На момент проверки в группой «Светлячок» отсутствует маркировка на постельном белье, что является нарушением п. 17.14 и ведет к к возникновению инфекционных заболеваний среди воспитанников учреждения.

7. Складское помещение №2 для хранения пищевых продуктов, в том числе сыпучих не оборудовано прибором для измерения температуры и влажности воздуха, что является нарушением п. 14.4 и может привести к массовым инфекционным и неинфекционным заболеваниям воспитанников.

8. Для приготовления компотов и киселей используется алюминиевая посуда, что является нарушением п. 13.3 и может привести к массовым инфекционным и неинфекционным заболеваниям воспитанников.

9. В групповой ячейки «Светлячок» для ополаскивания столовой посуды отсутствует гибкий шланг с душевой насадкой, что является нарушением п. 13.6 и может привести к массовым инфекционным и неинфекционным заболеваниям воспитанников.

10. В 16:00 часов 27.11.2018г. при поступлении в территориальный отдел заключения санитарно-эпидемиологической экспертизы результатов лабораторных испытаний № 9926 от 26.11.2018г. по определению территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в г. Минусинске № 9816 от 21.11.2018г., выполненного помощником врача по гигиене питания ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в городе Минусинске Бабкиной И.В., (Аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра) № РОСС RU.0001.510243, выдан 13 июля 2015г. Федеральной службы по аккредитации (РОСАККРЕДИТАЦИЯ), Аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра) № РОСС RU.0001.510847, выдан 20 мая 2016г. Аттестат аккредитации органа инспекции № RA. RU.710074 от 03.09.2015 Федеральной службы по аккредитации, выдан 03.09.2015г. Федеральной службы по аккредитации (РОСАККРЕДИТАЦИЯ), утвержденного заместителем руководителя Органа инспекции – заместителем главного врача филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в городе Минусинске Горяевой И.В.

На санитарно-эпидемиологическую экспертизу представлен протокол исследований (испытаний), измерений от 20.11.2018 г. № 2588-131 готового кулинарного изделия «плов».

Проба готового кулинарного изделия «плов» в количестве 68 г (партия 83 порции, дата изготовления 14.11.2018г.) была отобрана 14.11.2018г. в 11 часов 00 минут на пищеблоке МДОБУ «Детский сад № 7», ведущим специалистом-экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в г. Минусинске Чистобаевой И.А. в соответствии с требованиями МУК 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах». При отборе присутствовала заведующая МДОБУ «Детский сад № 7» Геряева О.В.

В представленном на экспертизу протоколе лабораторных испытаний готового кулинарного изделия «плов» от 20.11.2018 г. № 2588-131 зарегистрировано:

- фактическое содержание углеводов по анализу составило 21,90±0,41 г, по представленному меню-раскладке 36,58 г, отклонение составило 14,68 г (- 40 %);
- фактическое содержание жиров по анализу составило 13,35±0,29 г, по представленному меню-раскладке 14,98 г, отклонение составило 1,63 г (- 10,88 %);
- фактическое содержание белков по анализу составило 7,84±0,09 г, по представленному меню-раскладке 21,90 г, отклонение составило 14,06 г (- 64,2 %);
- калорийность фактическая составила 239,1±10,2 ккал, теоретическая по меню-раскладке 368,8 ккал, отклонение составило 129,7 ккал (- 35,16 %).

Таким образом, отклонение по химическому составу в готовом кулинарном изделии «плов» составило – 35,16 % (допускается отклонение по химическому составу в пределах $\pm 10\%$), что не соответствует требованиям п. 15.3, прил. 10 п. 8. СанПиН 2.4.1.3049-13.


Заключение:


Отклонение по химическому составу в готовом кулинарном изделии «плов» составило - 35,16 % что не соответствует требованиям п. 15.3, прил. 10 п. 8. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» с изменениями.

Отклонение по химическому составу в готовых кулинарных изделиях ведет к возникновению алиментарных заболеваний.

Ответственность за выявленные нарушения возлагается на МДОБУ "Детский сад №7".

Запись в журнал учета проверок юридического лица, проводимых органами государственного контроля (надзора) внесена


 (подпись проверяющего,
 руководителя группы)


 (подпись уполномоченного
 представителя ЮЛ, его
 уполномоченного представителя)

Прилагаемые к акту документы:

- протокол измерений физических факторов неионизирующей природы №778-Б от 14.11.2018г;
- протоколы лабораторных исследований (испытаний) измерений №№ 755-137, 3040-132, 3041-132 от 16.11.2018г; №№ 2587-131, 2585-131, 2586-131, 2590-131, 2591-131, 2592-131, 2593-131, 2589-131, 2584-13, 2585-131 от 20.11.2018г;
- заключение санитарно-эпидемиологической экспертизы № 9926 от 26.11.2018г

Подпись лица, проводившего проверку:

Ведущий специалист-эксперт



Н.А. Чистобаева

С актом по результатам проверки ознакомлена, акт со всеми копиями приложений получила заведующий МДОБУ "Детский сад №7" Терьева Ольга Валерьевна


 «30» ноября 2018г.