

**Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия человека по Приморскому краю в г. Уссурийске**
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

г. Уссурийск, ул. Комсомольская, д. 40
(место составления акта)

« 01 » ноября 2016 г.
(дата составления акта)

14.00 – 16.00 час
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ
органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля
юридического лица, индивидуального предпринимателя
№ 379

По адресу (адресам): Октябрьский район, с. Покровка, ул. Завитая, д. 3А

На основании: Распоряжения (приказа) органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля № 379 от 10.10.2016г. Берникова Виктора Анатольевича, начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Приморскому краю в г. Уссурийске

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества (в случае, если имеется), должность руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля, издавшего распоряжение или приказ о проведении проверки)

была проведена плановая выездная проверка в отношении: Муниципального дошкольного бюджетного дошкольного образовательного учреждения центр развития ребенка - детский сад № 22 «Малыш» с. Покровка, Октябрьского района

(наименование юридического лица, фамилия, имя и (в случае, если имеется) отчество индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

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

Продолжительность проверки: 15 рабочих дней

(дней/часов)

Акт составлен: территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Приморскому краю в г. Уссурийске

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен:

(заполняется при проведении выездной проверки)

Заведующий МБДОУ ЦРР д/с № 38 «Дюймовочка» Первова Елена Викторовна

14.10.2016г. 10⁰⁰ ✓

(фамилии, имени, отчества (в случае, если имеется), 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: Омельченко Наталья Анатольевна – старший специалист 1 разряда территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Приморскому краю в г. Уссурийске.

Жук Елену Николаевну техника по отбору проб Уссурийского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае», Корнееву Валентину Владимировну лаборанта санитарно-гигиенической лаборатории Уссурийского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае», Савлукова Ольга Ивановна врач по гигиене питания отдела санитарно-гигиенических и эпидемиологических экспертиз Уссурийского филиала

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае» Аттестат аккредитации № РОСС RU. 0001/511004, срок действия аттестата аккредитации с 20.03.2014г. по 20.03.2019г.

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

При проведении проверки присутствовали: Первова Елена Викторовна, заведующий МБДОУ ЦРР детский сад № 38 «Дюймовочка»

(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 результате проведенной проверки установлено:

Документы, необходимые для достижения целей и задач проведения проверки:

- документ (приказ, решение), подтверждающий полномочия законного представителя юридического лица (приказ «О принятии работника на работу» № 13-Л от 01.02.2016г.);
- устав учреждения (утвержден постановлением Главы Уссурийского городского округа 08.11.2013г. № 565-п);
- технический паспорт на здание образовательного учреждения (составлен отделением № 9 филиала ФГУП «Ростхинвентаризация – Федеральное БТИ» по Приморскому краю 29.03.2001г.);
- свидетельство о государственной регистрации права на земельный участок – постоянное 25-АБ № 627745;
- свидетельство о государственной регистрации права на здание – постоянное 25-АБ № 627744;
- режим дня, расписание образовательной деятельности;
- документы, подтверждающие прохождение предварительных и периодических медицинских осмотров сотрудниками учреждения (список сотрудников учреждения и личные медицинские книжки);
- документы, подтверждающие организацию:
 - вывоза твердых бытовых отходов (договор на вывоз промышленных и бытовых отходов с ООО «Рассвет-ЭКО» № 6/16 от 25.01.2016 г.);
 - на оказание санитарно-гигиенических услуг с КГБУЗ «Дезинфекционная станция г. Уссурийска» от 20.01.2016 г. № 137, кратность проведения – ежемесячно;
- документы по организации питания детей в учреждении (примерное меню, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок, журнал бракеража готовой продукции и кулинарных изделий, документы, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья);
- документы по организации медицинского обслуживания.

Размещение, оборудование и содержание территории дошкольной организации.

Нарушений требований к размещению, содержанию территории дошкольной организации не установлено. Территория дошкольной организации по периметру ограждена забором, имеет наружное электрическое освещение, функционально зонирована. На территории оборудованы отдельные групповые площадки для всех групп. На групповых площадках размещены песочницы, малые формы, размещены теневые навесы.

Хозяйственная зона: располагается со стороны входа в производственные помещения пищеблока и имеет самостоятельный въезд улицы, имеется площадка для сушки белья. На территории хозяйственной зоны на бетонированной площадке установлены контейнера для сбора мусора, оборудованные крышкой. Вывоз мусора организован по договору с ООО «Рассвет-ЭКО» № 6/16 от 25.01.2016г. Въезды и входы на территорию дошкольной организации, дорожки покрыты асфальтом.

Здание, помещения, оборудование и их содержание.

2 отдельно стоящее здания дошкольной организации, 2-х этажные. Объемно-планировочные решения помещений обеспечивают условия для соблюдения принципа групповой изоляции.

Набор помещений:

- групповые ячейки - принадлежащих каждой детской группе;
- музыкальный зал, совмещенный со спортивным залом;
- помещения медицинского назначения;
- пищеблок;
- прачечная;
- служебно-бытовые помещения для персонала.

Групповые включают раздевальную, групповую (для игр, занятий и приема пищи детьми), буфетную, спальню, туалетную. Количество детей в группах общеразвивающей направленности соответствует требованиям п. 1.9 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы дошкольных образовательных организаций»: исходя из расчета площади групповой – для групп раннего возраста (до 3-х лет) составляет не менее 2,5 м² на одного ребенка и для дошкольного возраста (3-7 лет) – составляет не менее 2,0 м² на одного ребенка, фактически находящегося в группе.

Музыкальный зал (общий зал для музыкальных и физкультурных занятий) расположен на 1-ом этаже.

Помещения медицинского назначения для обслуживания детей размещены на 1-м этаже.

Пищеблок расположен на 1 этаже, работает на сырье и полуфабрикатах, включает: раздаточную, варочный цех совмещенный с моечной кухонной посуды и зоной для хранения суточного набора продуктов, кладовую для хранения сухих продовольственных продуктов, продуктов бакалейной группы с холодильным оборудованием, овощной склад.

Питание детей организовано в помещениях групповых. Подготовка готовых блюд к раздаче и мытье столовой посуды осуществляется в буфетных. Доставка пищи от пищеблока до групповых осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях (эмалированные ведра, кастрюли с крышками, закрепленные за каждой группой). Для мытья столовой посуды помещения буфетных оборудованы двухгнездными моечными ваннами с подводкой к ним холодной централизованной воды. Моечные ванны обеспечены подводкой горячей воды (оборудованы электроводонагревателями с жесткой разводкой к местам пользования).

Прачечная включает стиральную, кастелянскую, совмещенную с гладильной.

Внутренняя отделка помещений.

Стены помещений гладкие и имеют отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию (в групповых ячейках внутренняя отделка стен выполнена обоями, позволяющими проводить обработку с применением дезинфицирующих и моющих средств, сертификат соответствия на отделочный материал представлен).

Стены помещений буфетных, туалетных облицованы глазурованной плиткой на высоту не менее 1,5 м. В помещениях постирочной, гладильной, кладовых на пищеблоке стены облицованы глазурованной плиткой.

Для отделки потолков в помещениях с обычным режимом эксплуатации использована известковая побелка.

Потолки в помещениях с повышенной влажностью воздуха (производственные цеха пищеблока, умывальные, туалеты) окрашены водоземлемой краской.

Полы помещений групповых ячеек покрыты линолеумом, гладкие, нескользкие, плотно пригнанные, без щелей и дефектов, плинтуса - плотно пригнанные к стенам и полу, предусматривающие влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Полы в помещениях пищеблока, постирочной, гладильной, подсобных помещениях, туалетных выстланы метлахской плиткой.

Оборудование помещений групповых ячеек.

Раздевальные обеспечены шкафами для верхней одежды и обуви по числу детей в группах, оборудованные индивидуальными ячейками - полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Каждый индивидуальный шкаф промаркирован. В раздевальных оборудованы места для хранения игрушек, используемых на прогулке.

Для организации игр и занятий используются игрушки, безвредные для здоровья детей которые могут быть подвергнуты влажной обработке (стирке) и дезинфекции. Мягконабивные и пенолатексные ворсовые игрушки для детей дошкольного возраста используются только в качестве дидактических пособий.

В игровых установлены столы и стулья для детей. Подбор мебели осуществлен с учетом роста детей. Согласно протокола замеров мебели Уссурийского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае» на соответствие росто-возрастным особенностям № 69 от 19.10.2016г. 100% дошкольников обеспечены мебелью в соответствии с ростом.

Спальни предусмотрены во всех групповых ячейках. Сон детей организован на стационарных кроватях в спальнях. Расстановка кроватей обеспечивает свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами. В спальнях подготовительной, старшей и средней групп дополнительно оборудованы игровые уголки для детей.

Дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены. В наличии 3 комплекта постельного белья и полотенец, 2 комплекта на матрасников из расчета на 1 ребенка. Постели имеют маркировку у ножного края. Списки на постели, полотенца имеются в каждой группе.

Оборудование буфетных: буфетные оборудованы 2-хгнездными моечными ваннами, стеллажами для хранения столовой посуды и приборов или решетчатыми полками, промаркированными емкостями для сбора пищевых отходов, емкостями с крышками для хранения чистой ветоши.

Оборудование туалетных: туалетные помещения разделены на 2 зоны - умывальная зона и зона санитарных узлов. Туалетная для ясельной группы оборудована горшками для каждого ребенка, туалетные для дошкольных групп оборудованы сидениями на унитазах, допускающими их обработку моющими и дезинфицирующими средствами. Умывальная зона оборудована вешалками для полотенец с индивидуальными ячейками в соответствии со списком детей. В туалетных выделены специальные места для хранения уборочного инвентаря, моющих средств, емкостей для обработки игрушек. Уборочный инвентарь для туалета имеет красную маркировку.

Естественное и искусственное освещение помещений.

Основные помещения имеют естественное освещение.

Светопроемы во всех групповых (игровых, спальнях) оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами (шторы или жалюзи), светлых тонов со светорассеивающими и светопропускающими свойствами.

В качестве источников искусственного освещения используются светильники с люминесцентными лампами. Осветительные приборы имеют защитную светорассеивающую арматуру.

Размещение светильников искусственного освещения в ясельной группе выполнено вдоль светонесущих стен.

Согласно протокола измерений уровня искусственной освещенности Уссурийского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае» № 151 от 19.10.2016г уровни искусственного освещения при общей системе освещения при использовании люминесцентных ламп на пищеблоке (цех) составляет 70 лк (норма 200 лк), в медицинском кабинете составляет 170 лк, что не соответствует п. 3.3.1. (таб. 2) СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых общественных зданий», п. 7.7 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы дошкольных образовательных организаций».

Отопление и вентиляция.

Здание дошкольной организации оборудовано системами центрального отопления и вентиляции.

Отопительные приборы представлены биметаллическими радиаторами, ограждающие устройства отопительных приборов оборудованы съемными решетками из разрешенных материалов (представлен сертификат соответствия).

Условия для проветривания во всех помещениях имеются (фрамуги и форточки в рабочем состоянии).

Контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляют с помощью бытовых термометров.

Водоснабжение и канализация.

Здание дошкольной организации оборудовано централизованной системой холодного водоснабжения, канализацией. Помещения пищеблока, прачечной, буфетных, туалетных всех групповых ячеек обеспечены резервными источниками горячего водоснабжения (электроводонагреватели накопительного типа с жесткой разводкой к местам пользования).

Согласно протоколам лабораторных исследований воды Уссурийского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае в г. Уссурийске» № 16154-В от 18.10.2016г. дошкольная организация обеспечена водой, отвечающей гигиеническим требованиям к питьевой воде по микробиологическим показателям (ОКБ, ТКБ, ОМЧ).

Санитарно-техническое оборудование в дошкольном учреждении, предусмотренное проектом исправно. Туалетные помещения разделены на 2 зоны - умывальная зона и зона санитарных узлов. В туалетных комнатах для детей умывальники обеспечены подводкой холодного и горячего водоснабжения через смесители.

Прием детей в ДОУ, режим дня и воспитательно-образовательный процесс.

Прием детей, впервые поступающих в дошкольное учреждение, осуществляется на основании медицинского заключения. Результаты медицинского наблюдения в период нахождения в дошкольном учреждении регистрируются в индивидуальных картах развития детей.

Ежедневный утренний прием детей (со слов персонала) проводится воспитателями, в ясельной группе – медицинским работником с опросом родителей о состоянии здоровья детей.

После перенесенного заболевания, а также отсутствия более 5 дней дети принимаются в дошкольное учреждение при наличии справки от врача-педиатра.

Организация дневного сна: организован однократно, продолжительность дневного сна составляет 2,5 часа для старшей и подготовительной группы, 3 часа для детей младшего дошкольного возраста.

Для детей раннего возраста от 1,5 до 3 лет непосредственно образовательная деятельность осуществляется в первую и вторую половину и составляет не более 10 мин.

Продолжительность непрерывной непосредственно образовательной деятельности для детей от 3-х до 4-х лет – не более 15 мин, для детей от 4-х до 5-ти лет - не более 20 мин, для детей от 5-ти до 6-ти лет – не более 25 мин, для детей от 6-ти до 7-ми лет – не более 30 мин.

9.7 Максимально допустимый объем образовательной нагрузки в первой половине дня в младшей и средней группах не превышает 30 и 40 минут соответственно, а в старшей и подготовительной 45 минут и 1,5 часа соответственно. В середине времени, отведенного на непрерывную образовательную деятельность, проводят физкультминутку. Перерывы между периодами непрерывной образовательной деятельности - не менее 10 минут.

Продолжительность физических занятий в младшей группе составляет – 15 мин., в средней группе 20 минут, в старшей и подготовительной группах по 25 мин. и 30 мин. соответственно. Согласно учебному плану занятия по физкультурному развитию во всех группах организованы 3 раза в неделю.

Оборудование пищеблока, инвентарь, посуда.

Технологическое и холодильное оборудование пищеблока в рабочем состоянии. Пищеблок оборудован необходимым технологическим оборудованием.

В производственном помещении пищеблока в варочном цехе система вентиляции в исправном состоянии.

Варочный цех оборудован раковиной для персонала, моечная оборудована ванной для мытья кухонной посуды. Моечные (производственные) ванны на пищеблоке обеспечены подводкой централизованной холодной и горячей воды, оборудованы резервными источниками горячего водоснабжения с жесткой разводкой к местам пользования.

Кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева без дефектов, щелей, зазоров; разделочный инвентарь промаркирован.

Столовую посуду и столовые приборы моют в 2-х гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки. Моечные ванны обеспечены подводкой холодной и горячей воды. В моечной и буфетных размещены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Буфетные всех групповых ячеек оборудованы промаркированными емкостями с крышками для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Ветошь для протирания столов хранят сухой в чистом виде в специально промаркированной таре.

Согласно протоколов лабораторных исследований №№ 7478-7479-С от 19.10.2016г образцы смывов на БГКП и паразитарные показатели Уссурийского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае» взятых с производственного оборудования, рук и спецодежды персонала соответствуют требованиям.

Условия хранения, приготовления и реализация пищевых продуктов и кулинарных изделий.

На все пищевые продукты, поступающие на пищеблок, представлены документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет ответственное лицо (кладовщик), делает запись в журнале бракеража сырых продуктов. Доставка продуктов и продовольственного сырья осуществляется автотранспортом поставщиков.

Согласно протоколам лабораторных исследований пищевых продуктов № 19391-19393-П от 20.10.2016г. исследованные образцы картофеля свежего, лука репчатого, моркови соответствуют гигиеническим требованиям по физико-химическим (нитраты, пестициды) и паразитологическим показателям.

Согласно протоколу лабораторных исследований пищевых продуктов № 19386-П от 18.10.2016г. в исследованном образце (пробе) соли йодированной пищевой (производитель ОАО «Тырецкий солерудник», п. Тыреть) содержание йода составляет 38,5+/-6 мг/кг при гигиеническом нормативе 25-55 мг/кг.

Согласно протоколам лабораторных исследований пищевых продуктов № 19843-19844-П от 31.10.2016г. рис, свекла (изготовитель ООО «Луч» с. Сиваковка, ООО «Колосс-Плюс» с. Покровка) генно-модифицированные организмы не обнаружены.

11.2. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки сохраняются до окончания реализации продукции. Осуществляется контроль за температурным режимом в холодильниках с регистрацией результатов в специальном журнале, холодильники оборудованы термометрами.

Со слов повара приготовление блюд осуществляется в соответствии с требованиями на основе принципов «щадящего питания» (варка, запекание, припускание, тушение).

При осмотре документов установлены нарушения санитарно-эпидемиологических требований к условиям воспитания и обучения, а именно: отсутствуют технологические карты, что не соответствует требованиям ч. 2 статьи 17 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ, п. 15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы дошкольных образовательных организаций».

Согласно протоколам лабораторных исследований пищевых продуктов № 19388-19389-П от 19.10.2016г. установлено: исследованные пробы готовой продукции («оладьи печеночные», «макароны отварные») соответствуют ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов», по микробиологическим показателям.

Согласно протоколам лабораторных исследований пищевых продуктов № 19390-П от 19.10.2016г. установлено: в исследованном образце (пробе) пищевого продукта салат из свежих огурцов, изготовитель МБДОУ ЦРР детский сад № 38 «Дюймовочка» с. Покровка Октябрьского района (пищеблок) – обнаружены БГКП (колиформы), E.colli, что не соответствует требованиям Главы 2, статьи 7, п. 2, приложения 2, таблица 1 п. 1.8 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов».

Организация питания.

Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определен с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

При проверке ведомостей с расчетами использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов за январь 2016 г. - октябрь 2016 г. установлено, что питание удовлетворяет физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

Имеется примерное 2-х-недельное меню, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания, для двух возрастных категорий: для детей с 1 года до 3 лет и для детей от 3 до 7 лет. В меню ежедневно включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и другие) - 2 - 3 раза в неделю.

Со слов ответственного лица (медицинского работника) С-витаминизация проводится круглогодично путем витаминизации готовых блюд (из расчета для детей 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию) в третье блюдо (компот, кисель и т.п.) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале.

Согласно протокола лабораторных исследований пищевых продуктов № 19387-П от 18.10.2016г. образец «компот» соответствует по содержанию витамина-С 53,7 +/- 7,3 мг/кг при допустимом не мене 50 мг/кг.

После приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Правила хранения суточных проб соблюдаются.

Организация медицинского обслуживания детей.

На проверку представлена следующая медицинская документация: журнал учета вновь поступивших детей; журнал учета инфекционных заболеваний (ф. № 060/у); журнал осмотра детей, контактировавших с больным инфекционным больным; журнал диспансерного наблюдения; журнал осмотра на педикулез и заразные кожные заболевания; журнал состоящих на учете у фтизиатра, журнал впервые выявленных с (+) пробой Манту и направленных на консультацию к фтизиатру. Представленные документы ведутся по установленной форме.

Организация и проведение прививочной работы.

Учет детского населения проводится путем составления списков в период формирования групп, с коррекцией по мере поступления новых детей. Списки составлены по группам.

Наличие планов профилактических прививок: месячные пофамильные и годовой планы составляются медицинским персоналом КГБУЗ «Октябрьская ЦРБ». В ходе осмотра медицинских карт детей установлено, что прививочная работа проводится в соответствии с календарем профилактических прививок. Отказы от профилактических прививок отсутствуют.

Медицинский блок детского сада, состоит из кабинета приема. Кабинет приема оснащен письменным столом, шкафом для хранения документации. Генеральная уборка помещений проводится еженедельно персоналом детского сада с применением дез.средств. Для уборки и дезинфекции столов имеется ветошь. Ёмкости для приготовления дезинфицирующих растворов имеются. **При осмотре медицинского блока установлены нарушения санитарно-эпидемиологических требований к условиям воспитания и обучения, а именно помещения медицинского блока не обеспечены подводкой горячей воды, отсутствуют резервные источники горячего водоснабжения (водонагревательные устройства), что является нарушением требований ч. 1 ст. 28 Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ, п.п. 5.1; 5.4.; 5.5 раздела 1 «Требования к водоснабжению и канализации» СанПиН 2.1.3.2630-10, п.п. 9.4, 20.1 СанПиН 2.4.1.3049-13.**

Профилактика острых кишечных и воздушно-капельных инфекций.

Оформляющиеся в МБДОУ дети принимались при наличии справок от участкового врача-педиатра о состоянии здоровья и отсутствии контакта с инфекционными больными. Дети, отсутствовавшие более 5-ти дней, принимаются при наличии справок от участкового педиатра, в течение 7 дней за такими детьми проводится медицинское наблюдение непосредственно в детском коллективе, результаты наблюдения фиксируются в журнале наблюдения.

Для проверки представлен журнал регистрации инфекционных заболеваний Ф – 60/у. Журнал ведется по установленной форме. За переболевшими ОКИ детьми диспансерное наблюдение в

течение 1 месяца с ежедневной термометрией и ведением сетки стула проводилось. По окончании диспансеризации, переболевшие направлены в поликлинику по месту жительства для снятия с учета. На момент проверки инфекционные заболевания среди воспитанников и сотрудников учреждения не регистрируются.

Профилактика паразитарных и заразных кожных болезней.

Плановый осмотр детей на заразные кожные заболевания и педикулез проводится еженедельно, о чем имеются соответствующие записи в журнале.

При плановых осмотрах в 2016г. дети с педикулезом и заразными кожными заболеваниями не выявлялись. В 2016 г. случаи педикулеза не регистрировались.

Медицинские осмотры и вакцинация сотрудников.

При проверке представленных документов (список с отметкой о прохождении медицинского осмотра сотрудников, личные медицинские книжки сотрудников установленного образца) медицинский осмотр проведен полностью.

Санитарное содержание помещений

Санитарное состояние помещений удовлетворительное, уборка проведена. Групповые ячейки, музыкальный зал обеспечены пылесосом для уборки ковровых покрытий.

Согласно протоколам лабораторных исследований дезинфицирующих средств № 583-584 от 18.10.2016г. фактические концентрации исследуемых растворов дезинфицирующего средства «Жавилар Эффект» соответствуют заданным и составляет 0,6%. Сертификат соответствия и методические рекомендации по применению представлены.

В ходе проведения проверки:

Выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):
(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы дошкольных образовательных организаций»:

- уровни искусственного освещения при общей системе освещения при использовании люминесцентных ламп на пищеблоке (цех) составляет 70 лк (норма 200 лк), в медицинском кабинете составляет 170 лк, что не соответствует п. 3.3.1. (таб. 2) СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых общественных зданий», п. 7.7 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы дошкольных образовательных организаций»;
- при осмотре документов установлены нарушения санитарно-эпидемиологических требований к условиям воспитания и обучения, а именно: отсутствуют технологические карты, что не соответствует требованиям ч. 2 статьи 17 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ, п. 15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы дошкольных образовательных организаций»;
- в исследованном образце (пробе) пищевого продукта салат из свежих огурцов, изготовитель МБДОУ ЦРР детский сад № 38 «Дюймовочка» с. Покровка Октябрьского района (пищеблок) – обнаружены БГКП (колиформы), E.colli, что не соответствует требованиям Главы 2, статьи 7, п. 2, приложения 2, таблица 1 п. 1.8 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов».
- помещения медицинского блока не обеспечены подводкой горячей воды, отсутствуют резервные источники горячего водоснабжения (водонагревательные устройства), что является нарушением требований ч. 1 ст. 28 Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ, п.п. 5.1; 5.4.; 5.5 раздела 1 «Требования к водоснабжению и канализации» СанПиН 2.1.3.2630-10, п.п. 9.4, 20.1 СанПиН 2.4.1.3049-13.

За выявленные при проведении проверки нарушения:

в отношении должностного лица – заведующего МБДОУ ЦРР детский сад № 38 «Дюймовочка» составлены протоколы об административном правонарушении по ст. 6.7 ч. 1 КоАП РФ; в отношении должностного лица – медицинского работника МБДОУ ЦРР детский сад № 38 «Дюймовочка» составлены протоколы об административном правонарушении по ст. 6.6 КоАП РФ; в отношении должностного лица – завхоза МБДОУ ЦРР детский сад № 38 «Дюймовочка» составлены протоколы об административном правонарушении по ст. 6.4 КоАП РФ; в отношении гражданина – повара МБДОУ ЦРР детский сад № 38 «Дюймовочка» составлены протоколы об административном правонарушении по ст. 14.43 ч.1 КоАП РФ; Выдано предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

выявлены несоответствия ведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов):
нет

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

нарушений не выявлено: нет

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

(подпись проверяющего)

(подпись уполномоченного представителя
юридического лица, индивидуального
предпринимателя, его уполномоченного
представителя)

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

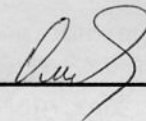
(подпись проверяющего)

(подпись уполномоченного представителя
юридического лица, индивидуального
предпринимателя, его уполномоченного
представителя)

Прилагаемые документы: уведомление о проведении плановой выездной проверки № 85 от 29.09.2016г., распоряжение органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля о проведении плановой выездной проверки юридического лица, индивидуального предпринимателя № 379 от 10.10.2016г., запрос об участии специалистов в проверке от 30.09.2016 г. № 2661, протокол осмотра принадлежащих юридическому лицу (индивидуальному предпринимателю) помещений, территорий и находящихся там вещей и документов № 379 от 10.10.2016г.; экспертные заключения о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы № 414/02 от 28.10.2016г., № 405/02 от 24.10.2016г., № 412/02 от 28.10.2016 г. вх. № 2437 от 25.10.2016г., № 2704 от 31.10.2016г., № 2681 от 31.10.2016г., протоколы лабораторных исследований, испытаний № 7478-7479-С от 17.10.2016г., 19.10.2016г., № 463 от 14.10.2016г., № 16154-С от 18.10.2016г., № 462 от 14.10.2016г., № 583-584 от 18.10.2016г., № 461 от 14.10.2016г., № 19386-19387-П от 18.10.2016г., № 19388-19389-П от 19.10.2016г., № 19392-19393-П от 20.10.2016г., № 0384-0386-П от 21.10.2016г., № 459 от 14.10.2016г., № 1537-Г от 20.10.2016г., № 61 от 19.10.2016г., № 69 от 19.10.2016г., № 161 от 19.10.2016г., определения о вызове для составления протокола, протоколы об административном правонарушении, предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор № 379 от 01.11.2016г.

Подписи лиц, проводивших проверку:

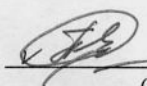
старший специалист 1 разряда Омельченко Наталья Анатольевна



С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями
получил(а): заведующий Муниципального дошкольного образовательного бюджетного
учреждения центр развития ребенка - детский сад № 38 «Дюймовочка» с. Покровка
Октябрьского района Перова Елена Викторовна

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

"01" ноября 2016 г.



(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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