



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ МЕДИКО-БИОЛОГИЧЕСКОЕ АГЕНТСТВО
(ФМБА России)**

**ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ
МЕЖРЕГИОНАЛЬНОГО УПРАВЛЕНИЯ № 81**
658837 Алтайский край г. Яровое, ул. Гагарина 11/1
тел/факс (385-68) 2-47-56 e-mail: fmba-ru128@mail.ru

Территориальный отдел
Межрегионального управления
№ 81 ФМБА России,
Алтайский край, г. Яровое,
ул.Гагарина, д.11/1
(место составления акта)

" 20 " марта 2020г.
(дата составления акта)

15 ч.00 мин.

(время составления акта)

**АКТ ПРОВЕРКИ
органом государственного контроля (надзора) юридического лица**

№ 03-11

По адресу: 658837, Алтайский край, г. Яровое, квартал «Б», дом 35
(место проведения проверки)

На основании распоряжения (приказ) органа государственного контроля (надзора) о проведении плановой выездной проверки от 25.02.2020г. № 03-11, изданного заместителем руководителя Межрегионального управления № 81 ФМБА России, начальником территориального отдела Федотовым Константином Юрьевичем

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

проведена плановая, выездная проверка в отношении Муниципального бюджетного
(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

дошкольного образовательного учреждения - детский сад № 29 (сокращенное наименование и далее по тексту – МБДОУ д/с №29)

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

Дата и время проведения проверки:

"__" __ 20__ г. с __ час. __ мин. до __ час. __ мин. Продолжительность __

"__" __ 20__ г. с __ час. __ мин. до __ час. __ мин. Продолжительность __

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

Общая продолжительность проверки: 15 рабочих дней (с 02.03.2020г. по 20.03.2020г.) / 21 ч.00мин.
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Территориальным отделом Межрегионального управления № 81 ФМБА России
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

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

Заведующий МБДОУ д/с № 29 Машинцев Нина Борисовна *Н.Б. Машинцев* 25.02.2020г. 15 ч.00 мин.

(заполняется при проведении выездной проверки) (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:

Клепикова Татьяна Владимировна - главный специалист-эксперт Территориального отдела Межрегионального управления № 81 ФМБА России;

Скорнякова Татьяна Степановна – старший специалист I разряда Территориального отдела Межрегионального управления № 81 ФМБА России.

Представители экспертной организации ФГБУЗ ЦГиЭ № 128 ФМБА России: Федотова Наталья Петровна - заместитель главного врача, врача по общей гигиене; Бузлаева Наталья Александровна – помощник санитарного врача по общей гигиене; Зарубина Ольга Николаевна – техник группы отбора, кодирования проб (образцов) и выдачи протоколов; Толда Татьяна Викторовна – ведущий инженер промышленно-санитарной лаборатории.

Орган инспекции зарегистрирован в реестре аккредитованных лиц 13 октября 2015г. Аттестат аккредитации № RA.RU.710098 выдан 18.11.2015 г. Федеральной службой по аккредитации. ИЛЦ зарегистрирован в реестре аккредитованных лиц 8 июня 2015г., № РОСС RU.0001.512091).

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

При проведении проверки присутствовали:

Машинец Нина Борисовна, заведующий МБДОУ д/с № 29.

(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 плановой проверки установлено:

В процессе проверки в отношении юридического лица МБДОУ д/с №29 проведены следующие мероприятия по контролю, необходимые для достижения целей и задач проведения проверки:

1. Обследование территорий, зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования, подобных объектов, транспортных средств, рабочих мест, используемых для выполнения работ юридическим лицом МБДОУ д/с №29 по месту фактического осуществления деятельности: 658837, Алтайский край, г. Яровое, квартал «Б», дом 35.

Сроки проведения: с 09 часов 30 минут по 12 часов 00 минут 02.03.2020г.; с 10 часов 00 минут по 12 часов 00 минут 03.03.2020г.; с 08 часов 10 минут по 12 часов 00 минут 04.03.2020г.; с 08 часов 00 минут по 10 часов 30 минут, с 14 часов 00 минут по 15 часов 20 минут 05.03.2020г.; с 10 часов 00 минут по 12 часов 00 минут 11.03.2020г.

2. Проведение лабораторных исследований и инструментальных замеров в помещениях и на рабочих местах МБДОУ д/с №29 по месту фактического осуществления деятельности: 658837, Алтайский край, г. Яровое, квартал «Б», дом 35.

Сроки проведения: с 09 часов 40 минут по 12ч.00 минут 02.03.2020г.; с 08 часов 00 минут по 09 часов 30 минут 03.03.2020г.; с 08 часов 00 минут по 11 часов 30 минут 04.03.2020г.; с 08 часов 00 минут по 10 часов 30 минут, с 14 часов 00 минут по 15 часов 20 минут 05.03.2020г.; с 10 часов 00 минут по 12 часов 00 минут 11.03.2020г.; с 15 часов 00 минут по 15 часов 50 минут 12.03.2020г.; с 08 часов 00 минут по 08 часов 30 минут 13.03.2020г.

3. Проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы полученных результатов, лабораторных исследований и инструментальных замеров, проведенных в помещениях и на рабочих местах МБДОУ д/с №29 по месту фактического осуществления деятельности: 658837, Алтайский край, г. Яровое, квартал «Б», дом 35.

Сроки проведения: с 16.03.2020г. по 18.03.2020г.

4. Изучение представленных документов по месту фактического осуществления деятельности: 658837, Алтайский край, г. Яровое, квартал «Б», дом 35.

Сроки проведения: с 13 часов 00 минут по 16 ч.00 минут 12.03.2020г.; с 14 часов 00 минут по 15ч.30 минут 19.03.2020г.

При проведении плановой выездной проверки в отношении юридического лица МБДОУ д/с №29, расположенном по адресу: 658837, Алтайский край, г. Яровое, квартал «Б», дом 35, установлено:

МБДОУ д/с №29 осуществляет свою деятельность на основании Устава юридического лица и действующего законодательства РФ. Функционирование МБДОУ д/с № 29, реализующего образовательную программу дошкольного образования, осуществляется на основании санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии санитарным требованиям на образовательный вид деятельности от 11.01.2019г. Дошкольное учреждение имеет лицензию на право ведения образовательной деятельности от 16.04.2012г. №390 с дополнением от 13.03.2019 г.

Учреждение МБДОУ д/с №29 размещается на внутриквартальной территории жилой части города, за пределами санитарно-защитных зон промышленных предприятий. Площадь земельного участка составляет – 8224,8м², застроенная территория- 2006,10 м².

Территория дошкольного учреждения по периметру ограждена забором и полосами насаждений в виде деревьев и кустарников. Насаждениями разделены друг от друга групповые площадки. Имеется наружное электрическое освещение. Подъездные пути к МБДОУ имеют твердое асфальтированное покрытие.

На территории дошкольного образования выделены игровая и хозяйственная зона.

Зона игровой территории включает в себя групповые площадки – индивидуальные для каждой группы. Имеются физкультурные площадки, рассчитанные одна на несколько групп.

Групповые площадки имеют твердое покрытие. Для защиты детей от солнца и осадков на территории каждой групповой площадки установлены тентовые навесы (прогулочные веранды). Площадь каждого навеса достаточная, рассчитана на каждого ребенка группы. Пол в навесах имеет твердое бетонированное покрытие.

На каждой игровой площадке установлены песочницы. Перед зимним сезоном песочницы полностью освобождаются от песка, ежегодно в весенний период года (май) проводится наполнение песочниц песком. Во избежание загрязнений, в отсутствие детей на групповых площадках, на все песочницы имеются плотные брезентовые чехлы.

Хозяйственная зона расположена со стороны входа в производственные помещения пищеблока и имеет самостоятельный въезд на территорию дошкольного учреждения. На территории хозяйственной зоны расположено овощехранилище и прачечная. Для временного хранения и сбора бытового мусора в хозяйственной зоне выделено место. Бытовой мусор собирается в закрытую емкость. Вывоз твердых коммунальных отходов осуществляет ООО «Позитив 88» по графику 3 раза в неделю. Договора на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами с ООО «Позитив 88» заключаются ежегодно, представлен договор №211 от 01.01.2019 г., на текущий 2020 г. договор находится на стадии оформления у «исполнителя» услуг - ООО «Позитив 88».

Уборка территории дошкольного учреждения проводится ежедневно - утром до прихода детей и вечером в отсутствие детей. В зимнее время проводится очистка территории от снега и устранение обледеневших поверхностей. В летний период года в сухую и жаркую погоду проводится полив территории – 2 раза в день.

Здание дошкольного учреждения кирпичное, 2-этажное, год постройки - 1983год. В 2009г проведена реконструкция МБДОУ д/с29. По проектным данным и фактическая наполняемость детьми дошкольного учреждения составляет 173 чел.

Количество и соотношение возрастных групп детей в дошкольном учреждении следующее:

1. группа № 1 (1,6-2 лет) – 19 детей; (S игровой = 48,1м²), фактическая наполняемость – 14 детей
2. группа № 3 (1,6-3 года)– 17 детей; (S игровой = 41,4м²), фактическая наполняемость – 13 детей
3. группа № 2 (2-3 года) – 20 детей; (S игровой = 50,2м²), фактическая наполняемость – 19 детей
4. группа № 4 (3-4 года) – 24детей; (S игровой = 48,1м²), фактическая наполняемость – 24 ребенка
- 5 группа № 6 (4-5лет) – 25 детей; (S игровой = 51,0м²), фактическая наполняемость – 25 детей
- 6 группа № 5 (5-6 лет) – 24 детей; (S игровой = 50,0м²), фактическая наполняемость – 24 ребенка
- 7.группа № 8 (5-6лет) - 20 детей; (S игровой = 55,0м²), фактическая наполняемость – 20 детей
8. группа № 7 (6-7лет) – 24 детей; (S игровой = 51,6м²), фактическая наполняемость – 24 ребенка

Наполняемость групп определена исходя из расчета площади групповой (игровой) комнаты и отвечает требованиям санитарных норм и правил.

В дошкольное учреждение принимаются дети в возрасте от 1 года 6 мес. до 7 лет. Режим функционирования дошкольного учреждения – сокращенный, продолжительность составляет с 07ч.00

мин до 17ч.30мин. (10,5ч).

В здании МБДОУ предусмотрен следующий набор помещений:

- групповые ячейки (изолированные помещения для каждой детской группы);
- дополнительные помещения для занятий с детьми (музыкальный зал, физкультурный зал, бассейн);
- сопутствующие помещения (медицинский блок, пищеблок, прачечная);
- помещения для персонала.

Входы в здание МБДОУ оборудованы тамбурами. Групповые ячейки ясельных групп (возраст детей от 1г.6 мес. до 3л) расположены на 1 этаже учреждения.

В состав групповых ячеек входят: раздевальная (приемная) для приема детей и хранения верхней одежды и обуви; групповая (для проведения игр, занятий и приема пищи); спальная, буфетная (для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды); туалетная (совмещенная с умывальной).

Стены, пол и потолки всех помещений дошкольного учреждения гладкие, имеют отделку допускающую уборку влажным способом с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Отопление.

Здание детского учреждения оборудовано системами централизованного отопления. Средняя температура поверхности нагревательных приборов не превышает 80⁰С. Во избежание ожогов и травм, отопительные приборы ограждены съемными решетками. В зимний период года пол в групповых помещениях, расположенных на 1-ом этаже здания, обогревается. Ежедневно проводится проветривание групповых помещений через открывающиеся фрамуги в отсутствие детей. Для контроля температуры воздуха в помещениях групповых имеются бытовые термометры.

Водоснабжение.

Здание МБДОУ оборудовано центральной системой холодного и горячего водоснабжения, канализацией. Подводкой горячей и холодной воды обеспечены помещения пищеблока, буфетных, туалетных для детей и персонала, бассейна, прачечной и медицинского блока. Умывальники, мочевые ванны, душевые установки и водоразборные краны для хозяйственных нужд обеспечены смесителями. Питьевой режим организован на групповых ячейках учреждения, для питья используется вода кипяченая со сменой каждые 3 часа. Предусмотрена специальная промаркированная емкость-чайник. Регистрация смены воды для питья ведется в каждой групповой ячейке.

Освещение в помещениях дошкольного учреждения естественное и искусственное.

Естественное освещение боковое, осуществляется через световые проемы оконного остекления. В качестве солнцезащитных устройств, световые проемы в спальнях защищены шторами. Чистка окон по мере загрязнения и не реже 2-х раз в год, осуществляется только снаружи. Техническое состояние оконных рам неудовлетворительное, в результате этого их открытие невозможно и не безопасно. В результате этого на внутренней поверхности оконных рам участки с отслоившимся, вздутым лакокрасочным покрытием или полным его отсутствием, глубокие трещины.

Законным представителем юридического лица - заведующим МБДОУ - д/с № 29 Машинец Ниной Борисовной, представлен пакет документов (приказ заведующего МБДОУ - д/с № 29 от 09.04.2019 г. №37 «О создании комиссии»; Акт обследования состояния оконных блоков от 09.04.2019 г.; Дефектная ведомость «объемов работ на замену деревянных окон на окна ПВХ профиля (86 шт.) в МБДОУ - д/с № 29», утвержденная главой города Яровое в апреле 2019 г.; заявление заведующего МБДОУ - д/с № 29 от 17.04.2019 г.; заключение КАУ «Алтайский региональный центр ценообразования в строительстве» - «положительное» от 29.07.2019 г. №22-1-0960-19), подтверждающих выполнение подготовительной документарной работы по замене деревянных окон в МБДОУ - д/с № 29. Согласно информации из объяснительной заведующего МБДОУ - д/с № 29 Машинец Н.Б. от 13.03.2020 г. №17, полную замену деревянных окон на окна ПВХ в дошкольном образовательном учреждении запланировано провести до декабря 2022 года.

Искусственное освещение общее и комбинированное (местное + общее) на рабочих местах пользователей ПК. Искусственное общее освещение представлено люминесцентными лампами, местное – лампами накаливания. Осветительные приборы в помещениях имеют светозащитную рассеивающую арматуру. Замена перегоревших лам осуществляется незамедлительно. В процессе работы учреждения образуются отработанные люминесцентные лампы, которые относятся к отходам 1 класса опасности. Временное хранение отработанных люминесцентных ламп осуществ-

ляется в отдельно стоящем складском помещении. Хранение осуществляется в неповрежденной таре на стеллажах, обеспечивающей их сохранность при хранении. На момент проверки в наличии имеется 99 отработанных люминесцентных ламп, что подтверждается актами списания материальных запасов. В 2017г., согласно счет фактуре от 13.12.2017г. № 1356, вывезено 218 шт. отработанных люминесцентных ламп. Сбор, хранение и вывоз отходов I класса опасности (люминесцентные лампы) осуществляет МУП «Автомобилист» на основании ежегодно заключенного контракта, на момент проверки представлен контракт от 25.02.2020 г. б/н.

Оборудование основных помещений (групповые ячейки) дошкольного учреждения соответствует росту, возрасту детей. Раздевальные каждой группы оборудованы кабинками для детей и шкафами для персонала. Шкафы для одежды и обуви оборудованы индивидуальными ячейками - полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Каждая индивидуальная ячейка промаркирована. В групповых помещениях столы и стулья установлены по числу детей. Подбор мебели проводится с учетом антропометрических показателей 2 раза в год (весна, осень), результаты заносятся в листки «Здоровья». Комплектов регулируемой мебели в детском саду имеется в достаточном количестве. Рабочая поверхность столов ровная, выполнена из материала, стойкого к воздействию воды, моющих и дезинфицирующих средств. Столовая и чайная посуда выделена для каждой групповой ячейки из расчета по одному комплекту на каждого ребенка, в соответствии списочного состава. В буфетной групповой ячейки установлены 2-х секционные раковины с подводкой горячей и холодной воды. Раковины для ополаскивания посуды оборудованы гибким шлангом с душевой насадкой. Режим мытья посуды проводится в соответствии с инструкциями. При возникновении случаев инфекционных заболеваний проводится дезинфекция посуды в соответствии с необходимым режимом обеззараживания. Для мытья посуды используется моющее средство «Sorti» -бальзам. В буфетной каждой группы имеется промаркированная емкость с крышкой для дезинфекции посуды. В качестве дезинфицирующего средства используется ДП-2Т Улучшенный. Рабочие инструкции наглядно оформлены. По причине карантина по ОРВИ и гриппу, дезинфекционные мероприятия в детском дошкольном учреждении осуществляются ежедневно по режиму вирусных инфекций. Чистые столовые приборы хранят в кассетах. Столовая посуда для персонала хранится отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей. Пищевые отходы собираются в специальную промаркированную емкость с крышкой.

Спальные помещения оборудованы стационарными кроватями. Все дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами. Постельные принадлежности и полотенца имеют маркировку. Постельного белья, полотенца достаточно, из расчёта 3 комплекта на одного ребёнка, на матрасников - 2 комплекта на 1 ребенка. Смена постельного белья полотенца проводится по мере загрязнения и согласно графику 1 раз в 7 дней. Чистое белье доставляется в матерчатых мешках и хранится в шкафах. Сбор грязного белья осуществляется в полиэтиленовые мешки.

Туалетные помещения делятся на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне расположены детские умывальники, раковина для персонала, душевой поддон для проведения закаливающих процедур. Душевые поддоны оборудованы гибкими шлангами с душевыми насадками. В зоне санитарных узлов размещены унитазы. Унитазы оборудованы сидениями, допускающими их обработку моющими и дезинфицирующими средствами. Здесь же установлены вешалки для детских полотенец (отдельно для рук и ног), согласно списочному составу детей. Количество полотенец соответствует количеству посещающих детей.

Влажная уборка всех помещений групповых ячеек осуществляется ежедневно, в групповых помещениях после каждого приема пищи. Поверхности столов промываются специальной промаркированной ветошью с использованием моющих средств. Ветошь, после окончания уборки, промывается, простирывается, просушивается и хранится в промаркированной емкости с крышкой

Санитарно-техническое оборудование ежедневно моется и обеззараживается, независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков, и ручки дверей моют теплой водой с моющим средством ежедневно. В ясельных группах горшки моют после каждого использования при помощи ершей и моющих средств. Емкости для дезинфекции и хранения чистых ершей имеются. Для технических целей в каждой группе (уборка помещений группо-

вой, туалета и т.д.) туалетные помещения оборудованы отдельным водопроводным краном. Уборочного инвентаря в групповых ячейках достаточное количество, инвентарь, используемый для уборки в туалете, имеет сигнальную маркировку и хранится в туалетной комнате специально отведенном месте. Весь уборочный инвентарь после использования промывается горячей водой с моющими средствами, просушивается, а в период карантина перед просушиванием – дезинфицируется. Для хранения уборочного инвентаря, дезинфицирующих, моющих средств в групповых ячейках установлены шкафы.

Генеральная уборка проводится 1 раз в месяц с использованием моющих и дезинфицирующих средств. На момент проверки используется дез.средство ДП-2Т «Улучшенный». Дезинфекционное средство хранится в таре производителя с плотно закрывающимися крышками, в темном месте, недоступном детям. Ковровые изделия в групповых ячейках очищаются и пылесосятся ежедневно. Пылесосы имеются в каждой группе. В летний период года ковры, дорожки стираются и просушиваются на улице. Игрушки моются ежедневно с использованием емкости и ветоши.

Пищеблок размещается на первом этаже, в состав которого входят: горячий цех с разделочной ($S = 34,5\text{м}^2$), мясо – рыбный цех ($S = 10,0\text{м}^2$), цех первичной обработки овощей ($S = 6,9\text{м}^2$), овощной цех ($S = 10\text{м}^2$); помещение с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов ($S = 5,7\text{м}^2$), моечная кухонной посуды ($S = 11,0\text{м}^2$).

Стены помещений пищеблока выполнены глазурованной плиткой на высоту – 2м. и окрашены масляной краской, что позволяет проводить качественную влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Пол выстлан керамической плиткой темных тонов. Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений в соответствии с Приложением N 4 СанПиН 2.4.1.3049-13. Все технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям: столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов - цельнометаллические; для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски без дефектов (щелей, зазоров); доски и ножи промаркированы; посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека; компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали; кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению; количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группе. Для персонала имеется отдельная столовая посуда. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках. Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, оборудованы локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. Во всех производственных помещениях, моечных установлены раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

В дошкольном учреждении не используется посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированная, с поврежденной эмалью, пластмассовая и столовые приборы из алюминия. В моечной и буфетных вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой с моющим средством. В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения. В помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка, еженедельно с применением мою-

щих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, один раз в месяц генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детский сад осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом - медработником. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок в соответствии с Приложением N 5 СанПиН 2.4.1.3049-13. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании в соответствии с Приложением № 6. Для хранения мяса, рыбы и молочных продуктов имеется отдельное холодильное оборудование. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Хранение продуктов в холодильных камерах осуществляется в таре производителя (сметана, молоко, кисломолочные продукты в потребительской таре; творог в транспортной таре в мешках полиэтиленовых с маркировочным ярлыком) и в промаркированных емкостях. Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в складском помещении на отдельных полках. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственном помещении. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках и стеллажах. Пшеничный хлеб хранится в шкафу, дверки в шкафу имеют отверстия для вентиляции. При уборке шкафа крошки сметают специальной щеткой, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса. Картофель и корнеплоды хранятся в овощехранилище. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации $15\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ не более одного часа.

Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой. В горячем цехе установлено следующее технологическое оборудование: 2 электроплиты по 4 конфорки; 3-х секционный жарочный шкаф; электросковорода; электропривод универсальный; электрокипятильник; протирочная машина.

Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, пассерование, тушение, при приготовлении блюд не применяется жарка. При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенных в технологической карте в соответствии с Приложением № 7 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясорыбного цеха, используя для этих целей промаркированные емкости, инструкция по обработке яиц имеется. Фрукты, включая цитрусовые, моют в условиях цеха вторичной обработки овощей. Кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов в групповых ячейках. Используется йодированная поваренная соль и йодированный хлеб от изготовителя ИП Нартыш А.В. С-витаминизация блюд (компот, кисель) проводится под контролем медицинского работника. Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (таблица 2 Приложения N 8) СанПиН 2.4.1.3049-13. Выдача готовой пищи после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (таблица 1 Приложения N 8) СанПиН 2.4.1.3049-13.

Организация питания. Питание воспитанников дошкольного образовательного учреждения организовано в соответствии с примерным 15-дневным меню, примерное меню разработано технологическим комитетом администрации г. Яровое по образованию, утверждено руководителем д/сада №

29, рассчитано на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (Приложение 10). В промежутке между завтраком и обедом дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий сок или свежие фрукты. В примерном меню ежедневно используется в питании детей: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Режим питания для детей – 4-х разовый (приём пищи с интервалом в 3,0 – 3,5 часа; завтрак-20%, 2-й завтрак – 5%, обед – 35 % , полдник – 15%).

При организации питания детей, при приготовлении блюд, используются установленные технологические карты. Технологические карты разрабатываются централизованно, комитетом администрации г. Яровое по образованию и доводятся до исполнения в дошкольное образовательное учреждение.

В ходе проведения анализа учетной документации на пищеблоке МБДОУ д/с № 29 установлено несоответствие технологических карт, разработанных технологом комитета администрации г. Яровое по образованию и направленных для исполнения в дошкольное образовательное учреждение сборнику рецептур. Пунктом 15.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» - наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Однако, наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерном меню МБДОУ д/с № 29 не соответствуют их наименованиям, обозначенным в использованном сборнике рецептур «Сборник технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ» под редакцией Могильного М.П. и Тутельян В.А. Москва 2016г. Например: технологическая карта (далее сокращенное наименование ТК) на молоко № 419 (по меню в полдник 2-ого, 9-го, 13-го дня) в сборнике соответствует ТК на кефир, ряженку; в ТК № 293 на блюдо «гуляш из птицы» отсутствует формулировка «из отварного мяса» и др. В технологических картах: «каша молочная» отсутствует формулировка «с маслом»; «суп с макаронными изделиями» отсутствует формулировка «на курином бульоне». Номера ТК, указанные в меню, не соответствуют номерам ТК, которые используются на пищеблоке для приготовления блюд по меню. Так на блюдо «плов» ТК № 39 по меню в обед 6-го дня ТК № 321; «ежики мясные с рисом» ТК № 36 по меню в обед 4-го дня ТК № 303; «чай с сахаром» ТК № 66 по меню в завтрак 1-го, 10-го дня ТК № 411 и др. А также, в дошкольном образовательном учреждении приготовление бульонов для первых блюд осуществляется без использования технологической карты, так как технологические карты на бульоны для первых блюд не разработаны технологом комитета администрации г. Яровое по образованию.

По выявленным различиям технологических карт, разработанных технологом комитета администрации г. Яровое по образованию с использованным сборником рецептур, в комитет администрации по образованию г. Яровое направлено Предостережение о недопустимости нарушения обязательных требований.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья. Поставщики продуктов согласованы с Территориальным отделом Межрегионального управления № 81 ФМБА России. Доставку пищевых продуктов в МБДОУ ЦРР д/с №29 осуществляют следующие поставщики: ООО «Плутос-Н» г. Славгород (бакалейные товары в ассортименте, окорок свиной тазобедренный); ИП Цыс С.В. (яйцо куриное пищевое, рыба «минтай» свежемороженая, сельдь слабосоленая, филе куриное); ЗАО «Славгородский молочный комбинат» (сметана фасованная 15% жирности, сыр «Голландский» 45% жирности, молоко пастеризованное и сухое, творог 5%, масло фасованное сливочное крестьянское 72,5% жирности, снежок 2,5%); ИП Бирюк Т.В. (овощи в ассортименте, фрукты, сухофрукты); ИП Саполева Г.Д. (картофель продовольственный); ООО «Хлеб Алтая» (хлеб йодированный, хлебобулочные изделия); ИП Константинов (сосиски молочные высший сорт «Брюкке»); ИП Цирикидзе О.О. (сок в ассортименте); ООО «Горизонт» (печень говяжья). Доставка пищевых продуктов осуществляется транспортом поставщиков.

С профилактической целью в помещениях пищеблока, складских помещениях и в овощехранили-

ще проводятся дезинсекционные и дератизационные мероприятия. На проведение данного вида работ представлены договора от 10.01.2019 г. №113 и от 09.01.2020 г. №10, заключенные с отделом профилактической дезинфекции ФГБУЗ ЦГиЭ №128 ФМБА. На момент проведения проверки, признаков заселенности грызунами и синантропными тараканами нет. Последняя профилактическая обработка пищеблока проведена 13.02.2020 г. В овощехранилище дератизационные мероприятия с профилактической целью были проведены в августе 2019 г. перед закладкой овощей.

Прачечная расположена на территории МБДОУ в отдельно стоящем одноэтажном здании. Имеет один вход. Состоит из 3-х помещений: стиральной, гладильной, комнаты хранения чистого белья. Помещения имеют отдельные входы для получения грязного белья и выдачи чистого. Прием в стирку и выдача белья осуществляется согласно графика. Внутренняя отделка стирального цеха выполнена в соответствии с требованиями санитарных норм: стены облицованы глазурованной плиткой на высоту 2 м, пол выстлан кафельной плиткой с уклоном в сторону трапа. Стиральное помещение оснащено следующим оборудованием: 2 стиральные машины, одна центрифуга, стационарный кипятильник для белья и ванна для замачивания белья. Сортировка и временное хранение грязного белья проводится здесь же. В процессе стирки белья используются СМС, разрешенные к применению в детских учреждениях (стиральный порошок, мыло, отбеливатели). В гладильном цехе установлен стол для глаженья белья. Чистое белье хранится на стеллажах в отдельном помещении. Сушка белья - проводится в чердачном помещении в зимний период года, летом на улице. График сдачи белья в стирку оформлен. Уборка помещений проводится ежедневно, генеральная уборка - 1 раз в месяц в соответствии графика. Уборочный инвентарь предусмотрен отдельно для грязного и чистого отделений, имеет соответствующую маркировку. Воздухообмен в помещениях прачечной осуществляется приточно-вытяжными системами вентиляции. Вентагрегаты вытяжной системы смонтированы в верхней части окон. Работает в прачечной три человека: 2 машиниста по стирке белья и 1 кастелянша. Спецдеждой работающий персонал обеспечен в достаточном количестве, предусмотрено наличие спецдежды с соответствующей маркировкой для чистого и грязного отделений.

Бассейн расположен на 1-ом этаже здания дошкольного учреждения, в состав бассейна входят: помещение с выделенной зоной для раздевания детей, оборудованной индивидуальными кабинками, санитарный узел, две душевые (на 2 душевые сетки - каждая) для девочек и мальчиков, водный зал с выделенной оборудованной зоной для работы персонала с документацией и бойлерная. Внутренняя планировка помещений бассейна соответствует гигиеническому принципу поточности: продвижение детей осуществляется по функциональной схеме - раздевалка, душевая, ванна бассейна. Площадь зеркала воды - 25 м², максимальное количество занимающихся в подгруппе 7 человек, что из расчета площади зеркала воды на 1 человека (не менее 3 м²), соответствует требованиям п.3.4. таблица 1 СанПиН 2.1.2.1188-03.

Отделка помещений выполнена кафельной плиткой, водоземлемой красной. Имеются резиновые коврики. Для удаления верхнего загрязненного слоя в стенках ванны предусмотрены переливные желоба. Плавательный бассейн эксплуатируется по типу периодической смены воды, полная смена воды осуществляется ежедневно, после слива воды проводится механическая очистка и дезинфекция чаши бассейна с использованием моющих, чистящих («Комет», хозяйственное мыло) и дезинфицирующих средств (ДП-2Т «Улучшенный»). Инструкции по приготовлению рабочих дезинфицирующих растворов оформлены, графики проведения текущих и генеральных уборок, утвержденных заведующим МБДОУ – д/с № 29 представлены. После санитарной обработки, чаша бассейна наполняется водой из водопроводной сети. На основании данных журнала по регистрации аварийных ситуаций в МБДОУ – д/с № 29, 20.02.2020 г. зарегистрирована ситуация неисправности системы горячего водоснабжения во время ее подачи в бассейн.

В процессе эксплуатации плавательного бассейна осуществляется производственный контроль в соответствии с программой производственного контроля утвержденной заведующим МБДОУ – д/с № 29 10.01.2019 г. Лабораторно-инструментальные исследования, предусмотренные данной программой, проводились в полном объеме. Неудовлетворительных результатов исследований, проведенных по производственному контролю в бассейне, не было.

Журнал по контролю температуры воздуха и воды бассейна ведется. На основании данных, зарегистрированных в журнале, температура воды в бассейне на 1-2 градуса ниже температу-

ры воздуха, что соответствует требованиям пунктов 2.4.; 3.11.1. СанПиН 2.1.2.1188-03 "Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды. Контроль качества".

Вентиляция в помещениях общеобменная приточно-вытяжная с механическим и естественным побуждением, на момент обследования вентиляционные системы находятся в рабочем состоянии. Искусственное освещение в зале бассейна выполнено люминесцентными лампами, перегоревших ламп нет, защитная арматура в исправном состоянии.

При рассмотрении документации, отражающей разрешение посещения бассейна воспитанниками установлено, что все дети имеют результат обследования на энтеробиоз и врачебный допуск к занятиям в бассейне. Журнал учета посещаемости бассейна детьми имеется, ведется систематически.

В период проведения плановой выездной проверки бассейн не функционировал, последние записи в соответствующей документации от 18.02.2020г. На основании информационного письма заведующего детским садом от 02.03.2020 г. №12, работа бассейна приостановлена с 20.02.2020 г. по причине неисправности системы горячего водоснабжения в бассейне.

Организация физического воспитания.

Занятия по физической культуре проводятся в физкультурном зале, расположенном на 1-ом этаже и в музыкальном зале. Санитарное состояние залов удовлетворительное. Физкультурный зал проходной. Санитарное состояние физкультурного зала удовлетворительное. Уборка, проветривание помещения проводится до проведения занятий, между занятиями и после занятий.

Ежедневно в группах проводится утренняя гимнастика.

С детьми второго и третьего года жизни занятия физическими упражнениями проводят по подгруппам воспитатели 2-3 раза в неделю в групповом помещении.

Длительность физкультурного занятия зависит от возраста детей и составляет: в группах раннего возраста – 10 мин.; в младшей группе - 15 мин.; в средней группе - 20 мин.; в старшей группе - 25 мин.; в подготовительной группе - 30 мин.

Используются следующие формы двигательной деятельности: утренняя гимнастика и выполнение комплекса гигиенических и закалывающих процедур(ежедневно), занятия физической культурой в помещении и на воздухе, подвижные игры, плавание и др. Ежемесячно организуется физкультурный досуг, 1 раз в квартал проводится день здоровья и 2 раза в год проводится физкультурный праздник. При двигательной деятельности используются оборудование и инвентарь физкультурного зала и спортивных площадок в соответствии с возрастом и ростом детей. Ст. воспитателем дошкольного учреждения проводится контроль организации и проведения утренней гимнастики, анализом физкультурного занятия индивидуально по группам. Оценка проведения занятий. Также проводится хронометраж физкультурного занятия.

В качестве основных средств закалывания используются естественные природные факторы: воздух, вода, солнечный свет. Осуществляются следующие виды закалывания: воздушное закалывание, гимнастика после сна, пальчиковая гимнастика, ходьба по массажным коврикам, умывание рук до локтей, сон без маек, хождение босиком по полу, точечный массаж, топтание в тазу при температуре воды 26-28°С, посещение бассейна и т.д. В каждой группе ведется «журнал закалывающих мероприятий», прогулки на открытом воздухе организуются 2 раза в день.

Медицинское обеспечение воспитанников детского сада осуществляется на основании договора с ФГБУЗ МСЧ №128 ФМБА России от 09.01.2020 г. б/н, в соответствии с которым лечебное учреждение предоставляет медицинского работника для оказания медицинских услуг воспитанникам МБДОУ - д/с № 29. Для медицинского обслуживания предоставлен оборудованный в соответствии с требованиями медицинский блок, размещенный на первом этаже здания, в состав которого входит кабинет приемов, где проводятся осмотр и антропометрические измерения детей, организационно-методическая работа; процедурный кабинет; изолятор на два койко-место; туалет. В процедурном кабинете и в туалете установлены раковины с подводкой горячей и холодной воды. Процедурный кабинет оснащен следующим оборудованием: медицинским шкафом, в котором хранятся медицинские препараты, бытовыми холодильниками «Бирюса» (2 шт.), кушеткой, манипуляционным столом. Для осмотра полости рта у детей используются одноразовые шпатели со сроком годности до 2024 года. Термометры для контроля температурного режима в холодильниках имеются. Контроль сроков годности медикаментов проводится медицинской сестрой своевре-

менно, медикаментов с истекшим сроком хранения нет.

Планирование и проведение иммунизации воспитанников организовано в детской поликлинике ФГБУЗ МСЧ №128 ФМБА России. Для соблюдения дезинфекционного режима используется «Самаровка». Условия хранения соблюдаются, инструкции по приготовлению рабочих дезинфекционных растворов и емкостей, которые используются в соответствии с маркировкой достаточно. Уборочный инвентарь выделен, промаркирован, хранится в специально отведенном месте. Влажная уборка ежедневно, генеральная – 1 раз в месяц. График генеральных уборок оформлен. Для обеззараживания воздушной среды в процедурном кабинете установлен настенно-потолочный светильник бактерицидный СБНП, также имеется и используется передвижной облучатель - рециркулятор закрытого типа САБН 941712.003-04ПС. Сопроводительная документация по использованию бактерицидных облучателей представлена, график кварцевания имеется – ежедневно обеззараживание воздушной среды в процедурном кабинете проводится 1 раз в день. Режим работы бактерицидных облучателей регистрируется в тетради, в конце месяца проводится подсчет, на момент проверки общий срок горения бактерицидных облучателей не превышает установленных производителем параметров.

Проведена проверка состояния инфекционной заболеваемости среди воспитанников МБДОУ - д/с № 29. За 2019 год всего было зарегистрировано 317 случаев инфекционных заболеваний из них: 294 случая ОРЗ; 2 случая ветряной оспы, 1 случай скарлатины, 1 случай ротавирусной инфекции, 1 случай острой кишечной инфекции и 18 случаев вирусного конъюнктивита. Все случаи заболеваний зарегистрированы в инфекционном журнале, наблюдение за бывшими в контакте детьми осуществляется в установленные сроки, результаты наблюдений отмечаются в медицинской документации, листы наблюдения за контактными детьми оформлялись на каждой группе заболевшего ребенка. После выздоровления, при наличии окончательных диагнозов: «ОКИ», «Сальмонеллез», «Дизентерия», за переболевшим ребенком устанавливается диспансерное наблюдение, результаты которого регистрируются в медицинской документации. На ясельных группах ежедневно ведется наблюдение за состоянием стула, результаты наблюдения вносятся в тетрадь. После перенесенного заболевания или отсутствия 5 дней (исключая выходные дни), детей принимают в группу после предоставления справки от участкового врача. В целях выявления паразитарных инвазий у детей в учреждении осуществляется обследование всех воспитанников 1 раз в год, что соответствует требованиям п. 18.2.1. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Осмотр на педикулез проводится медицинским работником с периодичностью не реже одного раза в 7-10 дней, результаты осмотров регистрируются в тетради. В 2019 г. случаев педикулеза среди воспитанников МБДОУ - д/с № 29, не зарегистрировано. В 2020 г. было зарегистрировано 2 случая педикулеза среди детей, оба выявленных случая из домашнего очага педикулеза. Пораженные педикулезом дети были отстранены от посещения детского сада и направлены в лечебное учреждение. В группах выполнены в полном объеме противоэпидемические мероприятия и установлено наблюдение за контактными детьми, результаты осмотров регистрируются в листах наблюдения, за период наблюдения случаев педикулеза среди контактных детей не обнаружено. Информация о регистрации случаев педикулеза была своевременно передана в ТО Межрегионального управления №81 ФМБА России. Противопедикулезная укладка в дошкольном учреждении имеется, укомплектована, хранится в медицинском кабинете.

На момент проведения плановой проверки на территории города действуют карантинные мероприятия по гриппу и ОРВИ. В дошкольном учреждении противоэпидемические мероприятия по ОРВИ и гриппу выполняются в полном объеме, дезинфицирующих средств и средств защиты персонала (медицинские маски), достаточно.

Уровень вакцинации против гриппа в предэпидемический период 2019 года в МБДОУ - д/с № 29 составляет среди сотрудников -100 %, среди детей 40,7 %.

Анализ соматической заболеваемости.

По итогам профилактического медосмотра за 2019г. в дошкольном учреждении подлежали обследованию и осмотрено 167 воспитанников (охват 100 %).

Распределение по группам здоровья:

1 группа – 52 ребенка (32,6%);

2 группа - 98 детей (61,5%);

3 группа - 8 детей (5,3%).

Физическое развитие детей: высокое – 4,5%; выше среднего - 18,6 %; среднее – 49,7%; ниже среднего – 2,99%.

Структура соматической заболеваемости по результатам углубленного медосмотра

1 ранговое место занимают болезни органов дыхания (ОРВИ) - 360 случаев (86,1 %);

2 ранговое место занимают болезни глаза и его придаточных органов 39 случаев (9,3 %);

3 ранговое место ЛОР-заболевания (отит, ринит, синусит) 19 случаев (4,5 %).

В ходе медосмотра выявлено: снижение зрения у 39 детей (23 %); дефект речи у 10 человек (6%); дефицит массы тела у 28 человек (16,8%).

Медицинский осмотр персонала.

Списочный состав работников МБДОУ - д/с № 29 в соответствии представленного поименного списка, 46 человек. Периодическому медицинскому осмотру в 2019 г. подлежало 36 сотрудников. Периодический медицинский осмотр работников МБДОУ - д/с № 29 на основании договора №2720190158 от 11.10.2019 г. в 2019 г. проводился специалистами ООО «ЦВМР «Пигмалион». Копия заключительного акта по результатам проведенного периодического медицинского осмотра от 11.10.2019 г., представлена. Охват медицинского осмотра работников МБДОУ - д/с № 29 составил 100%. Результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о профилактических прививках, данными о прохождении профессиональной гигиенической подготовки, аттестации и допуск к работе, зарегистрированы в личных медицинских книжках сотрудников. Все сотрудники прошли периодический медицинский осмотр, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в соответствии с требованиями п.19.1., п.19.2. СанПиН 2.4.1.3049-13. Замечаний по прохождению медосмотра работников МБДОУ - д/с № 29.

Условия труда женщин. Всего в учреждении работает 41 женщина. Режим работы работающего персонала различный: с 07 ч. 00 мин. до 17ч.30 мин. – смена для воспитателей и с 07 ч. 00мин. до 17ч.00 мин. для помощников воспитателей. Для поваров и кух. рабочих предусмотрены 2 смены с 05 ч. 30мин. до 13ч.30мин. и с 09 ч.00мин. до 17ч.00мин. Для остального персонала продолжительность рабочей смены составляет с 08.ч.00мин. до 17ч.00 мин. с часовым перерывом на обед и отдых. В дошкольном учреждении используется в основном женский труд. Работа женщин на рабочих местах пищеблока, прачечной связана с физическими нагрузками. Подъем тяжестей не механизирован, осуществляется вручную. Масса перемещаемого груза не превышает допустимых величин показателей тяжести и напряженности трудового процесса, что соответствует требованиям СанПиН 2.2.0.555 – 96 «Гигиенические требования к условиям труда женщин». Работа на рабочих местах заведующей, воспитателей, помощников воспитателей, медицинской сестры и др. не связана с тяжелыми физическими нагрузками, Организация трудового процесса женщин соответствует требованиям СанПиН 2.2.0.555 – 96 «Гигиенические требования к условиям труда женщин» т.к. допустимые величины показателей тяжести и напряженности трудового процесса, соблюдаются. У помощника воспитателя дополнительно имеется фартук, косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный халат (темный) для уборки помещений.

В учреждении МБДОУ д/с № 29 эксплуатируется 5 компьютеров на базе плоских дисплейных экранов (жидкокристаллические). Компьютеры размещены в следующих административных кабинетах: заведующего детским садом, заместителя заведующей по УВР, делопроизводителя, заместителя заведующей по АХР, медицинской сестры. Внутренняя отделка помещений, где расположены компьютеры, отвечает требованиям СанПиН 2.2.2/2.4.1340 – 03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы». Площадь на одно рабочее место оператора ПЭВМ составляет 4,5м², что отвечает требованиям санитарных норм и правил. При визуальном осмотре установлено, что рабочие места пользователей ПК оборудованы защитным заземлением в соответствии с техническими требованиями по эксплуатации компьютеров.

В ходе проведения плановой выездной проверки в МБДОУ д/с № 29, представителями экспертной организации ФГБУЗ ЦГиЭ № 128 ФМБА России проводился отбор проб для лабораторных исследований и инструментальные замеры физических факторов на рабочих местах в помещениях (уровни освещенности, шума и параметры микроклимата) и замеры шума на территории дошкольного образовательного учреждения. По результатам лабораторных исследований (испытаний) и измерений проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза. Экспертные заключе-

ния и протоколы лабораторных испытаний, измерений прилагаются к акту проверки.

Все исследования и испытания проведены в испытательной лаборатории ФГБУЗ ЦГиЭ № 128 ФМБА России, зарегистрированной в реестре аккредитованных лиц 08.06.2015, аттестат аккредитации РОСС RU.0001.512091. Исследования и испытания проводились в соответствии с действующими нормативными документами на методы исследований, с использованием поверенных средств измерения, при соответствующих условиях проведения испытаний, о чем представлена информация в протоколах испытаний. Протоколы лабораторных испытаний, измерений, указанные в разделе 1 являются неотъемлемой частью экспертного заключения.

■ выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов): не является предметом проверки

• выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний): не является предметом проверки

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

02.03.2020 г. в 10 часов 30 минут, 03.03.2020 г. в 11 часов 00 минут, в ходе визуального осмотра помещений юридического лица - МБДОУ д/с №29, фактически расположенного по адресу: 658837, Алтайский край, г. Яровое, квартал «Б», дом 35 выявлены нарушения требований санитарного законодательства, а именно: нарушены пункты 6.9.; 14.24. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

1. 02.03.2020 г. в 10 часов 30 минут в медицинском кабинете, где осуществляется хранение суточных проб, установлено не соблюдение требований к хранению суточных проб готовой продукции: 1.1. Суточные пробы готовой продукции (не считая выходных и праздничных дней), хранятся менее 48 часов. Так, в 10 часов 30 минут 02.03.2020 г. (понедельник) в холодильнике медицинского кабинета, предназначенного для хранения суточных проб, отсутствуют пробы готовой продукции, приготовленные 27.02.2020 г. (четверг - обед, ужин) и полный рацион готовых блюд за 28.02.2020 г. (пятница), что подтверждается фото таблицей №1 (фото №1).

1.2. Маркировка посуды с пробами готовой продукции, имеет не полную информацию о суточной пробе – не указывается дата отбора, в результате этого не представляется возможным определить дату приготовления и отбора проб готовой продукции, находящейся на хранении в холодильнике медицинского кабинета 02.03.2020 г., факт нарушения подтверждается фото таблицей №1 (фото №2).

Не соблюдение требований к хранению суточных проб готовой продукции, является нарушением пункта 14.24. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» в соответствии которого: «Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - + 6°С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом».

Отсутствие суточной пробы готовой продукции не обеспечивает проведения контроля за соблюдением технологии приготовления блюд в случае возникновения групповых заболеваний кишечными инфекциями или пищевых отравлений в дошкольном образовательном учреждении и осуществления лабораторных исследований проб пищевых продуктов на наличие патогенной микрофлоры, с целью установления или исключения пищевого пути передачи инфекции.

Ответственность за выявленные нарушения возлагается на должностное лицо – кладовщика МБДОУ д/с №29 Голошубову Елену Юрьевну.

2. 03.03.2020 г. в 11 часов 00 минут установлено отсутствие искусственное освещение над учебными досками, не обладающими собственным свечением, которые используется для учебных занятий в группах №№ 5, 7, 8, что является нарушением пункта 6.9. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», согласно которому: учебные доски, не обладающие собственным свечением, должны быть обеспечены равномерным искусственным освещением, факт нарушения подтверждается фото таблицей №2.

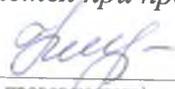
Отсутствие равномерного освещения учебных досок снижает видимость и может создать проблему зрительной адаптации у детей, тем самым привести к усталости глаз и переутомлению.

Ответственность за выявленные нарушения возлагается на должностное лицо – заведующего МБДОУ д/с №29 Машинец Нину Борисовну.

От должностного лица – заведующего МБДОУ д/с №29 Машинец Н.Б. представлено письменное объяснение от 13.03.2020 г. исход. №17.

По выявленным нарушениям в адрес МБДОУ д/с №29 выдано предписание об устранении нарушений.

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)



письмо уполномоченного представителя юридического лица,
индивидуального предпринимателя,
его уполномоченного представителя)

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

(подпись проверяющего)

письмо уполномоченного представителя юридического лица,
индивидуального предпринимателя,
его уполномоченного представителя)

Прилагаемые документы: Предписание об устранении выявленных нарушений №04-07 от 20.03.2020 г., приказ МБДОУ д/с № 29 от 25.02.2020г. №24 «О проведении плановой проверки»; фото таблицы №№1, 2 от 02.03.2020 г., от 03.03.2020 г.; объяснительная заведующего МБДОУ д/с № 29 от 13.03.2020 г. исход. №17; приказ заведующего МБДОУ - д/с № 29 от 09.04.2019 г. №37 «О создании комиссии», акт обследования состояния оконных блоков от 09.04.2019 г., Дефектная ведомость объемов работ на замену деревянных окон на окна ПВХ профиля (86 шт.) в МБДОУ - д/с № 29, утвержденная главой города Яровое в апреле 2019 г., заявление заведующего МБДОУ - д/с № 29 от 17.04.2019 г., заключение КАУ «Алтайский региональный центр ценообразования в строительстве» - «положительное» от 29.07.2019 г. №22-1-0960-19.

Протоколы отбора проб от 02.03.2020г.; 03.03.2020г.; 04.03.2020г.; 05.03.2020г.; 12.03.2020г.; 13.03.2020г.; протокол измерения метеорологических факторов от 05.03.2020г. №504; 10.03.2020г. №528; 13.03.2020г. №648; протокол измерения освещенности от 05.03.2020г. №503; протокол измерения шума от 05.03.2020г. №501, от 13.03.2020г. №646; протокол измерения электромагнитно-

го поля 05.03.2020г. №502; протоколы лабораторных испытаний смывов №№491,492 от 02.03.2020г.; от 03.03.2020 №№497,498; от 10.03.2020г. №529; от 16.03.2020 г. №665; протоколы лабораторных испытаний от 04.03.2020 г. №323; от 05.03.2020г. №505; от 06.03.2020г. №516; от 10.03.2020 г. №№519, 520, 521, 522, 523, 524, 525, 527,529, 539, 540, 541, 542, 550,551, 552, 553, 556; от 11.03.2020 г. №641; протокол измерения напряженности электромагнитного поля от 05.03.2020г. №502; протоколы измерения метеорологических факторов от 05.03.2020г. №504; от 10.03.2020г. №528; протокол измерения освещенности от 05.03.2020г. №503; протоколы измерения шума от 05.03.2020г. №501; от 13.03.2020г. №646.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Клепикова Татьяна Владимировна _____

Скорнякова Татьяна Степановна _____

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

"10" марта 2020 г. Машин
(подпись)

Иные лица, участвовавшие при проведении проверки:

Заведующий кабинетом Водных ресурсов Боршова Сергей
Кларовичик Романовича Вячеславовича Юрьевича Саур
Васильев Татьяна Юрьевна

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____

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