

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И  
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и  
благополучия человека по Ставропольскому краю**

г. Буденновск  
(место составления акта)

« 25 » апреля 20 18 г.  
(дата составления акта)  
09 час 00 мин  
(время составления акта)

ОКВЭД 85.11

**АКТ ПРОВЕРКИ № 152**  
**органом государственного контроля (надзора) юридического лица,**  
**индивидуального предпринимателя**

По адресу/адресам: Ставропольский край, Буденновский район, г. Буденновск, ул. Промышленная, д. 4

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю № 89-07р от 06.03.2018г. Шаповаловой Натальи Аркадьевны.

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

была проведена плановая выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная выездная)

Государственного казенного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 8 «Солнечный лучик».

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

Продолжительность проверки:

«    » с    час.    мин. до    час.    мин. Продолжительность

«    » 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: 3/3

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Буденновском районе.

(наименование органа государственного контроля (надзора))

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки, заверенной должностным лицом, проводившим проверку ознакомлена: (заполняется при проведении выездной проверки)

Заведующая Меркулова Аксана Магомедовна, 16.03.2018г. в 12 час. 00 мин.

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки:

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившие проверку:

Карпов Игорь Михайлович – главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Буденновском районе

Соколов Денис Сергеевич – ведущий специалист-эксперт территориального отдела Управления

## Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Буденновском районе

Мелихова Татьяна Ивановна – врач по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе», Локусову Екатерина Сергеевна – врач по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе», Бенц Ирина Витальевна – инженер филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе», Дудинова Любовь Николаевна – инженер филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе», Крячкова Елена Юрьевна – помощник санитарного врача филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе», Сосикова Любовь Александровна – помощник санитарного врача филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе», аттестат аккредитации органа инспекции RA.RU/710062 от 08.06.2015 г., Федеральная служба по аккредитации; аттестат RA.RU/7510437 от 19.10.2015 г., Федеральная служба по аккредитации.

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

При проведении проверки присутствовали: **Заведующая Меркулова Аксана Магомедовна**

(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)

**02.04.2018 г. в период с 09 час. 00 мин. до 10 час. 00 мин.** в г. Буденновск, ул. Промышленная, д. 2, начата плановая проверка государственного казенного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 8 «Солнечный лучик» (ГКДОУ ДС № 8), в ходе которой установлено, что ГКДОУ ДС № 8 является юридическим лицом, зарегистрированным в установленном законодательством РФ порядке. ИНН 2624024937 ОГРН 1022603225930.

ГКДОУ ДС № 8 действует на основании Устава, законным представителем является заведующий.

Дошкольная организация оказывает образовательные услуги по реализации образовательных программ на основании Лицензии № 2898 от 26.03.2012г. Имеется санитарно-эпидемиологическое заключение на осуществление образовательной деятельности. Платных образовательных услуг дошкольная организация не оказывает.

Определены точки и объем лабораторно-инструментальных исследований. Выдано поручение ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе».

Здание учреждения, приспособленное двухэтажное, состоящее из 1-й постройки. Здание рассчитано на 35 воспитанников, списочный состав детей – 27 человек, фактическая наполняемость на момент проверки – 14 человек. В организации функционирует 3 группы:

- речевая группа «Леопарды» – 7 детей, в возрасте от 5-ти до 6-ти лет;
- старшая группа «Лесовичок» – 10 детей, в возрасте от 6-ти 7-ми лет;
- средняя группа «Лучики» – 10 детей, в возрасте от 4-х до 5-ти лет;

Площади помещений групповой ячейки соответствуют количеству детей в них и составляют 2,0 м<sup>2</sup> на 1 ребенка дошкольного возраста и 2,5 м<sup>2</sup> на 1 ребенка раннего возраста.

Здание дошкольной организации размещено на внутриквартальной территории жилой застройки, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов.

Территория по периметру ограждена забором. Имеет наружное электрическое освещение. На территории дошкольной организации выделены игровая и хозяйственная зоны.

На территории дошкольной образовательной организации, предназначенной для оказания дошкольных образовательных услуг, у входа на территорию, в здание, а также в места общего пользования (туалет для сотрудников), имеются знаки о запрете курения, в соответствии с требованиями ч. 1 ст. 12 Федерального закона от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака».

Зона игровой территории включает в себя групповые площадки - индивидуальные для каждой группы. Покрытие групповых площадок и физкультурной зоны травяное, с утрамбованным грунтом. Для защиты детей от солнца и осадков на территории групповых площадок установлены

теневые навесы. Игровые площадки оборудованы с учетом росто-возрастных особенностей детей. Песочницы, в отсутствие детей, во избежание загрязнения песка, закрывают крышками.

Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд с улицы. На территории хозяйственной зоны предусмотрены места для сушки постельных принадлежностей и чистки ковровых изделий. В хозяйственной зоне оборудована площадка для сбора мусора. На площадке с твердым покрытием установлен 1 контейнер с крышкой. Муниципальный контракт на оказание услуг № 107 от 09.01.2018г. на оказание услуг по сбору, транспортированию и захоронению твердых коммунальных отходов 4 класса опасности заключенный с ООО «Комбинат благоустройства».

Уборка территории проводится ежедневно. Территория находится в удовлетворительном санитарном состоянии. Въезды и входы на территорию дошкольной организации, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к контейнеру для сбора мусора покрыты асфальтом.

В состав групповой ячейки входят: раздевальная (приемная) (для приема детей и хранения верхней одежды), групповая (для проведения игр, занятий и приема пищи), спальня, буфетная (для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды) совмещена для трех групп, туалетная с умывальной совмещена для трех групп.

Медицинский кабинет состоит из 1 помещения. Медицинский кабинет оснащен следующим оборудованием и инструментарием (письменный стол, стулья, кушетка, шкаф аптечный, медицинский столик со стеклянной крышкой, холодильник, умывальная раковина, весы медицинские, ростомер, термометры медицинские, бактерицидная лампа). Медицинский кабинет имеет отдельный вход из коридора. Соглашение № 10/2018-юр от 09.01.2018г. о совместной деятельности по медицинскому обслуживанию воспитанников с ГБУЗ СК «Краевой центр СВМП №1». Медицинский кабинет обеспечен подводкой горячей воды.

В состав пищеблока, работающего на сырье, входят: раздаточная, горячий цех, условно разделенный на зоны переработки сырой и готовой продукции, моечная для мытья кухонной посуды, кладовая для сухих сыпучих продуктов, хранения консервов. В складском помещении установлен холодильник для молочной продукции и суточных проб, морозильная камера для мяса и рыбы, овощи хранятся в подвале на стеллажах.

Объемно-планировочное решение помещений пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции.

Питание детей организовано в помещении групповой. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка предусматривает групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).

Для мытья столовой посуды буфетная оборудована двухгнездной моечной ванной с подводкой к ней холодной воды, горячая вода подогревается электроводонагревателем.

Для ополаскивания столовой посуды в буфетных имеются гибкие шланги с душевой насадкой.

В буфетной вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

Помещение прачечной расположено в здании ДОУ и состоит из одного помещения. На момент проведения проверки прачечная находится в удовлетворительном санитарном состоянии. Для стирки белья установлены стиральные машины-автомат и шкафы для хранения чистого белья, отведено место для проглаживания чистого белья.

Потолок в прачечной окрашен влагостойким материалом.

Для пола использованы материалы, допускающие обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфицирующих растворов.

Оборудование основных помещений соответствует росту и возрасту детей.

Раздеральные в полном объеме оборудованы шкафами для верхней одежды детей.

Шкафы для одежды и обуви оборудованы индивидуальными ячейками-полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Каждый индивидуальный шкаф промаркирован.

Столы и стулья в групповых помещениях установлены по числу детей в группах. Стулья и

столы одной группы мебели. Стулья в групповых младше-средней и старше-подготовительной групп промаркированы с учетом роста детей.

В дошкольной организации используются игрушки, безвредные для здоровья детей. Мягконабивные игрушки для детей дошкольного возраста используются только в качестве дидактических пособий.

В спальнях помещений группы раннего возраста и старше-подготовительной группы кровати для детей стационарные, для детей младше-средней группы кровати трехъярусные выдвигаемые, соответствуют росту детей.

Постельное белье промаркировано индивидуально для каждого ребенка.

Туалетное помещение разделено на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне размещено 3 детских умывальника, по 1 умывальнику для каждой группы. В зоне санитарных узлов размещено 3 унитаза, по 1 унитазу для каждой группы, стеллажи с ячейками для хранения индивидуальных промаркированных горшков, душевой поддон.

В туалетном помещении к умывальным раковинам обеспечена подводка горячей и холодной воды.

Унитазы оборудованы детскими сиденьями, изготовленными из материалов, безвредных для здоровья детей, допускающими их обработку моющими и дезинфицирующими средствами.

В умывальной зоне имеются настенные вешалки с индивидуальными ячейками для детских полотенец по списочному составу детей, хозяйственный шкаф для уборочного инвентаря.

Основные помещения ДО имеют естественное освещение. Светопроемы в групповых, спальнях оборудованы регулируемым солнцезащитными устройствами (тканевые шторы).

Источники искусственного освещения – люминесцентные лампы. Все источники искусственного освещения исправны.

Чистка светильников проводится по мере их загрязнения. Осветительные приборы в помещениях для детей имеют защитную светорассеивающую арматуру.

Отопление автономное, на территории ДО имеется своя котельная. Вентиляция соответствует требованиям, предъявляемым к вентиляции и кондиционированию воздуха в общественных зданиях и сооружениях. Все помещения ежедневно проветриваются в отсутствие детей. Используется сквозное проветривание.

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

Здание дошкольной организации оборудовано централизованной системой холодного водоснабжения, канализацией, подогрев воды осуществляется титановым водонагревателем.

После перенесенного заболевания, а также отсутствия более 5 дней детей принимают в дошкольную образовательную организацию только при наличии справки с указанием диагноза, длительности заболевания, сведений об отсутствии контакта с инфекционными больными.

Режим работы дошкольной организации - 10 часовое пребывание детей с 07.30 до 17.30.

Режим дня соответствует возрастным особенностям детей и способствует их гармоничному развитию.

Основными видами деятельности дошкольной организации является:

- реализация образовательных программ дошкольного образования;
- присмотр и уход за детьми;
- реализация дополнительных общеразвивающих программ;
- организация творческой, экспериментальной и инновационной деятельности.

Продолжительность ежедневных прогулок составляет 3 - 4 часа. Продолжительность прогулки определяется в зависимости от климатических условий. Прогулки организованы 2 раза в день: в первую половину дня и во вторую половину дня – перед уходом детей домой.

Двигательный режим, физические упражнения и закалывающие мероприятия осуществляются с учетом здоровья, возраста детей и времени года.

Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли и часто загрязняющихся поверхностей.

Влажная уборка в спальнях проводится после дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса.

Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом, до и после каждого приема пищи, специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой.

Игрушки моют ежедневно, в конце дня, в специально выделенных, промаркированных емкостях.

Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживают независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моют теплой водой с мылом ежедневно. Горшки моют после каждого пользования при помощи ершей и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Генеральную уборку всех помещений и оборудования проводят один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моют по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).

Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье промаркировано.

В качестве дезинфицирующего средства используется "Форэкс-хлор Дисолид" в таблетках. Имеется инструкция по его использованию.

Приготовление пищи осуществляется на пищеблоке. Пищеблок дошкольной организации работает на сырье. Помещения кухни оборудованы приточно-вытяжной вентиляцией.

Пищеблок дошкольной организации оборудован технологическим, холодильным и моечным оборудованием: 1 газовая плита на 4 конфорки, электромясорубка, духовой шкаф, разделочные столы для обработки сырой и готовой продукции, 2 моечные ванны для мытья кухонной посуды и обработки сырья.

Все технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии. Технологическое оборудование размещено с учетом обеспечения свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания.

Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

Для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски. Столы, доски, ножи, кухонная посуда, оборудование, инвентарь промаркированы.

При работе с пищевыми продуктами соблюдается маркировка кухонного инвентаря и кухонной посуды для сырых и готовых пищевых продуктов (для разделки птицы сырой используется нож для хлеба, для сырых овощей используется чашка для теста).

Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования на пищеблоке обеспечены подводкой холодной и горячей воды.

В моечной пищеблока и в буфетной вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря, с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств.

Столовая и чайная посуда выделена для каждой группы из расчета один комплект на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированная, с поврежденной эмалью, пластмассовая и столовые приборы из алюминия не используются.

Ветошь для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра с крышками.

В помещении пищеблока ежедневно проводится уборка, на момент проверки санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.

В дошкольной организации организованы мероприятия по дезинсекции и дератизации, в соответствии с договором № 155 от 29.01.2018г., заключенный с ООО «Гигиена и экспертиза Плюс», а так же заключен договор № 155/1 от 29.01.2018г. на проведение акарицидной обработки. Представлены акт выполненных работ.

На пищеблоке работают 3 человека – повар, кухрабочая и кладовщик.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре поставщика.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, копии маркировочных ярлыков сохраняются до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиком. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Журнал ведется без замечаний, в соответствии с требованиями.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.

Складское помещение для хранения сухих сыпучих продуктов оборудовано прибором для измерения температуры и влажности воздуха.

Обработка яиц проводится в специально отведенном месте.

Искусственная С-витаминизация третьих блюд аскорбиновой кислотой проводится ежедневно, из расчета 30 мг. на порцию для детей от 1-до 3-х лет и 50,0 мг на порцию для детей от 3-х до 7-ми лет. Препарат витамина вводят в третье блюдо (компот или кисель). Витаминизация блюд проводится под контролем ответственного лица (медицинский работник).

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, в соответствии с таблицей 2 приложения № 8 санитарных правил.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек (воспитатель, повар, медицинская сестра). Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» установленной формы.

Для приготовления пищи используется йодированная поваренная соль.

Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню.

После приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме, установленном требованиями санитарных правил.

Пробы отбираются прокипяченными ложками в прокипяченную посуду (банки) с плотно закрывающимися крышками, все блюда сохраняются в течение 48 часов. Посуда с пробами промаркирована с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

*Хотя после приготовления не отобрана суточная проба завтрака от 02.04.2018г., что является нарушением требований п. 14.24 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».*

*На момент проведения проверки, в речевой группе «Леопарды» не организован питьевой режим, в чайнике отсутствует кипяченая вода, что является нарушением требований п. 14.26 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».*

Питание воспитанников 3-х разовое (завтрак, обед и полдник) для групп с 10-ти часовым пребыванием, на сумму 62 рубля в день на 1 ребенка, питание удовлетворяет физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

Питание организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным на 2 недели. Меню составлено с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и суточных наборов продуктов для организации питания детей.

В промежутке между завтраком и обедом осуществляется дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий сок.

Примерное меню соответствует требованиям приложения № 12 санитарных правил. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформлены согласно приложению № 7 санитарных правил. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню.

На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

Родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в

каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом поставщиков. Поставщиками пищевой продукции в дошкольную организацию являются: ИП Шиянова Т.Д. (продовольственное сырье и пищевые продукты), ООО «ТД ТОРГ» (молочная продукция), ИП Ганжалова С.А. (продовольственное сырье и пищевые продукты).

*В складском помещении хранится молоко сгущенное с сахаром, изготовитель ОАО «Белмолопродукт» г. Белгород, Михайловское шоссе, д. 14, весом 370гр. в количестве 1 банка, дата изготовления 02.04.2016г. срок годности до 30.03.2018г., и тушка цыпленка-бройлера охлажденная, изготовитель «Благояр», в количестве 1 шт. весом 1.630кг. дата изготовления 18.03.2018г. срок годности истекает 23.03.2018г., что является нарушением требований п. 14.2 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».*

Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья».

Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка). Специальная одежда хранится отдельно от личных вещей персонала.

Воспитатели и помощники воспитателя обеспечены спецодеждой (халаты светлых тонов).

У помощников воспитателей дополнительно имеются фартук, косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный халат для уборки помещений.

Персонал дошкольной организации, в количестве 23 человек, прошел периодический медицинский осмотр и обследования, в установленном порядке. Каждый работник ДО имеет личную медицинскую книжку, с внесенными результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации и допуск к работе.

**10.04.2018г. в период с 12 час. 00 мин. до 13 час. 00 мин.** в ходе проведения планового контрольно-надзорного мероприятия были отобраны пробы для проведения лабораторных исследований: вода на санитарно-химические и микробиологические показатели, смывы на БГКП, на паразитологические показатели, готовое блюдо на микробиологические показатели, готовое блюдо на качество термической обработки, обед на калорийность, чай на С витаминизацию, дезинфицирующее средство на активность хлора, экспресс методы на качество мытья посуды, а также проведены замеры микроклимата и освещенности.

**25.04.2018 г. в период с 08 час. 00 мин. до 09 час. 00 мин.**

Согласно протоколу лабораторных исследований № 2519 от 17.04.2018г. содержание активного хлора в дезинфицирующем средстве (форекс-хлор Дисолид) по санитарно-химическим показателям соответствует требованиям МУ № 011/2006 «По применению «Форэкс-хлор Дисолид».

Согласно протоколу лабораторных исследований № 2516 от 17.04.2018г. калорийность обеда (суп картофельный с пшеном, тефтеля из мяса говядины, пюре картофельное, компот из сухофруктов) соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах».

Согласно протоколу лабораторных исследований 22518 от 17.04.2018г. исследуемая проба соли йодированной по санитарно-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ Р 51574-2000 «Соль поваренная пищевая. ТУ».

Согласно протоколу лабораторных исследований № 2515 от 17.04.2018г. исследуемая проба готового блюда (рыбная котлета) по санитарно-химическим показателям соответствует требованиям МУ по лабораторному контролю качества продукции общественного питания Инструкции №1-40/3805 от 11.11.1991г.

Согласно протоколу лабораторных исследований № 2517 от 17.04.2018г. содержание аскорбиновой кислоты в третьем блюде (компот из сухофруктов) соответствует требованиям ГОСТ

7047-55 «Витамины. Отбор проб, методы определения витаминов и испытания качества витаминных препаратов».

Согласно протоколу лабораторных исследований № 2511 от 17.04.2018г. при проведении микробиологического и санитарно-химического анализа воды питьевой, установлено, что пробы воды соответствуют требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

Согласно протоколу лабораторных исследований № 2512 от 17.04.2018г. при проведении микробиологического анализа окружающей среды (смывы) БГКП не обнаружены, что соответствует требованиям МУ МЗ № 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами».

Согласно протоколу лабораторных исследований № 2513 от 17.04.2018г. при проведении паразитологического анализа окружающей среды (смывы) яйца гельминтов не обнаружены, что соответствует требованиям СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации».

Согласно протоколу лабораторных исследований № 2514 от 17.04.2018г. исследуемая проба готового блюда (каша молочная манная) по микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Согласно протоколу измерений искусственной освещенности № 2234 от 10.04.2018г. результаты измерений искусственной освещенности соответствуют требованиям СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».

Согласно протоколу измерений микроклимата помещений № 2235 от 10.04.2018г. результаты измерений параметров микроклимата в помещениях соответствуют требованиям СанПиН 2.4.1.3049-19 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

На каждого ребенка в дошкольной образовательной организации имеется медицинская карта в которую внесены сведения о прививках. 20 воспитанников привито по возрасту против дифтерии, коклюша, полиомиелита, гепатита В, кори, паротита, краснухи.

На момент проведения проверки 18 детей привиты от гриппа вакциной «Гриппол+», 5 отказов родителей. Медицинским работником ведется разъяснительная работа с родителями о необходимости проведения прививок против гриппа.

В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медицинской сестрой осуществляется систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников, распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием, контроль за проведением профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий, работа по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекцией, а также контроль за ее проведением, ведение медицинской документации.

В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) организованы и проводятся необходимые меры по оздоровлению источников инвазии, предупреждению передачи возбудителя.

Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременным обследованием всех детей и всего персонала дошкольной организаций один раз в год.

Всех выявленных инвазированных регистрируют в журнале «Инфекционные заболевания» и проводят медикаментозную терапию силами медицинского персонала.

При однократном обследовании детей и сотрудников и выявлении 20% и более инвазированных острицами - проводят оздоровление всех детей и обслуживающего персонала дошкольных организаций. Одновременно проводятся мероприятия по выявлению источников заражения острицами и их оздоровление в соответствии с санитарными правилами по профилактике энтеробиозов.

При регистрации случаев заболеваний среди детей и персонала дошкольных организаций контагиозными гельминтозами профилактические мероприятия проводят как в период лечения детей, так и ближайшие 3 дня после его окончания. В течение 2018 года инвазированных контагиозными гельминтозами не выявлялось.

Против дифтерии, столбняка привиты 3 сотрудника, против вирусного гепатита В - 15 со-



трудников, против краснухи - 2 сотрудника, против кори - 16 сотрудников, данных о вакцинации остальных сотрудников нет.

14 сотрудников привиты против гриппа вакциной «Гриппол», 2 человек имеют отводы по медицинским показаниям.

В дошкольной организации разработана и утверждена программа производственного контроля, осуществляется производственный и лабораторный контроль своевременно, в соответствии с установленным графиком.

**выявлены нарушения обязательных требований установленных (нормативными) правовыми актами:**

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

- п. 14.2 - в складском помещении хранится молоко сгущенное с сахаром, изготовитель ОАО «Белмолпродукт» г. Белгород, Михайловское шоссе, д. 14, весом 370гр. в количестве 1 банки, дата изготовления 02.04.2016г. срок годности до 30.03.2018г., и тушка цыпленка-бройлера охлажденная. изготовитель «Благояр», в количестве 1 шт. весом 1.630кг. дата изготовления 18.03.2018г. срок годности до 23.03.2018г.;

- п. 14.24 – после приготовления не отобрана суточная проба завтрака от 02.04.2018г.;

- п. 14.26 - на момент проведения проверки, в речевой группе «Леопарды» не организован питьевой режим, в чайнике отсутствует кипяченая вода.

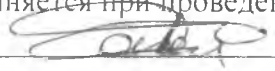
**Ответственность за выявленные нарушения возлагается на заведующую ГКДОУ ДС № 8 «Солнечный лучик» Меркулова Аксана Магомедовна.**

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

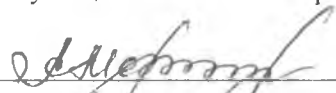
- выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов): не выявлено.
- выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора) (с указанием реквизитов выданных предписаний): не выявлено.
- нарушений не выявлено: *Федеральный закон от 17.09.1998 г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней», Федеральный закон от 04.05.2011г. № 99-ФЗ "О лицензировании отдельных видов деятельности", Федеральный закон от 22.11.1995 N 171-ФЗ "О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции", Федеральный закон от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия табачного дыма и последствий потребления табака», Приказ Минздрава России от 12.05.2014 г. № 214н "Об утверждении Требований к знаку о запрете курения и порядку его размещения», Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12.04.2011г. № 302-н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования, и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда», СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», СанПиН 2.2.1/2.1.1.2585-10 «Изменения и дополнение № 1 к СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03», СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения», СанПиН 2.1.2.1188-03 «Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды плавательных бассейнов. Контроль качества», СанПиН 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территории населенных мест», СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» с дополнением, ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011г. "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 023/2011 от 09.12.2011г. «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», ТР ТС 033/2013 от 09.10.2013г. «О безопасности молока и молочной продукции», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и*

пищевой ценности пищевых продуктов» с изменениями, СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» с изменениями, СП 3.1.2.3114-13 "Профилактика туберкулеза", СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита», СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза», СП 3.1.2951-11 «Профилактика полиомиелита», СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней», СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации», СП 3.1.3112-13 «Профилактика вирусного гепатита С», СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А», СП 3.1.1. 2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В», СП 3.1.1.2137-06 «Профилактика брюшного тифа и паратифов», СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности», СП 3.1.2.3162-14 «Профилактика коклюша», СП 3.1/3.2.3146-13 "Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней". СП 3.3.2.3332-16 "Условия транспортирования и хранения иммунобиологических лекарственных препаратов", СП 3.2.3110-13 "Профилактика энтеробиоза", СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза», СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации», СП 3.1.3310-15 "Профилактика инфекций, передающихся иксодовыми клещами", СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций», СП 3.1.2.3109-13 "Профилактика дифтерии", СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами», СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка», СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций», СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение», СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий», СанПиН 2.6.1.2523-09 "Нормы радиационной безопасности НРБ-99/2009", СП 2.6.1.2612-10 «Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности (ОСПОРБ-99/2010)», СанПиН 2.1.6. 1032-01 "Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест", ГН 2.1.6.1338-03 «Предельно – допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест», СП 3.1.7.3148-13 «Профилактика Крымской геморрагической лихорадки». СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Запись в Журнал учёта 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)

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

(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые документы:

Копия поручения № 122 от 02.04.2018г., протоколы отбора проб от 10.04.2018г., протоколы лабораторных исследований № 2511-2519 от 13.04.2018г., № 2234-2235 от 10.04.2018г., примерное 10-ти дневное меню, список поставщиков, копия договора на вывоз ТБО, копия договора на дезинфекцию и дератизацию, копия договора о безвозмездном пользовании имуществом, копия списка воспитанников, режим дня, расписание образовательной деятельности, копия технического паспорта объекта, предписание об

устранении выявленных нарушений № 119 от 25.04.2018г.

Подписи лиц, проводивших проверку: Главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Буденновском районе  
**Карпов Игорь Михайлович**

Ведущий специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Буденновском районе  
**Соколов Денис Сергеевич**

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):  
**Заведующая Меркулова Аксана Магомедовна**

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

«25» 04 2018 г.  
(дата)

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку)