

**РОСПОТРЕБНАДЗОР**

**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Забайкальскому краю**  
(Управление Роспотребнадзора по Забайкальскому краю)  
**Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Забайкальскому краю в городском округе «Поселок Агинское»**

Цыбикова ул., д.52, п. Агинское, 687000, тел/факс: (302-39) 3-53-34, 3-47-74, e-mail: [rpn-abao@mail.ru](mailto:rpn-abao@mail.ru)

п. Агинское

« 10 » июня 20 16 г.

13 ч. 30 мин

(время составления)

**АКТ ПРОВЕРКИ,**

**органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля**  
**юридического лица, индивидуального предпринимателя**  
№ 23-20

По адресу/адресам: 687000 Забайкальский край, Агинский район, п. Агинское, ул. Бадмажабэ, 17 (место проведения проверки)

На основании: распоряжения начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Забайкальскому краю в городском округе «Поселок Агинское» Б.З.Ракшаевой № 20 от 10 мая 2016 г. (вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена плановая выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Муниципального дошкольного образовательного учреждения Центр развития ребенка - детский сад «Солнышко» городского округа «Поселок Агинское» (МДОУ «Центр развития ребенка - детский сад «Солнышко» городского округа «Поселок Агинское») ОГРН 1068080009689, ИНН 8001012081

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

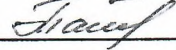
Дата и время проведения проверки: «16» мая 2016 года с 12 час. 30 мин. до 16 час., 19.06.2016г с 14 час 00 мин. до 16 час 00 мин Продолжительность 5 часов 30 мин.

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней с 16.05.2016 по 10.06.2016г  
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Забайкальскому краю в городском округе «Поселок Агинское»

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

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

Заведующая Татаурова Ольга Петровна  10.05.2016 г  
(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:

- Дондокова Цыцыгма Цыденешиевна - заместитель начальника территориального отдела в городском округе «Поселок Агинское»;

- специалисты филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае в Агинском Бурятском округе» (Аттестат аккредитации № РА.RU.710086 выдан Федеральной службой Росаккредитация от 20.10.2015 года);

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

При проведении проверки присутствовали: заведующая Татаурова Ольга Петровна

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения проверки 16.05., 19.05.2016 года в МДОУ «Центр развития ребенка - детский сад «Солнышко» городского округа «Поселок Агинское» по адресу: Забайкальский край, Агинский район, п. Агинское, ул. Бадмажабэ, 17 установлено следующее: МДОУ «Центр развития ребенка - детский сад «Солнышко» городского округа «Поселок Агинское» осуществляет дошкольную образовательную деятельность на основании санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам на дошкольную образовательную деятельность от 01.02.2013г. № 75.АЦ.23.000.М.000003.02.13, лицензии на право ведения образовательной деятельности от 31.11.2011 г. № 392 (бессрочно), Устава МДОУ «Центр развития ребенка - детский сад «Солнышко» городского округа «Поселок Агинское», утвержденного постановлением Главы ГО «Поселок Агинское» № 142 от 10.03.2016г.

Группа санитарно-эпидемиологического благополучия – 1, категория сложности – 2. Последняя плановая выездная проверка проведена 16.12.2011г.

МДОУ «Центр развития ребенка - детский сад «Солнышко» городского округа «Поселок Агинское» - дошкольная организация полного дня (длительность пребывания - 10,5 ч в день) на 10 групп, проектная мощность 140 мест, фактически списочно 253 ребенка. В дошкольное учреждение принимаются дети в возрасте от трех до семи лет, до 3-х лет 7 детей.

Типовое здание детского сада размещено в зоне жилой застройки, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, гаражей, автостоянок, автомагистралей. Соблюдаются санитарные разрывы от жилых и общественных зданий для обеспечения нормативных уровней инсоляции и естественного освещения помещений и игровых площадок. Через территорию организации не проходят магистральные инженерные коммуникации городского назначения.

Территория детского сада огорожена, площадь земельного участка составляет 6894 кв.м. Площадь озеленения составляет 50 %. Посторонних учреждений, построек и сооружений, функционально не связанных с МДОУ нет, территория дошкольной организации освещается наружным освещением. На территории дошкольной организации выделены следующие функциональные зоны:

- игровая зона;
- хозяйственная зона.

Расстояние между игровой и хозяйственной зоной 10 метров.

Зона игровой территории включает в себя: 10 индивидуальных групповых площадок для каждой группы. Игровые площадки разделены друг от друга деревянным забором, высотой 0,3 м. Оборудование соответствует росту и возрасту детей. Покрытие групповых площадок – утрамбованный грунт. Для защиты детей от солнца и осадков на территории

групповых площадок установлены тентовые навесы. На игровых площадках оборудованы: домики, песочницы, качели, бревна, грибки, скамейки. Со слов заведующей, ежегодно, весной, на игровых площадках проводится полная смена песка. Все песочницы игровых площадок оборудованы закрывающимися деревянными крышками.

Хозяйственная зона расположена со стороны входа в производственные помещения столовой. В хозяйственной зоне установлены: 4 металлических контейнера с крышкой для сбора сухого мусора на твердом основании. Въезды и выходы на территории дошкольной организации покрыты твердым покрытием.

Здание МДОУ «Центр развития ребенка – детский сад «Солнышко» 2-этажное, кирпичное. Год постройки здания 2007 г. Тип проекта индивидуальный. Назначение социальное. Средняя внутренняя высота здания 3,00 м. Объем 6038,00 куб. м. Общая полезная площадь 4753,60 кв. м. Соблюдается принцип групповой изоляции. Групповые ячейки имеют самостоятельные входы. В целях сохранения воздушно-теплового режима в помещениях дошкольной организации входы в здания оборудованы тамбурами.

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

Списочный состав детей - 253, персонала – 49.

Число функционирующих групп (по количеству детей в них): всего 10 групп, площади групповых и спальных комнат :

1мл.гр	2мл.гр	2мл.гр. 2	2мл.гр. 3	1ср.гр	2ср.гр	1ст.гр	2ст.гр	1 подг	2подг	
25	25	25	21	26	28	25	25	27	26	
2,3	2,0	2,14	2,3	2,0	1,9	2,2	1,9			группо в
1,9	2,0	1,9		1,8	1,7	1,88	2;1			спальн

Обеспеченность учреждения персоналом: воспитателей-15, младших воспитателей-10.

Площадь на одного ребенка во 2 младшей 3 группе составляет –2,3кв. м., при норме не менее 2,0 кв. м. в групповой, отдельно спальной комнаты нет, дети спят на выдвижных 3-х ярусных стандартных кроватях, для открытия дополнительной группы – помещение методического кабинета приспособлено под групповую. Стены в групповых гладкие и имеют отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию, на высоту 1,6 м. покрашены масляной краской. Для отделки потолка и стен в основных помещениях использована вододисперсионная краска. Полы в групповых дощатые, деревянные, покрашены в коричневый цвет; в приемных покрыты линолеумом, в туалетных помещениях, душевых, постирочной и на пищеблоке полы выстланы керамическими плитками.

Все окна обеспечены исправными и функционирующими во все сезоны года откидными фрамугами и форточками.

**Раздевальные** оборудованы шкафами для верхней одежды, скамейками. Шкафы для одежды и обуви оборудованы индивидуальными ячейками – полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Каждый индивидуальный шкаф промаркирован, соответствует списку детей.

**В групповых помещениях** стулья установлены по списку детей в группах. Стулья в комплекте со столом одной группы, промаркированы. Представлены документы, подтверждающие качество и безопасность установленной мебели. Проведен подбор мебели для детей с учетом антропометрических показателей. В групповых установлена регулируемая мебель. Размеры детской мебели соответствуют СанПиН 2.4.1.3049-13

«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», что подтверждается протоколом замера мебели от 16.05.2016г № 86/14.01.01.

Рабочие поверхности столов имеют покрытие светлого тона, стойкие к воздействию теплой воды, моющих и дезинфицирующих средств.

Используются игрушки, которые могут быть подвергнуты влажной обработке, дезинфекции.

**Спальни** оборудованы стационарными кроватями с жестким ложем. Количество кроватей соответствует списочному количеству детей. Представлены документы, подтверждающие качество и безопасность установленной мебели. Дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены. Запас комплектов постельного белья и полотенец из расчета 3 комплекта на 1 ребенка и две смены на матрасников. Все белье маркировано. Постельное белье, кроме наволочек, маркировано у ножного края.

**Буфетные** оборудованы шкафами для хранения столовой посуды, столами, раковинами. Имеется режим мытья столовой посуды, столовых приборов; инструкция по охране труда при мытье посуды; инструкция по уборке помещений; график генеральной уборки; рекомендуемые объемы порции для детей. Из дезинфицирующих и моющих средств используют Жавельсин.

Столовая посуда моется в 3-х ваннах ручным способом. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

**Туалетные помещения** разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне оборудованы детские раковины в каждой группе, душевой поддон для проведения закаливающих процедур. Для душевого поддона высота установки составляет 0,3 м. душевой поддон оборудован гибким шлангом с душевой насадкой, расположенным над днищем поддона на высоте 1,6 м. Установлены навесные вешалки с индивидуальными ячейками для детских полотенец и предметов личной гигиены, количество которых соответствуют количеству детей по списку. В зоне санитарных узлов размещены детские и взрослые унитазы, промаркированные горшки на стеллажах с ячейками для хранения индивидуальных горшков, хозяйственные шкафы для хранения моющих средств. Все унитазы оборудованы гигиеническими накладками, изготовленными из материалов, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами. Из дезинфицирующих средств используются Жавельсином.

**Постирочная** - размещена на первом этаже в двух смежных помещениях: 4 автоматические стиральные машины. Поточность соблюдается. Избыточная влажность удаляется посредством приточно-вытяжной вентиляции. Внутренняя отделка прачечной: пол покрыт плитой, стены покрашены масляной краской, потолок вододисперсионной краской. Оборудование прачечной: автоматические стиральные машины, ванна, утюги, стол для глажки белья, шкафы для хранения чистого белья, все в исправном состоянии. Имеется график смены белья: 1 раз в 7 дней. Имеются мешки для сбора грязного белья, маркированы.

**Освещение** основных помещений естественное. Искусственное освещение в основных помещениях представлено преимущественно люминесцентными лампами и обеспечивают достаточное равномерное освещение всех помещений. Осветительные приборы имеют пылевлагонепроницаемую защитную арматуру. Параметры искусственной освещенности соответствуют требованию п. 7.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 (протокол измерений освещенности № 84/14.1.1 от 17.05.2016г). Светопроемы в спальнях оборудованы регулирующими солнцезащитными устройствами в виде тканевых штор светлых тонов, сочетающихся с цветом стен.

**Вентиляция:** здание оборудовано вентиляционной системой, приточно-вытяжная вентиляционная система в исправном состоянии, работает. Все помещения со слов воспитателей ежедневно и неоднократно проветриваются в отсутствие детей. В групповых,

спальнях все форточки и фрамуги функционируют. Вентиляционные решетки чистые, протираются от пыли ежемесячно при генеральной уборке ежегодно проводится ревизия системы.

**Отопление** централизованное. Представлен договор на теплоснабжение № 28/16 от 27.01.2016 г. с ООО «Теплосервис». Во избежание ожогов и травм у детей отопительные приборы ограждены съемными решетками. Параметры микроклимата в основных помещениях соответствуют требованиям п. 8.7 СанПиН 2.4.1.3049-13, что подтверждается протоколом измерения показателей микроклимата от 17.05.2016 г. № 84/14.1.1. Среднее значение относительной влажности воздуха составляет 40,5-44,0 % в пределах нормы. Среднее значение температур 22,5-21,1°С в пределах нормы. Контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей (групповая, спальня, туалетная) осуществляют с помощью бытового термометра, прикрепленных на внутренней стене, на высоте 0,8-1,0 м.

**Водоснабжение** централизованное. Представлен договор на водоснабжение с муниципальным предприятием «Водоснабжение» ГО «Поселок Агинское» от 05.02.2016 г. № 31-16. Подведено горячее и холодное водоснабжение. Отобранные пробы воды по микробиологическим и санитарно-химическим показателям соответствуют требованиям п. 4.1. СанПиН 2.1.4.1178-02 «Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников» (протоколы лабораторных исследований от 23.05.2016 г. № 377/01, 376/01)

**Канализация:** нецентрализованная. Оборудована внутренняя канализация с местным выгребом. Представлен договор на оказание коммунальных услуг по ассенизации и вывозу ТБО с ООО «Жилсервис» от 15.01.2016 г.

**Режим дня** с 7.00 до 17.30 часов. Ежедневно воспитателями проводится утренний прием детей, где опрашивают родителей о состоянии здоровья детей.

Прогулку организуют 2 раза в день: в первую половину дня – до обеда и во вторую половину – перед уходом домой. Дневной сон для младшей группы составляет 3 часа.

Буфет-раздаточная оборудована непосредственно в групповой (выделена зона), предусмотрены столы для раздачи готовой пищи и мытья столовой посуды. Мытье столовой посуды осуществляют в 3 тазах, промаркированных, с применением моющих и дезинфицирующих средств. Воду приносят из пищеблока в маркированном ведре.

**Пищеблок** работает на сырье. Набор помещений достаточный: горячий цех, раздаточная, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, складское помещение для холодильных оборудований, складское помещение для сухой продукции, кладовая для овощей, помещение для холодильного оборудования, загрузочная через специальную дверь. Доготовочный, горячий и холодный цеха в размещены в типовых отдельных помещениях, поточность поступления и обработки сырья, готовка, раздача готовой пищи соблюдается. Для персонала пищеблока предусмотрены служебные помещения.

Внутренняя отделка пищеблока: пол покрыт керамической плиткой, стены на высоту 1,6 м отделаны плитой, стены и потолок – вододисперсионной краской.

Кухонная посуда, столы, инвентарь промаркированы и используются по назначению.

Оборудование: 4 плиты, все конфорки исправны, 2 духовых шкафа, холодильник для суточных проб, стол для раздачи, раковина для мытья посуды, ванна для мытья бачков, посудомоечная машина, электроплита, электросковорода, жарочный шкаф, электромясорубки для сырого и вареного мяса, стол для готовой продукции, стеллаж для посуды, титан, стол для сырого, овощерезка, производственные столы для разделки мяса, птицы, рыбы, овощей, мучных изделий, колбасных изделий, по 2 раковины в каждом цехе, колода для разуба мяса, весы, моечные ванны, холодильное оборудование, титан промаркированы, используются по назначению. Имеется уголок для повара, инструкции обработки яиц, овощей, график генеральной уборки пищеблока. Имеется аптечка для оказания первой медицинской помощи, укомплектована.

В складском помещении для холодильных оборудований расположены морозильная камера (Т-24гр.), 3 холодильника для рыбы, холодильник для хранения молочных продуктов (масло сливочное Т-26 гр), морозильный ларь для хранения мяса, холодильник для суточной пробы, холодильник для молока.

Складское помещение оборудовано деревянными стеллажами, подтоварниками. Сыпучие продукты (крупы, макаронные изделия) хранятся в никелированных баках. Для хранения хлеба оборудован деревянный шкаф с отверстиями.

Обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании маркированных разделочных досок и ножей.

Оборудовано место для обработки яиц, промаркированы тазы, инструкция по обработке яиц имеется. У работников пищеблока по 2 комплекта спец одежды, смена спецодежды каждый день, стирка в прачечной ДООУ. Температура моечных соответствует требованиям (протокол инструментальных замеров от 16.05.2016 № 88/14.1.1). 2 пробы пищевых продуктов (мука, хлеб) соответствует требованиям (протокол № 379/01, 378/01 от 23.06.2016).

Ведутся журналы: журнал температурного режима холодильников, журнал здоровья, в журнале бракеража готовой кулинарной продукции отмечается проведение витаминизации третьих и сладких блюд, журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Выдача готовой пищи разрешается после проведения контроля бракеражной комиссией, в составе которой 3 человека (заведующая, повар, медсестра). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточные пробы соответствуют примерному 10 – дневному меню и меню-требованию.

**Питание:** представлено примерное 10-дневное меню утвержденное заведующей Татауровой О.П. Разработано с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона. При его разработке учитываются 2 возрастные категории детей: с 2 до 3 лет и с 3 до 7 лет. Для детей организовано четырехразовое питание (завтрак, 2й завтрак, обед и полдник). В перспективном меню также содержится информация о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду.

Согласно экспертного заключения № 296 от 06.06.2016 года рацион питания (обед) лет не соответствует требованиям СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Энергетическая ценность обеда составляет 18,7 % (261,67 ккал) при норме 30-35% (420ккал - 490ккал). Соотношение белков, жиров и углеводов составляет 2.5:1:10,6 (при норме 1:1:4). Прилагается протокол лабораторных исследований №400/01 – 402/01 от 27.05.2016г

При проведении экспертизы выявлены замечания (при наличии замечаний):

1. Общая калорийность не соблюдается.
2. Содержание белков, жиров и углеводов не соблюдается.

Для приготовления пищи используется соль йодированная (протокол № 386/01 от 23.05.2016г)

Содержание нитратов в овощах в пределах допустимого (протоколы № 395/01, 396/01, 397/01 от 23.05.2016г). С –витаминизация блюд проводится, протокол лабораторных исследований №398/01 от 23.05.2016г прилагается.

Пробы блюд по микробиологическим и санитарно-химическим показателям соответствуют требованиям СанПиНа (протоколы № 382/01 – 385/01 от 23.05.2016г)

Все пищевые продукты, поступающие в дошкольную организацию, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

Меню разнообразное, в нем не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключает продукты с раздражающими свойствами.

Ежедневно в рацион питания включены молоко из тетрапакета, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масла. Мясо, соки в ежедневный рацион включаются. Также в рацион питания детей включаются творог 2 раза в неделю, сыр – 2 раза в неделю, рыба – 3 раза в неделю.

Завтрак состоит из горячего блюда, горячего напитка, хлеба с маслом (или с повидлом) или кондитерского изделия. Обед из первого, второго блюда, салата, хлеба и напитка. Меню разнообразное, повторение одних и тех же блюд в течение дня и в смежные дни не наблюдается. Ежедневно в меню включены молоко, мясо, картофель, фрукты, овощи, хлеб, крупы, сливочное и растительное масла, сахар, соль. Остальные продукты, как рыба включены 3 раза в 8 дней, творог – 1 раз в 8 дней, сыр 1 раз в 8 дней. Питание детей удовлетворяет физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии. Фактическое меню составлено согласно рекомендуемым среднесуточным нормам питания. Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключает продукты с раздражающими свойствами.

В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и микронутриентов) в питании детей используют пищевые продукты обогащенные микронутриентами. Достаточно проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд (компот из сухофруктов), что подтверждается протоколом лабораторных исследований № 398/01 от 23.05.2016 г). Препараты витаминов вводят в третье блюдо после его охлаждения до температуры 15°С (для компота) непосредственного перед раздачей.

Также в питании детей используется йодированная соль, что подтверждается протоколом лабораторных исследований от 23.05.2016 г. № 386/01.

Проведен анализ обеда из трех блюд на калорийность и выявлено, что протоколы соответствуют требованиям. Готовые блюда (суп молочный рисовый, каша перловая с мясом каша пшеничная, суп вермишелевый) по микробиологическим показателям соответствует требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», что подтверждается протоколами лабораторных исследований от 13.04.2016 г. № № 620, 621, 622.

Проба мясного блюда (котлета мясная) свидетельствует о том, что блюдо достаточно термически обработано, что подтверждается протоколом лабораторных исследований от 23.05.2016 г. № 399/01.

Результат лабораторного исследования капусты, свеклы, моркови на нитраты не превышает гигиенический норматив, что подтверждается протоколом лабораторных исследований от 23.05.2016 г. №395/01, 396/01, 397/01.

По результатам экспертизы маркировки пищевого продукта «Молоко питьевое ультрапастеризованное длительного хранения «День» 2,5%» маркировка на упаковке соответствует ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Для информации родителей ежедневное меню вывешивают в приемной каждой группы.

– Имеется договоры: 1) договор на поставку хлебобулочных изделий ИП Маргарян А.И. от 11.01.2016 г.; 2) договор о поставке пищевых продуктов с ООО «Мясокомбинат Агинский» от 08.02.2016 г.; 3) договор поставки пищевых продуктов № 1 от 12.01.2016 г. с ИП Гергеновой Е.Я. 4) договор поставки №2/16 от 26.01.2016 с ООО «Пеко». Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольное образовательное учреждение осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность, представлены копии деклараций, сертификатов соответствия, сертификатов соответствия

ТС, акта карантинного фитосанитарного контроля на все виды продуктов. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет кладовщик. Результаты контроля регистрируют в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. В наличии имеются мука, крупяные, макаронные, кондитерские изделия, повидло, напитки: чай, какао, кисель, сухофрукты, яйца, овощные, рыбные, фруктовые консервы, картошка, лук. Проверены сроки годности и условия хранения пищевых продуктов на соответствие требований Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», нарушения не выявлены. На хлеб из пшеничной муки ИП Маргарян А.И. представлен сертификат соответствия ООО «Регион – Стандарт» срок до 29.03.2017г.

В помещениях пищеблока проводится дезинсекция и дератизация специалистами филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае в Агинском Бурятском округе» по договору № 23 от 11.01.16г.

**Санитарное содержание помещений:** все помещения убирают влажным способом с применением моющих средств 2 раза в день. Влажную уборку в спальнях проводят после дневного сна, в групповых во время дневного сна. Столы в групповых помещениях промывают горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую простирывают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой. Ковры ежедневно пылесосят. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживается. Горшки моют после каждого использования при помощи ершей и моющих средств. Генеральную уборку всех помещений и оборудования проводят один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. Уборочный инвентарь для туалета маркирован красным цветом. Емкости с растворами дезинфицирующих и моющих средств имеют крышки, четкие надписи с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления. Игрушки моют ежедневно в конце дня в специально промаркированном тазу. Смену постельного белья, полотенца проводят по мере загрязнения и по графику 1 раз в неделю. На каждого ребенка имеется по три комплекта белья, включая полотенца. Белье после употребления складывают в специально промаркированный клеенчатый мешок и доставляют в прачечную.

Результаты исследования смывов на паразитологические показатели отрицательные от 23.05.2016 г. № 381/01

#### **Медицинский блок:**

Медицинский блок по составу помещений и их площади: прививочный кабинет - 8,30 кв.м., изолятор ВКИ – 7,60 кв.м., изолятор ОКИ – 8,40 кв.м., коридор- 17,00 кв.м., помещение для хранения уборочного инвентаря – 6,20 кв.м., рабочий кабинет медработника – 11,90 кв.м., что соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», п. 3.2. СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней».

Внутренняя отделка помещения для проведения иммунизации соответствует их функциональному назначению и гигиеническим нормативам СП 3.3.2342 – 08 «Обеспечение безопасности иммунизации», п. 3.4. стены гладкие, отделка допускает уборку влажным способом и дезинфекцию. Все строительные и отделочные материалы безвредны для здоровья детей. Потолки покрашены водоземлюсионной краской, стены оштукатурены на всю высоту с последующей покраской масляной краской на высоту 1,6 м., выше водоземлюсионной краской, без щелей и дефектов, полы помещений покрыты линолеумом, плинтуса - плотно пригнаны к стенам и полу, предусматривающими влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Места установки раковин, стены туалета облицованы плиткой на высоту 1,6 м., в прививочном - на 3 м.

В медицинском блоке установлена мебель согласно требованиям санитарных правил. Поверхность мебели предусматривает проведение частых влажных режимов уборки.



Из оборудования медицинского кабинета имеются: рабочие столы – 2, стулья – 3, кушетка – 1, шкаф для хранения медицинской литературы – 1, стол для медицинских карт -1.

Помещение прививочного кабинета оборудовано: гигиенический уголок (диспенсер для одноразовых полотенец, дозатор для жидкого мыла и кожный антисептик), холодильник для хранения вакцин с маркированными полками – 1, термометры технические для холодильника – 2, медицинские шкафы для медикаментов и инструментария – 2, медицинская кушетка - 1, манипуляционные столы с маркировкой – 2, стол для обработки одноразовых инструментов – 1.

В наличии средства неотложной и противошоковой терапии, а также экстренной профилактики ВИЧ – инфекции и парентеральных гепатитов, что соответствует требованиям п.3.2. СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации». Профилактические прививки проводят в специально оборудованном прививочном кабинете медицинского блока МДОУ при строгом соблюдении требований, установленных нормативными и методическими документами, что соответствует требованиям МУ 3.3.1889 – 04 «Иммунопрофилактика инфекционных болезней. Порядок проведения профилактических прививок», п. 3.25 СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации».

Режим работы прививочного кабинета: производится по графику:  
понедельник, вторник – постановка туберкулиновых проб;  
среда, четверг – остальные прививки.

Медицинская сестра имеет подготовку по иммунопрофилактике, что соответствует требованиям п. 7.1. СП 3.3.2367 – 08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней». Обучение проходит ежегодно в условиях постоянно действующего семинара в ГУЗ «АОБ», за 2016 год медицинская сестра прошла обучение и аттестацию 16.03.2016 г, 1 раз в 5 лет на курсах усовершенствования – удостоверение от 13.11.2013 г. Оборудованы УФ – настенными бактерицидными лампами (3 шт. в каждом изоляторе и прививочном, типа ОБН 2×30 УФИК), имеется 1 переносной рециркулятор РБ-07-«Я-ФП». Правила эксплуатации бактерицидных ультрафиолетовых ламп и рециркулятора организованы согласно руководства Р. 3.5.1904 – 04 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях».

Ведется документация: журнал учета получения и расходования ИМБП для иммунопрофилактики, журнал регистрации температурного режима работы холодильников, журнал регистрации работы бактерицидной лампы, журнал регистрации генеральных уборок, национальный календарь профилактических прививок. Туберкулинодиагностику проводят на специально выделенном промаркированном столе в прививочном кабинете по понедельникам и вторникам, что соответствует требованиям п. 3.26. СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации».

Транспортирование и хранение медицинских иммунобиологических препаратов в системе "холодовой цепи" осуществляют в соответствии с требованиями СП 3.3.2.3332-16 «Условия транспортирования и хранения иммунобиологических лекарственных препаратов».

Схема движения медицинских отходов: организация и правила обращения с медицинскими отходами в прививочном кабинете соответствует требованиям п. 3.1. СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно – эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами».

Сбор, временное хранение и вывоз отходов выполняется в соответствии со схемой обращения с медицинскими отходами, принятой в МДОУ, что соответствует требованиям п. 3.6. СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно – эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами».

В схеме обращения с медицинскими отходами указаны:

- качественный и количественный состав образующихся медицинских отходов,
- нормативы образования медицинских отходов,
- потребность в расходных материалах и таре для сбора медицинских отходов,
- порядок сбора медицинских отходов,

- порядок и место временного хранения (накопления) медицинских отходов, кратность их вывоза,
- применяемые способы обеззараживания / обезвреживания и удаления медицинских отходов,
- порядок действий персонала при нарушении целостности упаковки (рассыпании, разливании медицинских отходов),
- организация гигиенического обучения персонала правилам эпидемиологической безопасности при обращении с медицинскими отходами, что соответствует требованиям п. 3.7. СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно – эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами».

Ежедневный утренний фильтр в младших группах проводит медицинская сестра, в остальных группах – воспитатели под контролем медицинского работника. По результатам проведения утреннего фильтра, показания термометрии, осмотра зева регистрируются в журнале в полном объеме. Причины отсутствия детей ежедневно выясняются воспитателями по телефону, при возникновении случаев заболевания ОКИ регистрируются в журнале учета инфекционных заболеваний Ф № 60. После отсутствия дети допускаются только при наличии справки от педиатра. Всего по детскому саду 11 ртутных термометров, в каждой группе имеются по 1 электронному термометру. Спиртовые салфетки имеются в достаточном количестве. В медицинском блоке имеются 2 изолятора для временной изоляции заболевших, куда ребенок помещается до прихода родителей. На момент обследования имеются дезинфицирующие средства Жавельон 300 т., Алмадез 2 л.

Соблюдение требований регистрации данных по проведению текущей дезинфекции в журнале учета проведения противоэпидемических мероприятий: для проведения текущей дезинфекции используется дезинфицирующий раствор Жавельон 0,015%. Текущая дезинфекция проводится 2 раза в день во всех помещениях, с протиранием всех поверхностей. Уборку проводит технический персонал, инструкции по разведению дезинфицирующих растворов имеются, соблюдаются, в группах текущая уборка проводится 3 раза в день. Соблюдение требований проведения обеззараживания воздуха (используемое время работы, соответствие инструкции по применению оборудования и площади обеззараживаемого помещения), регистрации данных по обеззараживанию в журнале учета работы облучателей (журнале учета проведения противоэпидемических мероприятий): всего по детскому саду имеются 1 переносной рециркулятор РБ-07-«Я-ФП», 5 бактерицидных ламп типа ОБН 2×30 УФИК. Журналы учета отработанных часов ведутся. Проветривание помещений проводится до 5 раз в день во всех группах за счет оконных фрамуг, графики проветривания помещения имеются.

Проводится ежемесячный осмотр детей с целью выявления педикулеза, с записью в журнал - выявленных нет, последняя запись от 11.05.2016г, осмотрено 202 ребенка. Имеется в наличии противопедикулезная укладка.

Также ведутся следующие журналы: журнал проведения профилактических прививок, журнал проведения Манту.

Всего в дошкольном учреждении работают 49 работников, персоналом предварительный и периодический медицинский осмотр, аттестация в установленном порядке пройден, сведения о профилактических прививках в медицинских книжках занесены, нет прививок против краснухи по причине отсутствия вакцины.

**Журнал учета** проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля имеется, прошнурован, пронумерован.

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

В нарушение п. 13.14. СанПиН 2.4.1.3049-13 рацион питания (обед) для детей соответствует требованиям СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические

требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Энергетическая ценность обеда составляет 18,7 % (261,67 ккал) при норме 30-35% (420ккал - 490ккал). Соотношение белков, жиров и углеводов составляет 2.5:1:10,6 (при норме 1:1:4). Прилагается протокол лабораторных исследований №400/01 – 402/01 от 27.05.2016г

В нарушение п.4.3.3. СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза» нет сведений о проведении плановых профилактических обследований детей в раз в год

Ответственность за выявленные нарушения возлагаются на заведующую МДОУ «Центр развития ребенка - детский сад «Солнышко» городского округа «Поселок Агинское» Татаурову Ольгу Петровну.


(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

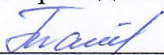
Выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов): нет

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

нарушений не выявлено

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

  
(подпись проверяющего)

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

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

\_\_\_\_\_  
(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые к акту документы:

- 1) протоколы лабораторных исследований
- 2) протоколы инструментальных замеров
- 3) предписание об устранении выявленных нарушений от 10.06.2016г № 81

Подписи лиц, проводивших проверку:

Заместитель начальника Ц.Ц. Дондокова



С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):  
заведующая МДОУ «Центр развития ребенка -детский сад «Солнышко» городского округа «Поселок Агинское» Татаурова Ольга Петровна

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

“ 10 ” \_\_\_\_\_ мая 20 16 г.

*Евгений*

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: \_\_\_\_\_

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