

**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)

« 28 » ноября 2017 г.

(дата составления акта)
17 час 00 мин
(время составления акта)

ОКВЭД 85.11.

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

№ 598

По адресу/адресам: Ставропольский край, Буденновский район, г. Буденновск, микрорайон 1
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю Шаповаловой Н.А. № 485-07р от 03.10.2017 г..

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата)

была проведена плановая выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная выездная)
Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением социально-личностного направления развития воспитанников № 19 «Ивушка» города Буденновска Буденновского района».

(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: 3/8

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Территориальный отдел 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 Маркова Светлана Михайловна, 04.10.2017 г. г. 09:00

(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:

Попова Александра Федоровна – главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Буденновском районе

Чижикова Марина Сергеевна – специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Буденновском районе

Мелихову Татьяну Ивановну – врача по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе», Дудинову Любовь Николаевну - инженера филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе», Таранову Екатерину Владимировну – зав. санитарно-гигиенической лабораторией филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе», Пика Елену Николаевну - помощника санитарного врача филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе», Сосикову Любовь Александровну - помощника санитарного врача филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе», Крячкову Елену Юрьевну - помощника 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., 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 Маркова Светлана Михайловна**

(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)

07.11.2017 г. с 13.30 час. до 14.30 час в Буденновском районе, г. Буденновск, микрорайон 1, начата плановая проверка МДОУ д/с « 19 «Ивушка», которое является юридическим лицом, зарегистрированным в установленном законодательством РФ порядке. ИНН 2624022432, ОГРН 1022603226997.

МДОУ д/с « 19 «Ивушка» действует на основании Устава, законным представителем является заведующая. Лицензия на образовательную деятельность № 4387 от 08.12.2015 г.. Платных образовательных услуг в учреждении не оказывают.

Дошкольная образовательная организация функционирует в режиме сокращенного дня 10-часового пребывания, с организацией дневного сна и приема пищи с интервалом 3 часа.

В учреждении функционируют 11 групп общеразвивающей направленности (1-я младшая группа от 1,5 до 3 лет (15 детей), 1-я младшая группа от 1,5 до 3 лет (15 детей), 1-я младшая группа от 1,5 до 3 лет (15 детей), 2-я младшая группа от 3 до 4-х лет – 21 ребенок, 2-я младшая группа от 3 до 4-х лет – 24 ребенка, средняя группа от 4 до 5 лет – 23 ребенка, средняя группа от 4 до 5 лет – 25 детей, старшая группа от 5 до 6 лет (21 ребенок), старшая группа от 5 до 6 лет (24 ребенка), подготовительная группа от 6-ти до 6,5 лет – 21 ребенок, подготовительная группа от 6-ти до 6,5 лет – 22 ребенка. Всего на момент проверки по списку – 236 детей.

Здание учреждения двухэтажное. Общая площадь здания 1967,8 кв.м., год постройки здания 1975 год, площадь участка составляет 1,2 га. Размещено в зоне жилой застройки, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов и на расстояниях, обеспечивающих нормативные уровни шума и загрязнения атмосферного воздуха для территории жилой застройки и нормативные уровни инсоляции и естественного освещения помещений и игровых площадок.

Определены точки и объем лабораторно-инструментальных замеров искусственной освещенности и микроклимата, обеда на калорийность, лабораторных исследований воды на микробиологические и санитарно-химические показатели, смызов на микробиологические и паразитологические исследования, готового блюда на качество термической обработки и микробиологиче-

ские показатели, соли на содержание йода, свежих овощей на содержание нитратов, третьего блюда на содержание витамина «С», экспресс методы (качество- мытья посуды), соковой продукции на содержание растворимых сухих веществ. Выдано поручение ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе».

08.11.2017 г. с 09 час. 00 мин. до 15 час. 00 мин.

В ходе проведения плановых контрольно-надзорных мероприятий были отобраны пробы для проведения лабораторных исследований: сок «Южанка» на содержание растворимых сухих веществ, титруемую кислотность, пестициды, свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, вода на санитарно-химические и микробиологические показатели, смывы на БГКП, на паразитологические показатели, готовое блюдо (каша молочная геркулесовая) на микробиологические показатели, готовое блюдо (мясо птицы отварное) на качество термической обработки, обед на калорийность, овощи (лук) на содержание нитратов, пищевое сырье на микробиологические показатели, соль, на содержание йода, дезинфицирующее средство на активность хлора, напиток (кисель) на содержание витамина «С», экспресс методы на качество мытья посуды, а также проведены замеры микроклимата и искусственной освещенности.

Территория по периметру ограждена забором и полосой зеленых насаждений. Зеленые насаждения используются для разделения групповых площадок друг от друга и отделения групповых площадок от хозяйственной зоны. Территория имеет наружное электрическое освещение. На территории дошкольной организации выделены игровая и хозяйственная зоны.

Для хранения игрушек, используемых на территории детского сада, колясок, санок, велосипедов, лыж выделено специальное место.

Зона игровой территории включает в себя групповые площадки - индивидуальные для каждой группы.

Игровые площадки оборудованы с учетом росто-возрастных особенностей детей. Ежегодно, весной на игровых площадках в песочницах проводится смена песка. Песочницы в отсутствие детей закрывают во избежание загрязнения песка полимерными пленками.

Покрытие групповых площадок и физкультурной зоны травяное, с утрамбованным грунтом. Для защиты детей от солнца и осадков на территории 11 групп имеются теневые навесы. Объемно-планировочные решения помещений дошкольной образовательной организации обеспечивают условия для соблюдения принципа групповой изоляции. Групповые ячейки для детей раннего возраста имеют самостоятельный вход на игровую площадку.

Хозяйственная зона имеет самостоятельный въезд с улицы. На территории хозяйственной зоны предусмотрены места для сушки постельных принадлежностей и чистки ковровых изделий. **В хозяйственной зоне не оборудована площадка с твердым покрытием для сбора мусора в нарушение п. 3.18. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».** Для сбора ТБО установлен контейнер с крышкой.

Мусор вывозится 2 раза в неделю, муниципальный контракт на вывоз ТБО № 38 от 01.07.2017 г. заключен с МУП «Комбинат Благоустройство».

Уборка территории проводится ежедневно: утром за 1 - 2 часа до прихода детей техперсоналом.

Пищеблок:

В состав пищеблока, работающего на сырье, входят: горячий цех, условно разделенный на зоны, раздаточная, моечная кухонной посуды, кладовая сухих продуктов, комната с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов. Складское помещение обеспечено подтоварниками, стеллажами для хранения продуктов. Оборудование: 2 холодильника, 1 морозильная камера, холодильник для проб, овощечистка, 2 электромясорубки, 1 электроплита, 2 весов, жарочный шкаф.

Технологическое оборудование размещено с учетом обеспечения свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания.

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).

Все технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии.

Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

К раковинам для мытья рук, моечным ваннам подведена холодная и горячая вода.

Столовая и чайная посуда выделена для каждой группы из расчета один комплект на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе.

Столовая посуда для раздачи пищи, для осуществления питьевого режима целая и не имеет повреждений.

В моечной и буфетных вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств, режим мытья посуды соблюдается

Посуду и столовые приборы моют в 2х-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

Для обеззараживания посуды в групповых ячейках имеются промаркированные емкости с крышками. Для ополаскивания посуды на пищеблоке не используется гибкий шланг с душевой насадкой в нарушение п. 13.6. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

На пищеблоке установлены раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды.

Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью. В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств (жавелар плюс).

Щетки 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, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня независимо от наполнения и промываются 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскиваются горячей водой и просушиваются.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

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.

При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Обработка яиц проводится в специально отведенном месте, для этих целей используются промаркованные емкости.

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. 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 пробы готовой продукции. Суточная пробы отбирается в объеме, установленном требованиями санитарных правил.

Пробы отбираются прокипяченными ложками в прокипяченную посуду (банки) с плотно зачавывающимися крышками, все блюда сохраняются в течение 48 часов при температуре +2 - +6 °C. Посуда с пробами промаркована с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

Питьевой режим детей организован с использованием кипяченной питьевой воды, которая хранится не более 3-х часов. Имеется график замены питьевой воды, через каждые 3 часа.

Питание воспитанников 3-х разовое (завтрак, обед и полдник), 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 приготавливаемых 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. Продуктами снабжает 3 организации - ООО «Радуга вкуса», ИП Шиянова Т.Д., ИП Есипенко А.А. Завоз продуктов 2 раза в неделю, спецтранспортом.

Ежедневно родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указано наименование блюда и объем порции.

Работники пищеблока в количестве 3-х человек обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), три комплекта на 1 человека. Специальная одежда храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей.

Объемно-планировочные решения помещений дошкольной образовательной организации обеспечивают условия для соблюдения принципа групповой изоляции. Групповые ячейки для детей раннего возраста имеют самостоятельный вход на игровую площадку.

В состав групповой ячейки (12 групп) 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), туалетная (совмещенная с умывальной).

Раздевальные каждой группы оборудованы шкафами для верхней одежды детей и персонала.

Шкафы для одежды и обуви оборудованы индивидуальными ячейками-полками для головных уборов и крючками для верхней одежды (для каждого ребенка). Каждая индивидуальная ячейка маркирована.

В раздевальных предусмотрены условия для сушки верхней одежды и обуви детей.

В групповых для детей 1,5 года и старше столы и стулья установлены по числу детей в группах. Стулья и столы одной группы мебели и промаркованы согласно группе роста детей.

Рабочие поверхности столов имеют матовое покрытие светлого тона, стойкие к воздействию влаги, моющих и дезинфекционных средств.

В детском саду используются игрушки, безвредные для здоровья детей, которые подвергаются влажной обработке (стирке) и дезинфекции.

В каждой групповой предусмотрены отдельные спальные помещения. Спальни оборудованы стационарными кроватями.

Кровати соответствуют росту детей. В спальных помещениях групповых расстановка кроватей обеспечивает свободный проход между кроватями и наружными стенами.

Количество кроватей соответствует количеству детей, находящихся в группе.

Световые проемы в спальнях не оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами, что нарушает требования п.7.3. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Туалетные помещения поделены на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне размещены детские умывальники и душевой поддон. В зоне санитарных узлов размещены унитазы.

Подводкой горячей воды не обеспечены туалетные ясельной, подготовительной, 2-й младшей, средней, старших групп в нарушение п. 9.4. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Туалетные для детей раннего возраста, младших групп оборудованы 2 умывальными раковинами с подводкой холодной воды для детей, 1 унитаз, шкаф (стеллаж) с ячейками для хранения индивидуальных горшков и слив для их обработки, хозяйственный шкаф. Горшки промаркованы.

В туалетной средних групп в умывальной зоне установлены по 2 умывальные раковины для детей, 2 детских унитаза.

В туалетных старших и подготовительных групп в умывальной зоне установлены умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды для детей из расчета 1 раковина на 5 детей, 1 умывальная раковина для взрослых, детские унитазы или из расчета 1 унитаз на 5 детей.

Унитазы оборудованы детскими сидениями, допускающими их обработку моющими и дезинфекционными средствами.

В группе раннего возраста (ясельная), 2-й младшей группе, в старшей и средней группах, нарушена целостность покрытия стен, потолков, пола: имеются трещины, следы обсыпания штукатурки и покраски, что не допускает проведение влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств, в нарушение п.п. 5.1., 5.2., 5.4. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Для осуществления проветривания всех основных помещений ДО окна обеспечены функционирующими во все сезоны года форточками. Проведено засетчивание окон групповых ячеек, помещений пищеблока.

Помещение медицинского назначения для обслуживания детей размещено в основном здании. Медицинский блок состоит из процедурного кабинета, кабинета медсестры, изолятора, туале-

та. Необходимое оборудование и инструментарий имеются. Соглашение о совместной деятельности по медицинскому обслуживанию воспитанников заключено между МДОУ Д/С №19 "Ивушка" и ГБУЗ СК «КЦСВМП № 1».

Прием детей, впервые поступающих в МДОУ Д/С №19 "Ивушка" осуществляется на основании медицинского заключения. Ежедневный утренний прием детей проводится воспитателями или медсестрой, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей. По показаниям (при наличии катаральных явлений, явлений интоксикации) ребенку проводится термометрия.

Выявленные больные дети или дети с подозрением на заболевание в детский сад № 19 не принимаются; заболевших в течение дня детей изолируют от здоровых детей (временно размещают в изоляторе) до прихода родителей или их госпитализации в лечебно-профилактическую организацию с информированием родителей. После перенесенного заболевания, а также отсутствия более 5 дней (за исключением выходных и праздничных дней) детей принимают в МДОУ Д/С №19 "Ивушка" только при наличии справки с указанием диагноза, длительности заболевания, сведений об отсутствии контакта с инфекционными больными.

Режим дня соответствует возрастным особенностям детей и способствует их гармоничному развитию. Учреждение работает по пятидневной рабочей неделе. Учреждение осуществляет следующие основные виды деятельности: общеразвивающую, социально-педагогическую, экологобиологическую, физкультурно-спортивную.

Максимальная продолжительность непрерывного бодрствования детей 3 - 7 лет составляет 6 часов.

Продолжительность ежедневных прогулок составляет 3 часа. На самостоятельную деятельность детей 3 - 7 лет (игры, подготовка к образовательной деятельности, личная гигиена) в режиме дня отведено 3 часа.

Согласно представленным документам, для детей раннего возраста от 1,5 до 3 лет длительность непрерывной образовательной деятельности не превышает 10 мин. Продолжительность непрерывной образовательной деятельности для детей от 3 до 4-х лет - не более 15 минут, для детей от 4-х до 5-ти лет - не более 20 минут, для детей от 5 до 6-ти лет - не более 25 минут, а для детей от 6-ти до 7-ми лет - не более 30 минут.

Максимально допустимый объем образовательной нагрузки в первой половине дня в младшей и средней группах 30 и 40 минут соответственно, а в старшей и подготовительной - 45 минут и 1,5 часа соответственно. В середине времени, отведенного на непрерывную образовательную деятельность, проводят физкультурные минутки. Перерывы между периодами непрерывной образовательной деятельности - 10 минут. Образовательную деятельность, требующую повышенной познавательной активности и умственного напряжения детей, организована в первой половине дня. Для профилактики утомления детей проводят физкультурные, музыкальные занятия, ритмику.

Физическое воспитание детей МДОУ Д/С №19 "Ивушка" направлено на улучшение здоровья и физического развития, расширение функциональных возможностей детского организма, формирование двигательных навыков и двигательных качеств. Двигательный режим, физические упражнения и закаливающие мероприятия осуществляются с учетом здоровья, возраста детей и времени года. Используют утреннюю гимнастику, занятия физической культурой в помещении и на воздухе, физкультурные минутки, подвижные игры, спортивные упражнения, ритмическую гимнастику. Для реализации двигательной деятельности детей используют оборудование и инвентарь физкультурного зала и спортивных площадок в соответствии с возрастом и ростом ребенка.

С детьми второго и третьего года жизни занятия по физическому развитию основной образовательной программы осуществляют по подгруппам 2 - 3 раза в неделю. С детьми второго года жизни занятия по физическому развитию основной образовательной программы проводят в групповом помещении, с детьми третьего года жизни - в групповом помещении или в физкультурном зале. Занятия по физическому развитию основной образовательной программы для детей в возрасте от 3 до 7 лет организовано 3 раза в неделю.

В теплое время года при благоприятных метеорологических условиях непосредственно образовательную деятельность по физическому развитию организуют на открытом воздухе.

В МДОУ Д/С №19 "Ивушка" плавательный бассейн отсутствует.

Прачечная находится на первом этаже здания, имеет 2 помещения (стиральная и гладильная). Для стирки белья имеются 2 стиральные машины автомат. Помещения стиральной и гладильной смежные, а входы для сдачи грязного и получения чистого белья – раздельные. Стены и полы выложены плиткой, что позволяет проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств. Для грязного и чистого белья в каждой группе имеются промаркованные тканевые мешки.

Дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены. Имеется по 3 комплекта постельного белья и полотенец, 2 комплекта на матрасников из расчета на 1 ребенка. Постельное белье промарковано индивидуально для каждого ребенка.

Основные помещения ДО имеют естественное освещение.

Источники искусственного освещения – лампы накаливания.

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

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 водоснабжения, канализация центральная, отопление централизованное.

Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны, затем чистят влажной щеткой.

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

Игрушки моют ежедневно, в конце дня, в специально выделенных, промаркованных емкостях, а в группах для детей раннего возраста – 2 раза в день.

Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживают независимо от эпидемиологической ситуации. Горшки моют после каждого пользования при помощи ершей и моющих средств. Раковины 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. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах.

Белье после употребления складывается в kleenчатый мешок. Грязное белье доставляется в постирочную. Мешки обрабатываются горячим мыльно-содовым раствором.

В качестве дезинфицирующего средства используется 0,03 % жавилар плюс. Имеется инструкция по его использованию.

В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медсестра проводит: медицинские осмотры детей (в том числе на педикулез) при поступлении в учреждение с целью выявления больных. В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации. Прием детей после санации допускается в учреждение только при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза; результаты осмотра заносят в специальный журнал; систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья; работу по организации профилактических осмотров воспитанников и проведение профилактических прививок; распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием; информирование руководителей учреждения, воспитателей, методистов по физическому воспитанию о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья; сообщение в территориальные учреждения здравоохранения о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение 2 часов после установления диагноза; систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех

помещений, соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом; организацию и контроль за проведением профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий, работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения; работу с персоналом и детьми по формированию здорового образа жизни (организация "дней здоровья", игр, викторин и другие); медицинский контроль за организацией физического воспитания, состоянием и содержанием мест занятий физической культурой, наблюдение за правильным проведением мероприятий по физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья; контроль за пищеблоком и питанием детей; ведение медицинской документации.

В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) организованы и проводятся меры по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии. Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех детей в МКОУ д/с № 19 «Ивушка» один раз в год. Всех выявленных инвазированных регистрируют в журнале для инфекционных заболеваний и проводят медикаментозную терапию.

Персонал дошкольной организации, в количестве 43 человека, на всех заведены личные медицинские книжки. У всех пройдена очередная гигиеническая аттестация и пройден периодический медицинский осмотр.

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

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

У каждого помощника воспитателя дополнительно имеется фартук, косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и халат для уборки помещений.

28.11.2017 г. с 16.00 час. до 17.00 час

При проведении микробиологического и паразитологического анализа окружающей среды (смывы) БГКП и яйца гельминтов не обнаружены, что соответствует требованиям СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» и МУ МЗ № 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами».. При проведении микробиологического и санитарно-химического анализа воды питьевой, установлено, что пробы воды соответствуют СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества». Исследуемая проба готового блюда (каша геркулесовая) по микробиологическим показателям соответствует ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Исследуемая проба готового блюда (мясо птицы отварное) по санитарно-химическим показателям соответствует требованиям МУ по лабораторному контролю качества продукции общественного питания Инструкции №1-40/3805 от 11.11.1991г. Калорийность обеденного рациона соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Содержание аскорбиновой кислоты в третьем блюде (кисель) соответствует ГОСТ 7047-55 «Витамины. Отбор проб, методы определения витаминов и испытания качества витаминных препаратов». Исследуемая проба соли йодированной по санитарно-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ Р 51574-2000 «Сольоваренная пищевая. ТУ». Исследуемая проба овощей (лук свежий) по санитарно-химическим показателям соответствует ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Экспресс-методы на качество мытья посуды соответствуют «Приложению 2 к приказу № 300 МЗ СССР от 08.04.77г». Исследуемая проба сока «Южанка» по результатам проведенных санитарно-химических исследований (массовая доля растворимых сухих веществ, титруемую кислотность, пестициды, свинец, мышьяк, кадмий, ртуть) соответствует требованиям ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей». Согласно протоколу измерения искусственной освещенности № 8097 от 10.11.2017 г. параметры искусственной освещенности соответствуют СанПиН 2.4.1.3049-13. Согласно протоколу лабораторных исследований измерений

микроклимата помещений № 8098 от 10.11.2017 г. параметры микроклимата соответствуют Сан-ПиН 2.4.1.3049-13.

На территории учреждения, предназначенного для оказания образовательных услуг, у входа на территорию, в здание, а также в места общего пользования (туалеты), 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».

По информации об организации и проведении вакцинации против гриппа среди воспитанников и сотрудников детского сада, установлено, что из 236 воспитанников, на провакцинировано 58 человек, из 43 сотрудников привито 39 человек. По информации о вакцинации воспитанников и сотрудников, воспитанники и сотрудники провакцинированы согласно национальному календарю профилактических прививок.

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»:

- п. 3.18. - в хозяйственной зоне не оборудована площадка с твердым покрытием для сбора мусора;
- п.п. 5.1., 5.2., 5.4. - в группе раннего возраста (ясельная), 2-й младшей группе, в старшей и средней группах, нарушена целостность покрытия стен, потолков, пола: имеются трещины, следы обсыпания штукатурки и покраски, что не допускает проведение влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств;
- п. 7.3. - световые проемы в спальнях не оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами;
- п. 9.4. - подводкой горячей воды не обеспечены туалетные ясельной, подготовительной, 2-й младшей, средней, старших групп;
- п. 13.6. - для ополаскивания посуды на пищеблоке не используются гибкие шланги с душевой насадкой;

Лица, допустившие нарушения: МДОУ д/с № 19 «Ивушка» г. Буденновска

(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):

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

нарушений не выявлено: Федеральный закон от 30.03.99г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Федеральный закон от 17.09.1998 г. № 157-ФЗ «Об иммуно-профилактике 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", закон Российской Федерации от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»; Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.2013г. № 706 «Об утверждении Правил оказания платных образовательных услуг». 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 иммуно-профилактики 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 3.5.2.1376-03 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих», 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 вне-сена (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 пред-

ставителя)

Прилагаемые документы:

протокол отбора проб от 08.11.2017 г. протоколы лабораторных исследований, предписание № 482 от 28.11.2017 г., устав

организации, должностные инструкции, приказы, договора, лицензия, муниципальные контракты, меню и др.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Буденновском районе **Попова Александра Федоровна**

Специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Буденновском районе **Чижикова Марина Сергеевна**

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):
Заведующая Маркова Светлана Михайловна

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

28 11 2017 г.
(дата)


(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку)