

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 Свердловской области
 Территориальный отдел
 в городе Североуральск, городе Ивдель, городе Краснотурьинск и городе Карпинск
 адрес: 624480, Свердл. область, г. Североуральск, ул. Свердлова, д. 60 А
 тел.(34380) 2-34-56
 E-mail: mail_12@66.rospotrebnadzor.ru
 ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565, ИНН/КПП 6670083677/667001001

место составления акта
 624448, Свердловская область, г. Краснотурьинск, ул. Коммунальная, 6а

АКТ ПРОВЕРКИ № 8/2019-229
 Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области
 в городе Североуральск, городе Ивдель, городе Краснотурьинск и городе Карпинск
 юридического лица

16.08.2019 г. 16 час. 00 мин.

На основании распоряжения № 01-01-01-03-12/19648 от 04.07.2019 г.
 заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области О.В. Диконской

вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества, должности руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора), изданного распоряжением или приказом о проведении проверки

была проведена плановая выездная проверка в отношении:
 Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 2 "Улыбка"
 624932, Свердловская обл., г. Карпинск, ул. Советская, 7

по номеру в г. документе, если имеется) сокращенные наименования, в том числе фирменные наименования ЮЛ, фамилия, имя и отчество ИП


объект(ы) с указанием адреса (место проведения проверки):
 МБДОУ Детский сад комбинированного вида № 2 624930, г. Карпинск, Советская ул., 7
 "Улыбка"
 МБДОУ детский сад комбинированного вида № 2 624930, г. Карпинск, 9 Мая ул., 3А
 "Улыбка"

Дата и время проведения выездной проверки: с 22.07.2019 по 16.08.2019

№	Дата выхода на объект проверки (число, месяц, год)	Время нахождения на объекте (с ____ ч. ____ мин. по ____ ч. ____ мин.)	Продолжительность проверки (кол-во часов, проведенных на объекте)	Наименование, адрес объекта проверки
1	22.07.2019	с 9 ч. 30 мин. по 11 ч. 30 мин.	2 часа	МБДОУ Детский сад комбинированного вида № 2 "Улыбка" г. Карпинск, Советская ул., 7
2	22.07.2019	с 11 ч. 40 мин. по 12 ч. 30 мин.	50 мин.	МБДОУ Детский сад комбинированного вида № 2 "Улыбка" г. Карпинск, 9 Мая ул., 3А

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней, при нахождении на объектах 2 ч. 50 мин.

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Североуральск, городе Ивдель, городе Краснотурьинск и городе Карпинск

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен:
 заведующий Бочкарева Ольга Геннадьевна 

Лицо(а), проводившие проверку
 Кадырова Лариса Владимировна

Ведущий специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Североуральск, городе Ивдель, городе Краснотурьинск и городе Карпинск
 главный специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Североуральск, городе Ивдель, городе Краснотурьинск и городе Карпинск
 Специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Североуральск, городе Ивдель, городе Краснотурьинск и городе Карпинск
 Специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Североуральск,

Поляков Игорь Юрьевич

Сенченко Кирилл Вячеславович

Адаманюк Софья Вячеславовна

Игнатъева Елена Анатольевна	городе Ивдель, городе Краснотурьинск и городе Карпинск помощник врача по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Североуральск, городе Ивдель, городе Краснотурьинск и городе Карпинск»
Гиттих Анастасия Васильевна	помощник врача эпидемиолога филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Североуральск, городе Ивдель, городе Краснотурьинск и городе Карпинск»
Саранчина Ольга Валерьевна	помощник врача по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Североуральск, городе Ивдель, городе Краснотурьинск и городе Карпинск»
Покальнетова Анна Николаевна	врач по гигиене детей и подростков филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Североуральск, городе Ивдель, городе Краснотурьинск и городе Карпинск»
Патласова Ирина Анатольевна	врач-эпидемиолог филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Североуральск, городе Ивдель, городе Краснотурьинск и городе Карпинск»
Федорова Юлия Евгеньевна	заведующая отделом - врач эпидемиолог филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Североуральск, городе Ивдель, городе Краснотурьинск и городе Карпинск»

фамилия, имя, отчество, должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку, в случае присоединения к участию к проверке экспертных, оценочных организаций указывается (фамилия, имя, отчество, должность эксперта/итого наименования экспертных организаций)

При проведении проверки присутствовали:
заведующий Бочкарева Ольга Геннадьевна

фамилия, имя, отчество, должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя ЮЛ, уполномоченного представителя ИП, присутствовавших при проведении мероприятий по проверке

При проведении проверки осуществлялась _____

фото съемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись

О проведении _____

реквизиты используемой техники: наименование, серия, номер

уведомлена (а) _____

фото съемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись

подпись

В ходе проверки установлено:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 2 "Улыбка"
2.	адрес	624932, Свердловская обл., г. Карпинск, ул. Советская,, 7
3.	дата регистрации	27.11.2002
4.	ИНН	6614004914
5.	ОКПО	56974729
6.	ОГРН	1026601102440
7.	организационно-правовая форма	Муниципальные бюджетные учреждения
8.	вид собственности	Муниципальная собственность
9.	наличие ППК	есть
10.	ОКВЭД	85.11
11.	группировка предпринимательства	бюджетные организации
12.	руководитель: ФИО, должность	Бочкарева Ольга Геннадьевна, заведующий
13.	телефон, факс, e-mail	(34313)23759

2. Данные учета объектов и выявленные нарушения

Данные по объекту		
1.	наименование	МБДОУ Детский сад комбинированного вида № 2 "Улыбка"
2.	адрес	624930, г. Карпинск, Советская ул., 7
3.	ОКВЭД	85.11 Образование дошкольное
4.	ведомственная классификация	дошкольные учреждения (85.11, 88.91)
5.	классификация предприятия розничной торговли	
6.	наличие ППК	есть
7.	наличие ИИИ	нет
8.	руководитель: ФИО, должность	Бочкарева Ольга Геннадьевна, заведующий
9.	телефон, факс, e-mail	/834383/3-56-59
10.	контактная информация	

11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
	всего	51	0	93	0	0	0
	женщины	46					
	подростки 15-17 лет						
Предмет проверки							
№ п/п	наименование НД		пункты НД				
1.	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.						
2.	ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки.						
3.	ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.						
4.	ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию.						
5.	ТР ТС 033/2013 О безопасности мяса и мясной продукции.						
6.	ТР ТС 034/2013 О безопасности молока и молочной продукции.						
7.	ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"						
8.	СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.						
9.	Закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака.						
10.	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						
11.	СанПиН 2.1.4.2496-09 Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения						
12.	СанПиН 2.1.7.1287-03 Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы.						
13.	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий.						
14.	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организация работы.						
15.	СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов						
16.	СанПиН 2.3.2.1940-05 Организация детского питания.						
17.	СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.						
18.	СанПиН 2.4.1.3049-13 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций.						
19.	СП 3.1.1.2341-08 Профилактика вирусного гепатита В.						
20.	СП 3.1.1.3108-13 Профилактика острых кишечных инфекций.						
21.	СП 3.1.2.3109-13 Профилактика дифтерии.						
22.	СП 3.1.2.3114-13 Профилактика туберкулеза.						
23.	СП 3.1.2.3117-13 Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций.						
24.	СП 3.1.2.950-11 Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции.						
25.	СП 3.1.2.952-11 Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита.						
26.	СП 3.1.3.2352-08 Профилактика клещевого вирусного энцефалита.						
27.	СП 3.1.7.2616-10 Профилактика сальмонеллеза						
28.	СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней.						
29.	СП 3.2.3110-13 Профилактика энтеробиоза.						
30.	СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.						
31.	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						
32.	СП 3.5.3.3223-14 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий.						
33.	Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н 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.						
34.	Закон от 12.03.1999 № 52-ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.						
Описательная часть							
Описание расстояний и площадей объекта указаны согласно представленной копии Технического паспорта на здание с экспликацией помещений и копии генплана участка с указанием зонирования территории.							

Территория:

Здание размещено за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов, располагается по адресу: г. Карпинск, ул. Советская, 7.

Территория дошкольной организации по периметру ограждена забором с полосой зеленых насаждений. Зеленые насаждения используются для отделения групповых площадок друг от друга и отделения групповых площадок от хозяйственной зоны.

На территории дошкольной образовательной организации выделены игровая и хозяйственная зоны. Зона игровой территории включает в себя групповые площадки (9) – индивидуальные для каждой группы и физкультурную площадку.

Для защиты детей от солнца и осадков на территории детского сада и групповых площадок установлены 9 веранд. Открытые веранды оборудованы деревянными полами. Для хранения игрушек выделено специальное место. Каждая групповая площадка оборудована песочницей с крышкой.

При проведении лабораторных исследований установлено, что проба "Почвы (песка)" участка №7 из песочницы не соответствует требованиям п.3.2. СанПиН 2.1.7.1287-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы." по показателю Индекс БГКП (результат испытаний 1000 кл/г, при величине допустимого уровня не более 10 кл/г), что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 12330 от 26.07.2019 г.

Хозяйственная зона расположена со стороны входа в производственные помещения. В составе хозяйственной зоны имеется хозяйственная площадка для чистки ковров.

В хозяйственной зоне оборудована площадка для сбора мусора на расстоянии 30 м от здания. Размеры площадки превышают площадь основания контейнеров.

Вывоз отходов осуществляется специализированным предприятием ООО «Компания «Рифей», согласно договору № РФ03КО0316000027 от 09.04.2019 г.

Въезд на территорию дошкольной образовательной организации, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, покрыты асфальтом.

Здание:

Здание представляет собой отдельно стоящее 2-х этажное здание. Проектная мощность учреждения – 185 детей, фактически списочный состав детей – 118 человек. Функционирует 9 групповых ячеек. Здание оборудовано системами внутреннего водопровода и канализации.

Отопление:

Отопление централизованное, услуга предоставляется ООО «Завод Звезда» Договор № 1т-19г от 24.01.2019 г. В качестве нагревательных приборов используются радиаторы, регистры. Не осуществляется контроль за температурой воздуха в музыкальном зале (а именно отсутствует бытовой термометр).

Юридическим лицом представлен Протокол лабораторных испытаний параметров микроклимата в помещениях, которые соответствуют требованиям п.8.7. СанПиН 2.4.1.3049-13, протоколы лабораторных испытаний № 1202, 1208 от 14.03.2019 г.

Водоснабжение, водоотведение:

Централизованное, услуги предоставляются МУП «Ресурс» Договор № 1/15 от 24.01.2019 г. Вода централизованных систем питьевого водоснабжения соответствует требованиям п.3.3, 3.5 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", что подтверждается протоколом лабораторных исследований № 12329 от 24.07.2019 г.

Юридическим лицом представлен Протокол № 3231 от 25.03.2019 г. "Вода централизованных систем питьевого водоснабжения. Вода горячего водоснабжения из разводящей сети", согласно которого горячая вода, отвечает требованиям п.3.3, п.3.5 СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества".

Вентиляция:

В групповых ячейках естественная организованная общеобменная. Технологическое оборудование, моечные ванны не оборудованы локальными вытяжными системами вентиляции.

Освещенность:

Централизованная, услуга предоставляется ОАО «Энергосбыт Плюс» Договор энергоснабжения № 68916 от 16.01.2019 г. Конструкция окон предусматривает проветривание помещений, предназначенных для пребывания детей, через фрамуги. Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета.

Световые проемы в групповых, игровых и спальнях оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами. В качестве солнцезащитных устройств используются шторы светлых тонов со светорассеивающими и светопроницающими свойствами. Конструкция регулируемых солнцезащитных устройств в исходном положении не уменьшает светоактивную площадь оконного проема. Допускают зашторивание окон в течение дня в спальном помещении средней группы.

Искусственное освещение в помещениях выполнено светодиодными лампами, люминесцентными лампами, лампами накаливания. На момент обследования, все источники искусственного освещения (светодиодные лампы) содержатся в исправном состоянии.

Уровни искусственного и естественного освещения соответствуют п.7.1. СанПиН 2.4.1.3049-13, п.2.3.1, 3.3.1. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», протокол № 1203 от 14.03.2019 г.

Неисправные и перегоревшие лампы хранятся в отдельном помещении (в закрытом металлическом шкафу) и

утилизируются в порядке, установленном законодательством РФ (договор № 060/19-А от 01.01.2019 г. с ООО «Компания ЭКО»).

Помещения:

Здание имеет следующий набор помещений: групповые ячейки (изолированные помещения для каждой детской группы), дополнительные помещения для занятий с детьми (музыкальный и физкультурный зал), сопутствующие помещения (медицинский блок, пищеблок). Все помещения для пребывания детей и помещениях медицинского назначения, располагаются в наземных этажах здания.

Площади игровых помещений.

Вид помещений	Количество детей	Фактическая площадь помещения (кв.м.)	Нормируемая площадь на 1 ребенка (кв.м.)	Фактическая площадь на 1 ребенка (кв.м.)
Группа № 1, смешанная с нарушением интеллекта	10	50.1	2	5
Группа № 2, Ясли	14	50.3	2,5	3.6
Группа № 5, Ясли	15	51.1	2,5	3.4
Группа № 6, вторая младшая	15	49.4	2	3.3
Группа № 7, старшая с нарушением речи	11	49.4	2	4.5
Группа № 9, средняя	7	49.5	2	7
Группа № 10, средняя с нарушением речи	11	49.8	2	4.5
Группа № 11, старшая с нарушением речи	13	49.6	2	3.8
Группа № 12, подготовительная	22	49.9	2	2.3

Площади помещений указаны согласно технического паспорта БТИ.

Площади игровых соответствуют приложению N 1 п. 4.12. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Раздевательные 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. Каждая индивидуальная ячейка промаркирована. В групповых для детей установлены столы и стулья по числу детей в группах. Стулья и столы одной группы мебели, промаркированы.

Рабочая поверхность столов имеет матовое покрытие светлого тона.

Детская мебель и оборудование для помещений, имеют документы, подтверждающие их происхождение и безопасность (сертификаты соответствия: № 0210752, производитель ИП Обоскалов Д.А.)

В составе 9 групповых имеются отдельные спальные помещения. Спальни оборудованы стационарными кроватями.

Расстановка кроватей обеспечивает свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами.

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

В туалетных унитазы оборудованы детским сиденьем, изготовленными из материалов, безвредных для здоровья детей, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами.

В туалетных групповых установлены настенные – навесные вешалки с индивидуальными ячейками для детских полотенец и предметов личной гигиены, хозяйственные шкафы. Для персонала имеется отдельная санитарная комната с унитазом и умывальником на первом этаже здания.

Образовательная деятельность:

Для детей раннего возраста от 1,5 до 3 лет длительность непрерывной образовательной деятельности составляет 10 мин. Для детей от 3 до 4-х лет продолжительность образовательной деятельности составляет 15 минут, для детей от 4-х до 5-ти лет – 20 минут, для детей от 5 до 6-ти лет – 25 минут, а для детей от 6-ти до 7-ми лет – 30 мин.

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

Внутренняя отделка помещений:

Помещения	Стены	Потолок	Пол
Раздевальная	водоэмульсионная краска	водоэмульсионная краска	линолеум
Групповая	водоэмульсионная краска	водоэмульсионная краска	линолеум
Буфетная	водоэмульсионная краска	водоэмульсионная краска	линолеум
Спальная	водоэмульсионная краска	водоэмульсионная краска	линолеум
Туалетная	кафельная плитка	водоэмульсионная краска	кафельная плитка
Пищеблок	кафельная плитка	водоэмульсионная краска	кафельная плитка
Медицинский кабинет (кабинет приема)	Эмаль	водоэмульсионная краска	линолеум

процедурный	кафельная плитка, эмаль	Эмаль	линолеум														
<p>При проведении обследования установлено, что для внутренней отделки используют обои бумажные не допускающие проведение уборки влажным способом и дезинфекцию в групповой ячейке (для средней группы), в комнате для стирки белья стены и потолок не гладкие (имеют дефекты, трещины).</p> <p>Питьевой режим: Питьевой режим в учреждении организован в форме: бутилированной питьевой воды, расфасованной в емкости. Вода бутилированная (минеральная питьевая столовая «Кубай» негазированная), копия сертификата соответствия № РОСС RU.ПС21.Н00401, производитель ООО «Меркурий», Карачаево-Черкесская Республика, город Черкесск, ул. 1-я Подгорная, дом 41, поставщик ООО «Продукты+».</p> <p>Организация питания: Питание детей организовано в помещении групповых. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка предусматривает групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье). На момент обследования, количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в групповых. Посуда хранится в буфетных групповых на решетчатых полках. Для персонала выделена отдельная столовая посуда. Для мытья столовой посуды буфетные оборудованы двугнездными мочными ваннами с подводкой к ним холодной и горячей воды. Детское дошкольное учреждение работает в режиме пятидневной рабочей недели с 10,5-часовым пребыванием детей с 07:00 до 17:30. Организовано 4 разовое питание – завтрак, второй завтрак, обед и полдник. Примерное меню разработано МБДОУ № 2 обеспечивающим питание в дошкольной образовательной организации, утверждено руководителем. Информирование родителей о проведении витаминизации не проводится (в ежедневном меню, вывешенном в групповой ячейке, отсутствует информация о витаминизации 3-х блюд. Допускается повторение одних и тех же блюд в последующие два дня, а именно "Икра из кабачков", согласно утвержденного примерного меню, во 2-й день на обед и в 3-й день на ужин; "Кисель из сухофруктов" на обед в 7-й день и на ужин в 8-й день. На завтрак "Хлеб с маслом и сыром" в 3-й и 5-й дни; "Батон с маслом" на завтрак во 2-й и 4-й дни, в 7-й и 9-й. Согласно данным утвержденного примерного меню в обед не включена закуска (салат или порционные овощи) в 1-й, 3-й, 4-й, 7-й, 8-й и 10-й дни.</p> <p>Пищеблок, дошкольного образовательного учреждения работает на сырье.</p> <p>Перечень оборудования пищеблока:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование помещения</th> <th>Оборудование</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Кладовая сыпучих продуктов</td> <td>Холодильник "Samsung" – 1 шт. Холодильник "Орск" – 1 шт. Холодильник "Свияга" -1 шт. Холодильник "Бирюса" – 1 шт.</td> </tr> <tr> <td>Кладовая овощей</td> <td>Холодильник "Юрюзань" – 1 шт.</td> </tr> <tr> <td>Моечная кухонной посуды</td> <td>электрический водонагреватель – 1шт.</td> </tr> <tr> <td>Горячий цех</td> <td>плита электрическая ПЭ-4ШМН 4-х конфорочная с духовкой – 1 шт. плита электрическая ПЭП-0,48М 4-х конфорочная с духовкой – 1 шт. весы настольные (для полуфабрикатов); привод универсальный; Холодильник «Норд» для проб – 1 шт. Холодильник « Норд» для молочной продукции – 1 шт. машина овощерезательно-протирочная ОМ-350М – 1 шт. мясорубка М-50С</td> </tr> <tr> <td>Холодный цех</td> <td>Мясорубка – 1 шт.</td> </tr> <tr> <td>Раздаточная</td> <td>весы электронные настольные (для раздачи).</td> </tr> </tbody> </table> <p>Все технологическое и холодильное оборудование исправно (акт проверки технологического и холодильного оборудования №4 от 03.06.2019 г. МБУ «СПТЦ»).</p> <p>Мясорубка для сырого мяса не имеет маркировки. Вскрытую бутылку "Масло подсолнечное рафинированное" (изготовитель ООО "Сигма" Челябинская область) хранят не в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем («после вскрытия потребительской упаковки хранить в холодильнике»), а именно хранят в складе для сухих продуктов на полке. Технологическое оборудование, аппаратура, тара, инвентарь изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с продуктами детского питания. Маркировка пищевой продукции соответствует требованиям ст.4 ч.4.1. п.1 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ст.5 п.31 ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»; гл.9 п.106 ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»; ст.8 ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», гл.6 п.36 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».</p> <p>Холодильные камеры для хранения пищевой продукции, в т.ч. рыбы оборудованы термометрами. Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно. Дверцы в шкафах для хлеба</p>				Наименование помещения	Оборудование	Кладовая сыпучих продуктов	Холодильник "Samsung" – 1 шт. Холодильник "Орск" – 1 шт. Холодильник "Свияга" -1 шт. Холодильник "Бирюса" – 1 шт.	Кладовая овощей	Холодильник "Юрюзань" – 1 шт.	Моечная кухонной посуды	электрический водонагреватель – 1шт.	Горячий цех	плита электрическая ПЭ-4ШМН 4-х конфорочная с духовкой – 1 шт. плита электрическая ПЭП-0,48М 4-х конфорочная с духовкой – 1 шт. весы настольные (для полуфабрикатов); привод универсальный; Холодильник «Норд» для проб – 1 шт. Холодильник « Норд» для молочной продукции – 1 шт. машина овощерезательно-протирочная ОМ-350М – 1 шт. мясорубка М-50С	Холодный цех	Мясорубка – 1 шт.	Раздаточная	весы электронные настольные (для раздачи).
Наименование помещения	Оборудование																
Кладовая сыпучих продуктов	Холодильник "Samsung" – 1 шт. Холодильник "Орск" – 1 шт. Холодильник "Свияга" -1 шт. Холодильник "Бирюса" – 1 шт.																
Кладовая овощей	Холодильник "Юрюзань" – 1 шт.																
Моечная кухонной посуды	электрический водонагреватель – 1шт.																
Горячий цех	плита электрическая ПЭ-4ШМН 4-х конфорочная с духовкой – 1 шт. плита электрическая ПЭП-0,48М 4-х конфорочная с духовкой – 1 шт. весы настольные (для полуфабрикатов); привод универсальный; Холодильник «Норд» для проб – 1 шт. Холодильник « Норд» для молочной продукции – 1 шт. машина овощерезательно-протирочная ОМ-350М – 1 шт. мясорубка М-50С																
Холодный цех	Мясорубка – 1 шт.																
Раздаточная	весы электронные настольные (для раздачи).																

имеют отверстия для вентиляции. При уборке шкафов крошки сметают с полок специальными щетками и 1 раз в неделю тщательно протирают полки с использованием 1-процентного раствора уксусной кислоты.

Производственный контроль:

Разработанная программа (план) производственного контроля утверждена руководителем организации. У юридического лица имеется журнал возможных аварийных ситуаций. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Юридическим лицом, осуществляющим производство (изготовление) пищевой продукции, в период 2018-2019 г.г. не проводится производственный контроль за продовольственным (пищевым) сырьем.

Юридическое лицо не осуществляет производственный контроль при изготовлении, ввозе и обороте пищевых продуктов, в том числе лабораторные исследования и испытания, показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов на соответствие требованиям настоящих Санитарных правил согласно санитарным правилам по организации и проведению производственного контроля.

Допустимые уровни электромагнитных полей (ЭМП), создаваемых ПЭВМ в кабинете заведующего, не превышают значений, представленных в приложении 1 (таблица3).(протокол лабораторных испытаний № П-8341 от 13.12.2018 г.

Конструкция рабочего стола заведующего обеспечивает оптимальное размещение на рабочей поверхности используемого оборудования с учетом его количества и конструктивных особенностей. Рабочее кресло в кабинете заведующего подъемно-поворотное, с регулируемым по высоте и углам наклона сиденья и спинки.

Прием детей в детское образовательное учреждение:

На момент проверки функционирует 9 группы, карантин нет.

Количественный состав детей на момент проведения обследования.

Группа	Списочный состав	присутствует	отсутствует	Причины отсутствия
№10	11	6	5	1 – на приеме невролога 4 – отпуск
№1	10	6	4	1 – обследование в психиатрической больнице 3 – отпуск
№11	13	10	3	1 – ОРВИ 2 – отпуск
№7	11	6	5	1 – обследование в больнице на обследовании в Бонуме 4 – отпуск
№12	22	12	10	1 – ребенок б/л 8 – отпуск
№2	14	10	4	1 – ребенок б/л 2 – отпуск
№9	7	4	3	3 – отпуск
№5	15	9	6	1 – ребенок б/л 3 – отпуск
№6	15	13	2	2 – отпуск
Итого	118	76	42	по причине болезни – 12 чел. отпуск – 30 чел.

Прием детей, впервые поступающих в детское дошкольное учреждение осуществляется на основании медицинского заключения.

Выявленные больные дети или дети с подозрением на заболевание в дошкольные образовательные организации не принимаются, заболевших в течение дня детей изолируют от здоровых детей (временно размещают в помещениях медицинского блока) до прихода родителей.

После перенесенного заболевания, а также отсутствия более 5 дней (за исключением выходных и праздничных дней) детей принимают в дошкольную образовательную организацию только при наличии справки с указанием диагноза, длительности заболевания (данные вклеиваются в амбулаторную карту).

Для регистрации и учета случаев инфекционных заболеваний (в том числе ЭВИ) имеется в наличии "Журнале учета инфекционных заболеваний" (форма N 060/у).

Медицинские кабинеты находятся в оперативном управлении ГБУЗ СО «Карпинская ЦГБ»:

Медицинский работник, обслуживающий воспитанников детского дошкольного учреждения, действует на основании договора об организации медицинского обслуживания между ГБУЗ СО «Карпинская ЦГБ» и МБДОУ № 2.

Медицинский блок расположен на первом этаже здания. Постановка прививок проводится в процедурном кабинете детской поликлиники ГБУЗ СО «Карпинская ЦГБ». Данные вакцинации, осмотр перед прививкой и после прививки фиксируются в документах постоянного хранения (амбулаторных картах). Всех детей осматривают перед прививкой и наблюдают после постановки, отказы и мед. отводы от прививок вклеены в документы постоянного хранения (амбулаторные карт).

Вакцинация воспитанников детского сада по данным учетной медицинской документации:

Группа	Списочный	Гепатит В	Клещ Эвак	Туберкулин	АКДС
--------	-----------	-----------	-----------	------------	------

	состав				
№10	11	9	7	9	9
№1	10	10	9	9	10
№11	13	11	9	11	11
№7	11	11	11	11	11
№12	22	20	19	20	20
№2	14	14	7	14	13
№9	7	7	5	7	7
№5	15	15	10	15	15
№6	15	14	12	15	15
Итого	118	111/94 % 7 -временный мед. отвод	89/75% 29- отказы родителей	111/94% /1 отказ/ 6 -временный мед. отвод	111/94% 7 - временный мед. отвод

Организация дезинфекционной деятельности и санитарно-противоэпидемического режима:

Все помещения убирают влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли. Влажную уборку в спальнях проводят после дневного сна, в групповых – после каждого приема пищи.

В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Мытье посуды и инвентаря проводится согласно инструкции.

В детском дошкольном учреждении профилактическую дезинфекцию проводят не в соответствии с нормативными документами (инструкцией по применению дезинфекционных средств). Фактически используемый для профилактической дезинфекции "Дезинфицирующее средство "Ника-хлор", рабочий раствор 0,06%" готовится не в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующего средства "Ника-хлор", а именно: зафиксированы неудовлетворительные результаты при проведении лабораторных испытаний, что подтверждается протоколами лабораторных испытаний № 12355 от 26.07.2019 г. и экспертным заключением № 12355 от 26.07.2019 г., массовая доля 0,06% рабочего раствора "Ника-хлор" составляет $0,041 \pm 0,010$ при величине допустимого уровня 0,056-0,064.

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.

Горшки моются после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Игрушки моются ежедневно в конце дня. Туалетные помещения делятся на умывальную зону и зону санитарных узлов. В зоне санитарных узлов размещаются унитазы.

На момент обследования в туалетных помещениях групп уборочный инвентарь для группы хранится не в шкафах для уборочного инвентаря, а на шкафу для уборочного инвентаря и на полу туалетных помещений.

Лица, занимающиеся дезинфекционной деятельностью, в установленном порядке проходят предварительные при поступлении на работу и периодические профилактические медицинские осмотры.

Специальная одежда работников в группах хранится упорядочено, специальная одежда работников пищеблока (без маркировки) хранится не в отдельном шкафу, а в цехе "готовая продукция".

На пищеблоке детского дошкольного учреждения объекты окружающей среды (оборудование, руки персонала), которые могут быть контаминированы возбудителями сальмонеллез, не являлись объектами производственного контроля в 2017-2018 г.г. и истекший период 2019 г., отсутствуют протоколы лабораторных испытаний по контролю за смывами с внешней среды на наличие сальмонелл.

Постирочная разделена на две зоны: зона хранения чистого белья и постирочное отделение. В комнате для стирки белья стены и потолок имеют дефекты (трещины).

Имеется бытовая стиральная машина типа полуавтомат, емкости для дезинфекции белья, емкости для разведения дез. средств, инструкция по приготовлению и применению дез. растворов. Ежедневно проводится влажная уборка, 1 раз в месяц – генеральная уборка. Смена постельного белья в детском саду осуществляется по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 7 дней. В группах белье после употребления складывается в специальные мешки. Грязное белье доставляется в постирочную, расположенную на первом этаже здания. В постирочной имеется график смены белья. Разбор белья по группам и степени загрязнения осуществляется на специальной клеенке. Стирка осуществляется в соответствии с инструкцией.

Меры профилактики контактных гельминтозов среди детей:

В 2017 г., 2018 г. ежегодное плановое профилактическое обследование на яйца гельминтов пройдено детьми со 100% охватом. В 2019 г. обследование детей планируется провести в 3-4 квартале.

Прохождение мед. осмотров, прививки сотрудников:

Предоставлены личные медицинские книжки сотрудников детского сада установленного образца в количестве – 47 шт. (в полном объеме), куда внесены данные медицинских осмотров и информация о вакцинации работающих.

Обследование на гельминтозы:

При рассмотрении личных мед. книжек сотрудников установлено, что у 47-ми сотрудников имеются данные о прохождении ежегодного паразитологического обследования при очередных профилактических мед. осмотрах.

Обследование на шигеллы-сальмонеллы и брюшной тиф при устройстве на работу:

Персоналом дошкольной образовательной организаций не в полном объеме пройдены предварительные, при поступлении на работу профилактические медицинские осмотры: Абрахмановой Н.В., Гаврильченко В.Р., Дубицкой М.М., Кузьминой М.А., Митиной М.А. не внесены результаты лабораторных исследований на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое исследование на брюшной тиф при поступлении на работу.

Осмотр врачами-специалистами:

При рассмотрении личных мед. книжек сотрудников установлено, что у 47-ми сотрудников имеются ежегодные данные обследования врачами-специалистами (терапевт, дерматовенеролог, оториноларинголог, стоматолог, инфекционист) за период 2018-2019 г.г.

Флюорографическое обследование:

У всех сотрудников имеются данные ежегодного флюорографического обследования.

Гигиеническое обучение и аттестация:

Отсутствуют данные о прохождении гигиенического обучения и аттестации у сотрудника связанного с воспитанием и обучением детей – Митиной М.А.

Вакцинация работающих:

Данные вакцинации работающих внесены в личные медицинские книжки установленного образца и прививочные сертификаты сотрудников.

Вакцинация против дифтерии:

Имеются данные вакцинации против дифтерии у 47-ми сотрудников из 47-ми подлежащих сотрудникам, охват - 100%.

Вакцинация против вирусного гепатита В:

Прививки против гепатита В у всех подлежащего по возрасту граждан, согласно национального календаря профилактических прививок (до 55 лет), охват – 100%.

Вакцинация против гриппа:

Привиты против гриппа в эпид. сезон 2018-2019 г.г. 47сотрудников из 47 подлежащих, охват – 100%.

Вакцинация против кори:

Имеются прививки против кори у всех подлежащих сотрудников, охват 100%.

Вакцинация против клещевого вирусного энцефалита:

Отсутствуют данные о вакцинации против клещевого энцефалита у 4-х работающих, но они не входят в категорию граждан, подлежащих обязательной вакцинации, согласно национального календаря профилактических прививок, охват – 92%.

Организация дератизационных, дезинсекционных работ и неспецифической профилактики клещевого вирусного энцефалита:

Дератизационные работы проводились на договорной основе специалистами Североуральского Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области».

Согласно представленных актов на выполненные работы и договоров № 239 от 30.01.2017 г., № 2220 от 29.12.2017 г. и № 415 от 17.01.2019 г. дератизация помещений проводилась с февраля по декабрь в 2017 году, с января по декабрь в 2018 году и с января по июль в 2019 г.

Определение на заселенность грызунами не проводилось с 2017 года по текущий период 2019 г.

Объект и территория считаются не заселенной грызунами:

- отловленные грызуны – отсутствуют,
- следы грызунов на контрольно-пылевых (следовых) площадках – не обнаружены,
- открытое перемещение грызунов по объекту – не обнаружено,
- наличие жилых нор, свежего помета, повреждение продуктов, тары и других предметов – отсутствует,
- поедание грызунами разложенной приманки – не обнаружено.

Дезинсекционные работы проводились на договорной основе специалистами Североуральского Филиала «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области».

Согласно представленных актов на выполненные работы и договоров № 239 от 30.01.2017 г., № 2220 от 29.12.2017 г. и № 415 от 17.01.2019 г., дезинсекция помещений проводилась в 2017 году в феврале, апреле, июне, августе, октябре и декабре, в 2018 году в марте, июне и сентябре, в 2019 г. в январе, марте, мае и июле.

Плановые обследования на заселенность членистоногими объекта с 2017 года по текущий период не проводились, при регламентирующих не менее 2 раза в месяц.

Согласно представленных актов на выполненные работы и договоров № 239 от 30.01.2017 г., № 2225 от 29.12.2017 г. и № 415 от 17.01.2019 г., акарицидная обработка против клещей проводилась в мае 2017 г., мае 2018 г. и мае 2019 г.

Обследование территории на клещевенность в 2017, 2018 и 2019 годах проводилось до проведения акарицидной обработки и после.

Дератизационные работы на открытой территории в 2017 году не проводились, в 2018 году дератизация открытой территории проводилась только в весенний период, за текущий период 2019года проводилась в мае, при установленной кратности 2 раза в год – осенью и весной.

Выявлены нарушения нормативных документов

№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья ФЗ №52	дата выявления и содержание нарушения
1.	ТР ТС 021/2011	ст. 14 п. 2		Производственное помещение "Варочный цех" оборудовано умывальником для мытья рук, при котором отсутствуют

	СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.4.1.3049-13	ст. 16 п. 3 ст. 16 п. 4 9.13. измене н СП 2.3.6.2 867-11 от 31.03.2 011 13.18.	ст.22 п.1 ст.22 п.1 ст.22 п.1 ст.17 п.1	устройства для вытирания и (или) сушки рук. Пищевые отходы собирают не в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которую помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения, а в ведро без крышки, которое хранится на улице: на крыльце при загрузочной и в ведро без маркировки, которое стоит в загрузочной. Ведро с отходами, стоящее на крыльце не имеют защиту от проникновения в него животных.
2.	СанПиН 2.1.7.1287-03	3.2.	ст.21 п.1	Проба "Почвы (песка)" участка № 7 из песочницы не соответствует требованиям по показателю Индекс БГКП (результат испытаний 1000 кл/г, при величине допустимого уровня не более 10 кл/г)
3.	СП 2.3.6.1079-01	3.8.	Статья 17	Моечные ванны присоединены к канализации без воздушных разрывов
4.		5.9. измене н СП 2.3.6.2 867-11 от 31.03.2 011	ст.17 п.1	В зоне для приготовления холодных блюд и на участке по порционированию готовых блюд не установлена бактерицидная лампа
5.		8.5.	ст.17 п.1	Допускается повторное замораживание дефростированного мяса
6.		9.3. измене н СП 2.3.6.2 867-11 от 31.03.2 011	Статья 28	Не контролируется время нахождения на мармите готовых первых и вторых блюд, которые могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-3 ч. с момента изготовления. Салаты и напитки не выставляются в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и не реализовываются в течение одного часа. На момент проверки в 11:00 салат из свежей капусты в заправленном виде стоит на столе готовая продукция с 10:30 до последней раздачи, которая будет проводиться в 12:30
7.	СанПиН 2.4.1.3049-13	5.1.	ст.28 п.1	В комнате для стирки белья стены и потолок не гладкие (имеют дефекты ,трещины)
8.		6.21.	ст.28 п.1	В туалетных помещениях групп уборочный инвентарь для группы хранится не в шкафах для уборочного инвентаря, а на шкафу для уборочного инвентаря и на полу туалетных помещений
9.		13.1.	ст.17 п.1	Дверка жарочного шкафа пищеблока не плотно прижимается по периметру проёма секции к поверхности шкафа, прижимной механизм дверки не исправен
10.		13.3.	ст.17 п.1	Мясорубка для сырого мяса не имеет маркировки
11.		13.4.	ст.24 п.1	Технологическое оборудование, моечные ванны не оборудованы локальными вытяжными системами вентиляции
12.		13.11.	ст.17 п.1	Ножи после мытья хранятся на рабочих местах не на кассетах или в подвешенном виде, а на досках в мокром виде
13.		14.21.	Статья 28	Информирование родителей о проведении витаминизации не проводится (в ежедневном меню, вывешенном в групповой ячейке, отсутствует информация о витаминизации 3-х блюд
14.		15.5.	Статья 28	Допускается повторение одних и тех же блюд в последующие два дня, а именно "Икра из кабачков", согласно утвержденного примерного меню, во 2-й день на обед и в 3-й день на ужин; "Кисель из сухофруктов" на обед в 7-й день и на ужин в 8-й день. На завтрак "Хлеб с маслом и сыром" в 3-й и 5-й дни; "Батон с маслом" на завтрак во 2-й и 4-й дни, в 7-й и 9-й
15.		15.6.	Статья 28	Согласно данным утвержденного примерного меню в обед не

				включена закуска (салат или порционные овощи) в 1-й, 3-й, 4-й, 7-й, 8-й и 10-й дни
16.		19.1.	Статья 11	Персоналом не в полном объеме пройдены предварительные, при поступлении на работу профилактические медицинские осмотры: Абрахмановой Н.В., Гаврильченко В.Р., Дубицкой М.М., Кузьминой М.А., Митиной М.А. не внесены результаты лабораторных исследований на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое исследование на брюшной тиф.
17.		19.5.	ст.17 п.1	Специальная одежда работников пищеблока (без маркировки) хранится не в отдельном шкафу, а в цехе "готовая продукция"
18.	СП 3.1.1.3.2352-08	10.6	ст.29 п.1	Однократному лабораторному обследованию на кишечные инфекции не подверглись следующие лица, поступающие на работу в детскую организацию, занятые непосредственным обслуживанием детей: Абрахманова Н.В., Гаврильченко В.Р., Дубицкая М.М., Кузьмина М.А., Митина М.А.
19.	СП 3.1.3.2352-08	8.6.	ст.29 п.1	Дератизационные работы на открытой территории в 2017 г. не проводились, в 2018 г. дератизация открытой территории проводилась только в весенний период, не представлены акты выполненных работ за 2017 г. и осенний период 2018 г., при установленной кратности 2 раза в год - осенью и весной
20.	СП 3.1.7.2616-10	4.2	ст.29 п.1	У сотрудников детского учреждения: Абрахмановой Н.В., Гаврильченко В.Р., Дубицкой М.М., Кузьминой М.А., Митиной М.А. отсутствуют лабораторные обследования на возбудителей острых кишечных инфекций бактериальной этиологии при поступлении на работу
21.		8.3	ст.29 п.1	На пищеблоке детского дошкольного учреждения объекты окружающей среды (оборудование, руки персонала), которые могут быть загрязнены возбудителями сальмонеллез, не являлись объектами производственного контроля в 2017-2018 г.г. и истекший период 2019 г., отсутствуют протоколы лабораторных испытаний по контролю за смывами с внешней среды на наличие сальмонелл
22.	СП 3.1/3.2.3146-13	7.1	ст.34 п.1	Не в полном объеме пройдены предварительные при поступлении на работу профилактические медицинские осмотры, а именно: у Абрахмановой Н.В., Гаврильченко В.Р., Дубицкой М.М., Кузьминой М.А., Митиной М.А. не внесены результаты лабораторных исследований на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое исследование на брюшной тиф при поступлении на работу
23.		8.2	ст.36 п.1	Отсутствуют данные о прохождении гигиенического обучения и аттестации у сотрудника связанного с воспитанием и обучением детей – Митиной М.А.
24.	СП 3.5.1378-03	4.2.1.	ст.29 п.1	В детском дошкольном учреждении профилактическую дезинфекцию проводят не в соответствии с нормативными документами (инструкцией по применению дезинфекционных средств). Фактически используемый для профилактической дезинфекции "Дезинфицирующее средство "Ника-хлор", рабочий раствор 0,06%" готовится не в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующего средства "Ника-хлор", зафиксированы неудовлетворительные результаты при проведении лабораторных испытаний, что подтверждается протоколами лабораторных испытаний № 12355 от 26.07.2019 г. и экспертным заключением № 12355 от 26.07.2019 г., массовая доля 0,06% рабочего раствора "Ника-хлор" составляет 0,041±0,010 при величине допустимого уровня 0,056-0,064
25.	СанПиН 3.5.2.3472-17	3.5.	Статья 29	Плановые обследования на заселенность членистоногими объекта с 2017 года по текущий период 2019 года не проводились, не представлены акты выполненных работ, при регламентирующих не менее 2 раза в месяц
26.	СП 3.5.3.3223-14	3.3.	ст.29 п.1	Определение объекта на заселенность грызунами не проводилось в 2017г, 2018г и за текущий период 2019 года, не представлены акты выполненных работ за 2017 г., 2018 г. и за

				текущий период 2019 г.
Выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (заполняется только при проведении плановой проверки).				
№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья закона	дата выявления и содержание нарушения

Ф.И.О., должности лиц, допустивших выявленные нарушения:
 Бочкарева Ольга Геннадьевна, заведующий

Нарушения требований других пунктов НД не установлено

Приложение № 1 к акту проверки

лист №

код	№ п/п	наименование товаров, артикул, дата изготовления, срок годности	страна происхождения, изготовитель	поставщик	дата № накладной	ед.изм.	цена за ед.	прон-спекти-ровано	изъято из оборота	№ п. прил.2
1.71	1	Лук репчатый свежий, урожай 2019 г, дата упаковки май 2019 г.	КХ Турлан-ата", Южно-Казахстанская область, Шардаринский район, с Казахстан	ИП МАХМУДОВ А.М.	1830 от 15.07.2019	1 кг	28	1	0	
1.71	2	Морковь столовая свежая, урожай 2018 г., дата фасовки 15.12.2018 г	Огай Б.С., РОССИЯ, Краснодарский край, Павловский район, станция Павловская, ул. Лукьяненко, 16	ИП МАХМУДОВ А.М.	1830 от 15.07.2019	1 кг	35	1	0	
1.11	3	Молоко и молочная продукция. Молоко питьевое пастеризованное высшего сорта, млж от 3,2 %	АО "ВОЛЧАНСКОЕ", г. Волчанск, ЗАПАДНАЯ УЛИЦА, 15	АО "ВОЛЧАНСКОЕ"	12809 от 22.07.2019	1 кг	37	1	0	
1.76	4	компот из кураги и изюма	МБДОУ Детский сад комбинированного вида № 2 "Улыбка"	МБДОУ Детский сад комбинированного вида № 2 "Улыбка"		шт.	11	3	0	
1.71.2	5	МБДОУ Детский сад комбинированного вида № 2 "Улыбка"	МБДОУ Детский сад комбинированного вида № 2 "Улыбка"	МБДОУ Детский сад комбинированного вида № 2 "Улыбка"		1 кг	21	2	0	

Приложение № 2 к акту проверки

В результате проведения мероприятий по контролю выявлены некачественные и опасные товары:

№	перечень №№ из прил.1
	не соответствует требованиям по результатам л/и
1	безопасности
2	качества
3	подлинности (фальсификация)
	нарушение требований маркировки продукции
4	без информации (в т.ч. на русском языке)
5	с неполной информацией
6	с недостоверной информацией
7	наличие знака соответствия без подтверждения соответствия
	нарушение требований к документам
8	без обязательного подтверждения соответствия (декларации, сертификата, свидетельства о гос.регистрации, ветеринарных документов и др.)
9	без товарно-сопроводительных документов (ТСД)
10	без информации об обязательном подтверждении соответствия в ТСД
11	недостоверное декларирование продукции
12	контрафактная продукция
13	упаковка не соответствует требованиям НД
14	имеются явные признаки недоброкачества
15	сроки годности истекли

Данные по объекту								
1.	наименование	МБДОУ детский сад комбинированного вида № 2 "Улыбка"						
2.	адрес	624930, г. Карпинск, 9 Мая ул., 3А						
3.	ОКВЭД	85.11 Образование дошкольное						
4.	ведомственная классификация	дошкольные учреждения (85.11, 88.91)						
5.	классификация предприятия розничной торговли							
6.	наличие ППК	есть						
7.	наличие ИИИ	нет						
8.	руководитель: ФИО, должность	Бочкарева Ольга Геннадьевна, заведующий						
9.	телефон, факс, e-mail							
10.	контактная информация							
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы	
		всего	12	0	80	0	0	0
		женщины	12					
		подростки 15-17 лет						
Предмет проверки								
№ п/п	наименование НД	пункты НД						
1.	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.							
2.	СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.							
3.	Закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака.							
4.	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							
5.	СанПиН 2.1.4.2496-09 Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения							
6.	СанПиН 2.1.7.1287-03 Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы.							
7.	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий.							
8.	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организация работы.							
9.	СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов							

10.	СанПиН 2.3.2.1940-05 Организация детского питания.
11.	СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
12.	СанПиН 2.4.1.3049-13 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций.
13.	СП 3.1.1.2341-08 Профилактика вирусного гепатита В.
14.	СП 3.1.1.3108-13 Профилактика острых кишечных инфекций.
15.	СП 3.1.2.3109-13 Профилактика дифтерии.
16.	СП 3.1.2.3114-13 Профилактика туберкулеза.
17.	СП 3.1.2.3117-13 Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций.
18.	СП 3.1.2950-11 Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции.
19.	СП 3.1.2952-11 Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита.
20.	СП 3.1.3.2352-08 Профилактика клещевого вирусного энцефалита.
21.	СП 3.1.7.2616-10 Профилактика сальмонеллеза
22.	СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней.
23.	СП 3.2.3110-13 Профилактика энтеробиоза.
24.	СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.
25.	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
26.	СП 3.5.3.3223-14 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий.
27.	Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н 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.
28.	Закон от 12.03.1999 № 52-ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.
Описательная часть	
Описание расстояний и площадей объекта указаны согласно представленной копии Технического паспорта на здание с экспликацией помещений и копии генплана участка с указанием зонирования территории.	
Территория:	
Здание размещено за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов, располагается по адресу: 624930, г. Карпинск, 9 Мая ул., 3А.	
Забор имеет дефекты (а именно отсутствует часть деревянных досок). Зеленые насаждения используются для отделения групповых площадок друг от друга и отделения групповых площадок от хозяйственной зоны.	
На территории дошкольной образовательной организации выделены игровая и хозяйственная зоны.	
Зона игровой территории включает в себя групповые площадки (3) - индивидуальные для каждой группы и физкультурную площадку.	
Для защиты детей от солнца и осадков на территории детского сада и групповых площадок установлены 3 веранды.	
Открытые веранды оборудованы деревянными полами. Для хранения игрушек выделено специальное место. Каждая групповая площадка оборудована песочницей с крышкой.	
Проба "Почвы (песка)" из песочницы старшей - подготовительной группы не соответствует требованиям по показателю Индекс БГКП (результат испытаний 100 кл/г, при величине допустимого уровня не более 10 кл/г), что подтверждается протоколам лабораторных испытаний № 12342 от 26.07.2019 г.	
Хозяйственная зона расположена со стороны входа в производственные помещения. В составе хозяйственной зоны имеется хозяйственная площадка для чистки ковров.	
Для сбора мусора используется контейнерная площадка жилой застройки. Вывоз отходов осуществляется специализированным предприятием ООО «Компания «Рифей», согласно договору № РФ03КО0316000027 от 09.04.2019 г.	
Выезды и входы на территорию ДОУ имеют дефекты покрытия.	
Здание:	
Здание представляет собой отдельно стоящее одноэтажное здание. Проектная мощность учреждения – 45 детей, фактически списочный состав детей – 28 человек. Функционирует 3 групповые ячейки.	
Здание оборудовано системами внутреннего водопровода и канализации.	
Отопление:	
Отопление централизованное, услуга предоставляется МУП «Ресурс» договор № 1т-19г от 24.01.2019 г.	
В качестве нагревательных приборов используются радиаторы, регистры. Контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляют с помощью бытовых термометров.	
Юридическим лицом представлен Протокол лабораторных испытаний параметров микроклимата в помещениях, которые соответствуют требованиям п. 8.7. СанПиН 2.4.1.3049-13.	
Водоснабжение, водоотведение:	

Централизованное, услуги предоставляются МУП «Ресурс» Договор № 1/15 от 24.01.2019 г.

Проба № 12341 "Вода централизованных систем питьевого водоснабжения. Вода горячего водоснабжения из разводящей сети" не соответствует требованиям по показателю Запах, результат испытаний 3 балла, при величине допустимого уровня не более 2 баллов; по показателю Привкус результат испытаний 3 балла, при величине допустимого уровня не более 2 баллов (протокола лабораторных испытаний № 12341 от 26.06.2019 г.).

Юридическим лицом представлен Протокол № 3231 от 25.03.2019 г. "Вода централизованных систем питьевого водоснабжения. Вода горячего водоснабжения из разводящей сети", согласно которого горячая вода, отвечает требованиям п.3.3, п.3.5 СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества".

Вентиляция:

В групповых ячейках естественная организованная общеобменная.

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудованы отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

Технологическое оборудование на пищеблоке, являющееся источниками выделения тепла, газов, оборудовано локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Освещенность:

Централизованная, услуга предоставляется ОАО «Энергосбыт Плюс» Договор энергоснабжения № 68916 от 16.01.2019 г.

Конструкция окон предусматривает проветривание помещений, предназначенных для пребывания детей, через фрамуги. Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета. Световые проемы в групповых, игровых и спальнях оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами. В качестве солнцезащитных устройств используются шторы светлых тонов со светорассеивающими и светопропускающими свойствами. Конструкция регулируемых солнцезащитных устройств в исходном положении не уменьшает светоактивную площадь оконного проема. Зашторивание окон в спальнях помещений допускают лишь во время сна детей, в остальное время шторы раздвинуты в целях обеспечения инсоляции помещения.

Искусственное освещение в помещениях выполнено светодиодными лампами, люминесцентными лампами, лампами накаливания. На момент обследования, все источники искусственного освещения (светодиодные лампы) содержатся в исправном состоянии.

Уровни искусственного и естественного освещения соответствуют п.7.1.СанПин 2.4.1.3049-13, п.2.3.1, 3.3.1.СанПин 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», протокол № 1205 от 14.03.2019 г.

Неисправные и перегоревшие лампы хранятся по адресу г. Карпинск, Советская ул., 7 в отдельном помещении (в закрытом металлическом шкафу) и утилизируются в порядке, установленном законодательством РФ (договор № 060/19-А от 01.01.2019 г. с ООО «Компания ЭКО»)

Помещения:

Здание имеет следующий набор помещений: групповые ячейки (изолированные помещения для каждой детской группы), сопутствующие помещения (медицинский блок, пищеблок).

Все помещения для пребывания детей и помещениях медицинского назначения располагаются в наземных этажах здания.

Площади игровых помещений:

Вид помещений	Количество детей	Фактическая площадь помещения (кв.м.)	Нормируемая площадь на 1 ребенка (кв.м.)	Фактическая площадь на 1 ребенка (кв.м.)
Ясельная группа	6	48	2,5	8
Младше-средняя	7	61,5	2	8,8
Старше-подготовительная	15	62,1	2	4,1

Площади помещений указаны согласно технического паспорта БТИ.

Площади игровых соответствуют приложению N 1 п. 4.12. СанПин 2.4.1.3049-13.

Раздевальные 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. Каждая индивидуальная ячейка промаркирована.

В групповых для детей установлены столы и стулья по числу детей в группах.

Стулья и столы одной группы мебели, промаркированы.

Рабочая поверхность столов имеет матовое покрытие светлого тона.

Детская мебель и оборудование для помещений, имеют документы, подтверждающие их происхождение и безопасность (сертификаты соответствия: № 0210752, производитель ИП Обоскалов Д.А.)

В составе 1 групповой имеется отдельное спальное помещение. Спальня оборудована стационарными кроватями.

Отсутствуют спальни в 2 групповых ячейках. Дневной сон детей организуют в групповых на раскладных кроватях с жестким ложем. В каждой групповой предусмотрено место для хранения раскладных кроватей, а также для индивидуального хранения постельных принадлежностей и белья (шкаф). Кровати соответствуют росту детей. Расстановка кроватей должна обеспечивать свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами. Количество кроватей соответствует количеству детей, находящихся в группе.

Туалетные помещения делятся на умывальную зону и зону санитарных узлов. В зоне санитарных узлов размещены

унитазы. В умывальной зоне размещены детские умывальники и душевой поддон. В туалетных унитазы оборудованы детским сиденьем, изготовленными из материалов, безвредных для здоровья детей, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами. В туалетных групповых установлены настенные – навесные вешалки с индивидуальными ячейками для детских полотенец и предметов личной гигиены, хозяйственные шкафы. Для персонала имеется отдельная санитарная комната с унитазом и умывальником на первом этаже здания.

Образовательная деятельность:

Для детей раннего возраста от 1,5 до 3 лет длительность непрерывной образовательной деятельности составляет 10 мин. Для детей от 3 до 4-х лет продолжительность образовательной деятельности составляет 15 мин., для детей от 4-х до 5-ти лет – 20 мин., для детей от 5 до 6-ти лет – 25 мин., а для детей от 6-ти до 7-ми лет – 30 мин. Максимально допустимый объем образовательной нагрузки в первой половине дня в младшей и средней группах не превышает 30 и 40 минут. В старшей и подготовительной группах – 45 минут и 1,5 часа соответственно. В середине времени, отведенного на непрерывную образовательную деятельность, проводят физкультурные минутки. Перерывы между периодами непрерывной образовательной деятельности – не менее 10 мин.

Внутренняя отделка помещений:

Помещения	Стены	Потолок	Пол
Раздевальная	водоэмульсионная краска	водоэмульсионная краска	линолеум
Групповая	водоэмульсионная краска	водоэмульсионная краска	линолеум
Буфетная	водоэмульсионная краска	водоэмульсионная краска	линолеум
Спальня	водоэмульсионная краска	водоэмульсионная краска	линолеум
Туалетная	кафельная плитка	водоэмульсионная краска	кафельная плитка
Пищеблок	кафельная плитка	водоэмульсионная краска	кафельная плитка
Медицинский кабинет	кафельная плитка, эмаль	Эмаль	линолеум

Стены помещений гладкие, без признаков поражений грибком и имеют отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию. Все строительные и отделочные материалы безвредны для здоровья человека и имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

Питьевой режим:

Питьевой режим в учреждении организован в форме: бутилированной питьевой воды, расфасованной в емкости. Вода бутилированная (минеральная питьевая столовая «Кубай» негазированная), копия сертификата соответствия № РОСС RU.ПЦ21.Н00401, производитель ООО «Меркурий», Карачаево-Черкесская Республика, город Черкесск, ул. 1-я Подгорная, дом 41, поставщик ООО «Продукты+».

Организация питания:

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

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в групповых. Посуда хранится в буфетных групповых на решетчатых полках. Для персонала выделена отдельная столовая посуда.

Для мытья столовой посуды буфетные оборудованы двугнездными моечными ваннами с подводкой к ним холодной и горячей воды.

Детское дошкольное учреждение работает в режиме пятидневной рабочей недели с 10,5-часовым пребыванием детей с 07:00 до 17:30. Организовано 4 разовое питание – завтрак, второй завтрак, обед и полдник. Примерное меню разработано МБДОУ № 2 обеспечивающим питание в дошкольной образовательной организации, утверждено руководителем.

Информирование родителей о проведении витаминизации не проводится (в ежедневном меню, вывешенном в групповой ячейке, отсутствует информация о витаминизации 3-х блюд).

Допускается повторение одних и тех же блюд в последующие два дня, согласно утвержденного примерного меню, на завтрак "Хлеб с маслом и сыром" в 3-й и 5-й дни; «Батон с маслом» на завтрак во 2-й и 4-й дни, в 7-й и 9-й.

Согласно данным утвержденного примерного меню в обед не включена закуска (салат или порционные овощи) в 1-й, 3-й, 4-й, 7-й, 8-й и 10-й дни.

Пищеблок, дошкольного образовательного учреждения работает на сырье.

Перечень оборудования пищеблока:

Наименование помещения	Оборудование
Кладовая сыпучих продуктов	холодильник "Бирюса" – 1 шт. холодильник "Саратов" – 1 шт. морозильная камера "Бирюса" – 1 шт. весы настольные (механические) – 1 шт.
Кладовая овощей	весы механические (для овощей)
Моечная кухонной посуды	ванна моечная двухсекционная, с душевыми насадками – 1 шт.
Горячий цех	электроплита 6-и конфорочная с духовкой ПЭ-6ПН – 1 шт. весы электронные настольные – 1 шт. Холодильник «Бирюса» для проб – 1 шт. мясорубка электрическая "Panasonic" – 1 шт.

Все технологическое и холодильное оборудование исправно (акт поверки технологического и холодильного оборудования № 4 от 03.06.2019 г. МБУ «СПТЦ»).

Отсутствуют душевые насадки для ополаскивания посуды.

Технологическое оборудование, аппаратура, тара, инвентарь изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с продуктами детского питания.

Маркировка пищевой продукции соответствует требованиям ст.4 ч.4.1. п.1 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ст.5 п.31 ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»; гл.9 п.106 ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»; ст.8 ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», гл.6 п.36 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

Холодильные камеры для хранения пищевой продукции, в т.ч. рыбы оборудованы термометрами.

Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно. Дверцы в шкафах для хлеба имеют отверстия для вентиляции. При уборке шкафов крошки сметают с полок специальными щетками и 1 раз в неделю тщательно протирают полки с использованием 1-процентного раствора уксусной кислоты.

Производственный контроль:

Разработанная программа (план) производственного контроля утверждена руководителем организации.

У юридического лица имеется журнал возможных аварийных ситуаций.

Юридическим лицом, осуществляющим производство (изготовление) пищевой продукции, в период 2018-2019 г.г. не проводится производственный контроль за продовольственным (пищевым) сырьем.

Юридическое лицо не осуществляет производственный контроль при изготовлении, ввозе и обороте пищевых продуктов, в том числе лабораторные исследования и испытания, показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов на соответствие требованиям настоящих Санитарных правил согласно санитарным правилам по организации и проведению производственного контроля.

Допустимые уровни электромагнитных полей (ЭМП), создаваемых ПЭВМ в кабинете заведующего, не превышают значений, представленных в приложении 1 (таблица3).(протокол лабораторных испытаний № П-8341 от 13.12.2018 г.).

Конструкция рабочего стола заведующего обеспечивает оптимальное размещение на рабочей поверхности используемого оборудования с учетом его количества и конструктивных особенностей. Рабочее кресло в кабинете заведующего подъемно-поворотное, с регулируемым по высоте и углам наклона сиденья и спинки.

Прием детей в детское образовательное учреждение:

На момент проверки функционирует 9 группы, карантин нет.

Количественный состав детей на момент проведения обследования.

2-группа	Списочный состав	Присутствует	Отсутствует	Причина
Ясли	6	5	1	1 – отпуск
Младше-средняя	7	5	2	2 – отпуск
Средне-Подготовительная	15	10	5	5 – отпуск
Итого	28	20	8	8- отпуск

Прием детей, впервые поступающих в детское дошкольное учреждение осуществляется на основании медицинского заключения.

Выявленные больные дети или дети с подозрением на заболевание в дошкольные образовательные организации не принимаются, заболевших в течение дня детей изолируют от здоровых детей (временно размещают в помещениях медицинского блока) до прихода родителей.

После перенесенного заболевания, а также отсутствия более 5 дней (за исключением выходных и праздничных дней) детей принимают в дошкольную образовательную организацию только при наличии справки с указанием диагноза, длительности заболевания (данные вклеиваются в амбулаторную карту).

Для регистрации и учета случаев инфекционных заболеваний (в том числе ЭВИ) имеется в наличии "Журнал учета инфекционных заболеваний" (форма N 060/у).

Медицинские кабинеты находятся в оперативном управлении ГБУЗ СО «Карпинская ЦГБ»:

Медицинский работник, обслуживающий воспитанников детского дошкольного учреждения, действует на основании договора об организации медицинского обслуживания между ГБУЗ СО «Карпинская ЦГБ» и МБДОУ № 2.

Медицинский блок расположен на первом этаже здания.

Постановка прививок проводится в процедурном кабинете детской поликлиники ГБУЗ СО «Карпинская ЦГБ». Данные вакцинации, осмотр перед прививкой и после прививки фиксируются в документах постоянного хранения (амбулаторных картах). Всех детей осматривают перед прививкой и наблюдают после постановки, отказы и мед. отводы от прививок вклеены в документы постоянного хранения (амбулаторные карт).

Вакцинация воспитанников детского сада по данным учетной медицинской документации:

Группа	Списочный состав	Гепатит В	Клещ Эвак	Туберкулин	АКДС
Ясли	6	5	5	5	6

Младше-средняя	7	1/отказ 6	1/отказ 5	1/отказ 6	6
Средне-подготовительная	15	12	14	15	15
Итого	28	23 1 – отказ 4 – м/о	24 1 – отказ 1 – м/о	26 1 – отказ 1 – м/о	27 1 – м/о

Организация дезинфекционной деятельности и санитарно-противоэпидемического режима:

Все помещения убирают влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли. Влажную уборку в спальнях проводят после дневного сна, в групповых – после каждого приема пищи.

В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Мытье посуды и инвентаря проводится согласно инструкции.

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.

Горшки моются после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Игрушки моются ежедневно в конце дня. Туалетные помещения делятся на умывальную зону и зону санитарных узлов. В зоне санитарных узлов размещаются унитазы.

В туалетных помещениях групп уборочный инвентарь для группы хранится не в шкафах для уборочного инвентаря, а на шкафу для уборочного инвентаря и на полу туалетных помещений.

Для персонала имеется отдельная санитарная комната на каждом этаже здания с унитазом и умывальником.

Лица, занимающиеся дезинфекционной деятельностью, в установленном порядке проходят предварительные при поступлении на работу и периодические профилактические медицинские осмотры.

Специальная одежда работников в группах хранится упорядочено, специальная одежда работников пищеблока (без маркировки) хранится не в отдельном шкафу, а в цехе "готовая продукция".

На пищеблоке детского дошкольного учреждения объекты окружающей среды (оборудование, руки персонала), которые могут быть загрязнены возбудителями сальмонеллез, не являлись объектами производственного контроля в 2017-2018 г.г. и истекший период 2019 г., отсутствуют протоколы лабораторных испытаний по контролю за смывами с внешней среды на наличие сальмонелл.

Постирочная отсутствует.

Смена постельного белья в детском саду осуществляется по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 7 дней. В группах белье после употребления складывается в специальные мешки.

Стирка грязного белья осуществляется в здании детского сада по адресу: г. Карпинск, Советская ул. 7.

Отсутствует специальное помещение для временного хранения и разбора грязного белья. Грязное белье из групп доставляется не в специальное помещение, а в кабинет зав. хозяйством. В данном помещении происходит сортировка и хранение грязного белья.

Меры профилактики контактных гельминтозов среди детей:

В 2017 г., 2018 г. ежегодное плановое профилактическое обследование на яйца гельминтов пройдено детьми со 100% охватом. В 2019 году обследование планируется провести в 3-4 квартале.

Прохождение мед. осмотров, прививки сотрудников:

Предоставлены личные медицинские книжки сотрудников детского сада установленного образца в количестве – 16 шт. (в полном объеме), куда внесены данные медицинских осмотров и информация о вакцинации работающих.

Обследование на гельминтозы:

При рассмотрении личных мед. книжек сотрудников установлено, что у 16-ти сотрудников имеются данные о прохождении ежегодного паразитологического обследования при очередных профилактических мед. осмотрах.

Обследование на шигеллы - сальмонеллы и брюшной тиф при устройстве на работу:

Персонал дошкольных образовательных организаций не в полном объеме проходит предварительные, при поступлении на работу и периодические профилактические медицинские осмотры, у Клиниковской Е.В., Болотовой Е.И. не внесены результаты лабораторных исследований на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое исследование на брюшной тиф. У Терентьевой Ю.Ю. не внесены результаты лабораторных исследований на носительство патогенного стафилококка из зева и носа, у Вагизова М.Н. не внесены результаты лабораторных исследований на гельминтозы при прохождении ежегодного периодического медицинского осмотра (последние данные от 09.10.2017 г.).

Осмотр врачами-специалистами:

При рассмотрении личных мед. книжек сотрудников установлено, что у 16-ти сотрудников имеются ежегодные данные обследования врачами-специалистами (терапевт, дерматовенеролог, оториноларинголог, стоматолог, инфекционист) за период 2018-2019 г.г.

Флюорографическое обследование:

При рассмотрении личных мед. книжек сотрудников установлено, что у всех сотрудников имеются данные ежегодного флюорографического обследования.

Гигиеническое обучение и аттестация:

Проедено всеми сотрудниками в полном объёме.

Вакцинация работающих:

Данные вакцинации работающих внесены в личные медицинские книжки установленного образца и прививочные сертификаты сотрудников.

Вакцинация против дифтерии:

Имеются данные вакцинации против дифтерии у 16-ти сотрудников из 16-ти подлежащих, охват – 100%.

Вакцинация против вирусного гепатита В:

Прививки против гепатита В у всех подлежащего по возрасту граждан, согласно национального календаря профилактических прививок (до 55 лет), охват – 100%.

Вакцинация против гриппа:

Привиты против гриппа в эпид. сезон 2018-2019 г.г. 24 сотрудника из 24 подлежащего, 1 мед. отвод, охват – 100%.

Вакцинация против кори:

Имеются прививки против кори у всех подлежащих сотрудников, охват – 100%.

Вакцинация против клещевого вирусного энцефалита:

Отсутствуют данные о вакцинации против клещевого энцефалита у 1-ого работающего, но он не входит в категорию граждан, подлежащих обязательной вакцинации, согласно национального календаря профилактических прививок, охват – 94%.

Организация дератизационных, дезинсекционных работ и неспецифической профилактики клещевого вирусного энцефалита:

Дератизационные работы проводились на договорной основе специалистами Североуральского Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в СО».

Согласно представленных актов на выполненные работы и договоров № 239 от 30.01.2017 г., № 2220 от 29.12.2017 г. и № 415 от 17.01.2019 г. дератизация помещений проводилась с февраля по декабрь в 2017 г., с января по декабрь в 2018 г. и с января по июль в 2019 г.

Определение на заселенность грызунами не проводилось с 2017 г. по текущий период 2019 г.

Объект и территория считаются не заселенной грызунами:

- отловленные грызуны – отсутствуют,

- следы грызунов на контрольно-пылевых (следовых) площадках – не обнаружены,

- открытое перемещение грызунов по объекту – не обнаружено;

- наличие жилых нор, свежего помета, повреждение продуктов, тары и других предметов – отсутствует; поедание грызунами разложенной приманки – не обнаружено.

Не соблюдаются инженерно-технические мероприятия по защите объекта от грызунов в подвальном помещении, отсутствует устройство, обеспечивающее самостоятельное закрывание дверей в подвальное помещение, нижняя часть двери и порог, при входе в подвальное помещение не защищены материалами, устойчивыми к повреждению грызунами, а также имеется отверстие в фундаменте при входе в подвальное помещение.

Дезинсекционные работы проводились на договорной основе специалистами Североуральского Филиала «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области».

Согласно представленных актов на выполненные работы и договоров № 239 от 30.01.2017 г., № 2220 от 29.12.2017 г. и № 415 от 17.01.2019 г., дезинсекция помещений проводилась в 2017 г. в феврале, апреле, июне, августе, октябре и декабре, в 2018 г. в марте, июне и сентябре, в 2019 г. в январе, марте, мае и июле.

Плановые обследования на заселенность членистоногими объекта с 2017 г. по текущий период не проводились, при регламентирующих не менее 2 раза в месяц.

Согласно представленных актов на выполненные работы и договоров № 239 от 30.01.2017 г., № 2225 от 29.12.2017 г. и № 415 от 17.01.2019 г., акарицидная обработка против клещей проводилась в мае 2017 г., мае 2018 г. и мае 2019 г.

Обследование территории на клещевленность в 2017 г., 2018 г. и 2019 г. проводилось до проведения акарицидной обработки и после.

Дератизационные работы на открытой территории в 2017 году не проводились, в 2018 году дератизация открытой территории проводилась только в весенний период, за текущий период 2019 года проводилась в мае, при установленной кратности 2 раза в год – осенью и весной.

Выявлены нарушения нормативных документов

№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья ФЗ №52	дата выявления и содержание нарушения
1.	ТР ТС 021/2011 СП 2.3.6.1079-01	ст. 16 п. 3 ст. 16 п. 4 9.13. измене н СП 2.3.6.2	ст.22 п.1 ст.22 п.1 ст.22 п.1	Пищевые отходы собирают не в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которую помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения, а в ведро и в полиэтиленовый пакет (пакет открыт). Данные емкости хранят на улице на крыльце при входе в загрузочную. Пакет с отходами отходами, стоящий на крыльце не имеют защиту от проникновения в него животных.
		867-11 от 31.03.2 011		

2.	СанПиН 2.1.4.1074-01	3.5.	ст.19 п.1	Проба № 12341 "Вода централизованных систем питьевого водоснабжения. Вода горячего водоснабжения из разводящей сети" не соответствует требованиям по показателю Запаха, результат испытаний 3 балла, при величине допустимого уровня не более 2 баллов; по показателю Привкус результат испытаний 3 балла, при величине допустимого уровня не более 2 баллов (протокола лабораторных испытаний № 12341 от 26.06.2019 г.
3.	СанПиН 2.1.7.1287-03	3.2.	ст.21 п.1	Проба "Почвы (песка)" из песочницы старшей - подготовительной группы не соответствует требованиям по показателю Индекс БГКП (результат испытаний 100 кл/г, при величине допустимого уровня не более 10 кл/г), что подтверждается протоколам лабораторных испытаний № 12342 от 26.07.2019 г.
4.	СП 2.3.6.1079-01	3.8.	ст.22 п.1	Мочные ванны присоединены к канализации без воздушных разрывов
5.		5.9. измене н СП 2.3.6.2 867-11 от 31.03.2 011	ст.17 п.1	В зоне для приготовления холодных блюд и на участке по порционированию готовых блюд не установлена бактерицидная лампа
6.		6.1. измене н СП 2.3.6.2 867-11 от 31.03.2 011	ст.17 п.1	Склад для хранения овощей (находящийся в подвале, где расположен теплопункт) не обеспечен достаточным количеством необходимого оборудования и предметами материально-технического оснащения, а именно отсутствует в данном помещении, где хранятся овощи прибор для измерения влажности. При этом в данном помещении очень жарко и влажно
7.		7.11.	Статья 28	Молоко кипяченое для выдачи на полдник стоит в кастрюле без крышки на столе "Мясо сырое"
8.		8.5.	ст.17 п.1	Допускается повторное замораживание дефростированного мяса
9.	СанПиН 2.4.1.3049-13	9.3. измене н СП 2.3.6.2 867-11 от 31.03.2 011	Статья 28	Не контролируется время нахождения на мармите готовых первых и вторых блюд, которые могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-3 ч с момента изготовления. Салаты и напитки не выставляются в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и не реализовываются в течение одного часа. В 11:40 салат в заправленном виде стоит на столе готовая продукция в тазу без крышки с 10:40 до последней раздачи, которая будет проводится в 12:30. Молоко кипяченое для выдачи на полдник стоит в кастрюле без крышки на столе "Мясо сырое" в 11:40 до раздачи полдника, которая будет проводиться в 15:15
10.		6.21.	ст.28 п.1	На момент обследования в туалетных помещениях групп уборочный инвентарь для группы хранится не в шкафах для уборочного инвентаря, а на шкафу для уборочного инвентаря и на полу туалетных помещений
11.		13.18.	ст.17 п.1	Пищевые отходы в группах собираются в промаркированные емкости с крышками, затем емкости с отходами уносят на пищеблок (из групп их проносят через раздачу пищеблока в варочный цех). С пищеблока данные отходы пересыпают в тару для отходов и хранят на улице на крыльце при входе в загрузочную. Емкости из-под отходов моются в каждой групповой ячейке (в старшей-подготовительной группе емкость под отходы не имеет маркировки и моют данную емкость в туалетном помещении в ногомойке и затем несут ее в буфетную группу)
12.		14.21.	Статья 28	Информирование родителей о проведении витаминизации не проводится (в ежедневном меню, вывешенном в групповой ячейке, отсутствует информация о витаминизации 3-х
13.		15.5.	Статья 28	Допускается повторение одних и тех же блюд в последующие

				два дня, согласно утвержденного примерного меню, на завтрак "Хлеб с маслом и сыром" в 3-й и 5-й дни; "Батон с маслом" на завтрак во 2-й и 4-й дни, в 7-й и 9-й
14.		15.6.	Статья 28	В обед не включена закуска (салат или порционные овощи) в 1-й, 3-й, 4-й, 7-й, 8-й и 10-й дни
15.		17.15.	ст.29 п.1	Отсутствует специальное помещение для временного хранения и разбора грязного белья. Грязное белье из групп доставляется не в специальное помещение, а в кабинет заведующего хозяйством. В данном помещении происходит сортировка и хранение грязного белья
16.		19.1.	Статья 11	Персонал дошкольных образовательных организаций не в полном объеме проходит предварительные, при поступлении на работу и периодические профилактические медицинские осмотры, у Клинковской Е.В., Болотовой Е.И. не внесены результаты лабораторных исследований на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое исследование на брюшной тиф при поступлении на работу у Терентьевой Ю.Ю. не внесены результаты лабораторных исследований на носительство патогенного стафилококка из зева и носа, у Вагизова М.Н. не внесены результаты лабораторных исследований на гельминтозы при прохождении ежегодного периодического медицинского осмотра (последние данные от 09.10.2017 г.).
17.		19.5.	ст.17 п.1	Специальная одежда работников пищеблока (без маркировки) хранится не в отдельном шкафу, а в цехе "готовая продукция"
18.	СП 3.1.1.3108-13	10.6	ст.29 п.1	Однократному лабораторному обследованию на кишечные инфекции не подверглись следующие лица, поступающие на работу в детскую организацию, занятые непосредственным обслуживанием детей: Клинковская Е.В., Болотова Е.И.
19.	СП 3.1.3.2352-08	8.6.	ст.29 п.1	Дератизационные работы на открытой территории в 2017 году не проводились, в 2018 году дератизация открытой территории проводилась только в весенний период, не представлены акты выполненных работ за 2017 год и осенний период 2018 года, при установленной кратности 2 раза в год – осенью и весной
20.	СП 3.1.7.2616-10	4.2	ст.29 п.1	У сотрудников детского учреждения: Клинковской Е.В., Болотовой Е.И. отсутствуют лабораторные обследования на возбудителей острых кишечных инфекций бактериальной этиологии при поступлении на работу
21.		8.3	ст.29 п.1	На пищеблоке детского дошкольного учреждения объекты окружающей среды (оборудование, руки персонала), которые могут быть загрязнены возбудителями сальмонеллез, не являлись объектами производственного контроля в 2017-2018 г.г. и истекший период 2019 г., отсутствуют протоколы лабораторных испытаний по контролю за смывами с внешней среды на наличие сальмонелл
22.	СП 3.1/3.2.3146-13	7.1	ст.34 п.1	У работающих в детском дошкольном учреждении не в полном объеме пройдены предварительные при поступлении на работу и периодические профилактические медицинские осмотры, у Клинковской Е.В., Болотовой Е.И. не внесены результаты лабораторных исследований на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое исследование на брюшной тиф при поступлении на работу у Терентьевой Ю.Ю. не внесены результаты лабораторных исследований на носительство патогенного стафилококка из зева и носа, у Вагизова М.Н. не внесены результаты лабораторных исследований на гельминтозы при прохождении ежегодного периодического медицинского осмотра (последние данные от 09.10.2017 г.).
23.	СП 3.2.3110-13	4.3.3	ст.29 п.1	Нарушается периодичность (реже 1 раза в год) плановых профилактических обследований на энтеробиозы у обслуживающего персонала в детском дошкольном коллективе, у Вагизова М.Н. в личной медицинской книжке отсутствуют результаты лабораторных исследований на гельминтозы и

				энтеробиозы при прохождении периодического (ежегодного) медицинского осмотра (последние данные от 09.10.2017 г.).
24.	СанПиН 3.5.2.3472-17	3.5.	Статья 29	Плановые обследования на заселенность членистоногими объекта с 2017 года по текущий период 2019 года не проводились, не представлены акты выполненных работ
25.	СП 3.5.3.3223-14	3.3.	ст.29 п.1	Определение объекта на заселенность грызунами не проводились в 2017 г, 2018 г. и за текущий период 2019 г., не представлены акты выполненных работ за 2017 г., 2018 г. и за текущий период 2019 г.
26.		3.8.	ст.24 п.1	Отсутствует устройство, обеспечивающее самостоятельное закрывание дверей в подвальное помещение, нижняя часть двери и порог ,при входе в подвальное помещение не защищены материалами, устойчивыми к повреждению грызунами, а также имеется отверстие в фундаменте при входе в подвальное помещение.

Выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (заполняется только при проведении плановой проверки).

№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья закона	дата выявления и содержание нарушения

Ф.И.О., должности лиц, допустивших выявленные нарушения:
Бочкарева Ольга Геннадьевна, заведующий

Нарушения требований других пунктов НД не установлено

Приложение № 1 к акту проверки

лист № _____

код	№ п/п	наименование товаров, артикул, дата изготовления, срок годности	страна происхождения, изготовитель	поставщик	дата № накладной	ед.изм.	цена за ед.	проект-ировано	изъято из оборота	№ п. прил.2
1.76	1	Запеканка картофельная фаршированная отварным мясом	МБДОУ Детский сад комбинированного вида № 2 "Улыбка"	МБДОУ Детский сад комбинированного вида № 2 "Улыбка"		шт.	21	2	0	

1. Предписание об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований от 16.08.2019 г. № 01-12-12/296
2. Предписание об устранении выявленных нарушений требований технических регламентов таможенного союза от 16.08.2019 г. № 01-12-12/297
3. Протоколы об административном правонарушении
4. Протоколы отбора пищевых продуктов: №№ 12331, 12332, 12333, 12334, 12335, 12336, 12337, 12338, 12347, 12339, 12340 от 22.07.2019 г.
5. Протоколы отбора воды централизованных систем питьевого водоснабжения: №№ 12341, 12329 от 22.07.2019 г.
6. Протоколы отбора почвы №№ 12330, 12353, 12342, 12343, 12350, 12351 от 22.07.2019 г.
7. Протоколы отбора дезинфицирующих средств: №№ 12354, 12355, 12356, 12357 от 22.07.2019 г.
8. Протоколы отбора измерений воздуха закрытых помещений: №№ 4933, 4934 от 22.07.2019 г.
9. Протоколы лабораторных испытаний пищевых продуктов: №№ 12331, 12336, 12347 от 25.07.2019 г. № 12332 от 23.07.2019 г., №№ 12333, 12334, 12335, 12339, 12340 от 26.07.2019 г., №№ 12337, 12338 от 29.07.2019 г.
10. Протоколы лабораторных испытаний воды централизованных систем питьевого водоснабжения: №№ 9203, 9204, 9205 от 06.06.19 г.
11. Протоколы лабораторных испытаний почвы №№ 12342, 12343, 12330 от 26.07.2019 г., №№ 12350, 12351, 12353 от 23.07.2019 г.
12. Протоколы лабораторных испытаний дезинфицирующих средств №№ 12354, 12355, 12356, 12357 от 26.07.2019 г.
13. Протоколы лабораторных испытаний измерений воздуха закрытых помещений №№ 4933, 4934 от 24.07.2019 г.
14. Экспертные заключения по результатам лабораторных испытаний пищевых продуктов №№ 12331, 12336, 12347 от 25.07.2019 г., № 12332 от 23.07.2019 г., №№ 12333, 12334, 12335, 12339, 12340 от 26.07.2019 г., №№ 12337, 12338 от 29.07.2019 г.,
15. Экспертные заключения по результатам лабораторных испытаний воды централизованных систем питьевого водоснабжения №№ 9203, 9204, 9205 от 06.06.19 г.
16. Экспертные заключения по результатам лабораторных испытаний почвы №№ 12342, 12343, 12330 от 26.07.2019 г., №№ 12350, 12351, 12353 от 23.07.2019 г.
17. Экспертные заключения по результатам лабораторных испытаний дезинфицирующих средств №№ 12354, 12355, 12356, 12357 от 26.07.2019 г.
18. Экспертные заключения по результатам лабораторных испытаний измерений воздуха закрытых помещений №№ 4933, 4934 от 24.07.2019 г.

акты отбора проб (образцы) продукции, протоколы (заключения) проведенных исследований (испытаний), санитарно-эпидемиологических экспертиз, объяснения должностных лиц, на которых возлагается ответственность за выявленные нарушения, другие документы или их копии, связанные с результатами проверки

Подписи лиц, проводивших проверку:

Специалист-эксперт

Сенченко Кирилл Вячеславович

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

Заведующий Бочкарева Ольга Геннадьевна

16.08.2019 г.

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575849

Владелец Бочкарева Ольга Геннадьевна

Действителен с 01.10.2021 по 01.10.2022