



Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю
М. Горького ул., д.28, г. Барнаул, 656056
Тел.: (3852) 24-29-96, факс: (3852) 24-99-49 Телетайп: 233103 СИГНАЛ
E-mail: mail@22.rospotrebnadzor.ru http://www.22.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 77069999, ОГРН 1052202281537, ИНН/КПП 2225068178/222501001

(наименование органа государственного контроля (надзора))

г. Барнаул, ул. М. Горького, 28
(место составления акта)

“ 04 ” марта 20 20 г.
(дата составления акта)
15-00
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ
органом государственного контроля (надзора) юридического лица,
индивидуального предпринимателя
№ 05/079735

05 Февраля 20 20
12 Февраля 20 20
“ 20 ” февраля 20 20

г. Барнаул, ул. 50 лет СССР, 18
(место проведения проверки)

На основании: Распоряжения о проведении плановой выездной проверки юридического лица от 28 января 2020 №312 выданного заместителем руководителя Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю Калининой Ульяной Васильевной

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

была проведена плановая выездная проверка в отношении: Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №219» общеразвивающего вида
(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии) индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

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

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

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней/4 часа 30 минут
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю (Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю)
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен: (заполняется при проведении выездной проверки) заведующий Муниципальным бюджетным дошкольным

образовательным учреждением «Детский сад №219» общеразвивающего вида
Макушкина Оксана Викторовна

(фамилия, имена, отчества (в случае, если имеется), 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), проводившее проверку: главный специалист – эксперт отдела надзора за гигиеной детей и подростков и гигиеной питания Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю Ферштант Ирина Евгеньевна; представители экспертной организации – Четверикова Светлана Николаевна, Никитина Анна Владимировна - помощники врача по общей гигиене, Мусохранова Тамара Евгеньевна – эксперт-физик Федерального Бюджетного Учреждения Здравоохранения (ФБУЗ) «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»; Аттестат аккредитации РОСС. RU.0001.510262 выданный Федеральной службой по аккредитации; Аттестат аккредитации RA.RU.710035 выданный Федеральной службой 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 указываются фамилии, имена, отчества (в случае, если имеются), должности экспертов и/или наименования экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовала заведующий муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 219» общеразвивающего вида Макушкина Оксана Викторовна

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

В ходе проведения проверки:

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

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

1. В ходе проведения плановой проверки и на основании определения о назначении санитарно-эпидемиологической экспертизы от 05.02.2020 и протокола взятия проб (образцов) от 05.02.2020 №05/56 был проведен отбор проб воды в МБДОУ «Детский сад №219». Согласно заключению эксперта от 25.02.2020 №05/522 и протоколу лабораторных испытаний от 17.02.2020 №9842 вода питьевая (кран моечной ванны кухонной посуды на пищеблоке) по определенным микробиологическим показателям обнаружены: общие колиформные бактерии (ОКБ) 10,0 КОЕ/100 мл, при норме не допускается КОЕ/100 мл; термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ) 10,0 КОЕ/100 мл, при норме не допускается в КОЕ/100 мл, что является нарушением п. 9.3. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», п. 3.1., п.3.3 табл.№1 СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

Согласно п. 9.3 СанПиН 2.4.1.3049-13: Вода должна отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.

Согласно п.3.1. СанПиН 2.1.4.1074-01: питьевая вода должна быть безопасна в эпидемическом и радиационном отношении, безвредна по химическому составу и иметь благоприятные органолептические свойства.

Согласно п. 3.3. СанПиН 2.1.4.1074-01: безопасность питьевой воды в эпидемическом отношении определяется ее соответствием нормативам по микробиологическим и паразитологическим показателям, представленным в таблице 1.

2. В туалетных групп №4, №8, №11, №12, №14 допускается хранение уборочного инвентаря (швабры, ведра, тряпки) в углу в туалетной, что является нарушением п.6.21. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации

режима работы дошкольных образовательных организации» и подтверждается фотоматериалами.

Согласно п.6.21 СанПиН 2.4.1.3049-13 «В туалетных помещениях (рядом с умывальниками или напротив них) устанавливаются вешалки для детских полотенец (отдельно для рук и для ног) по списочному составу детей, хозяйственный шкаф и шкаф для уборочного инвентаря. Допускается использование одноразовых полотенец для рук в туалетных для детей.

Допускается устанавливать шкафы для уборочного инвентаря вне туалетных комнат».

За выявленные нарушения несет ответственность должностное лицо – заведующий муниципальным бюджетным дошкольным образовательным учреждением «Детский сад №219» Макушкина Оксана Викторовна. т.к. на основании п. 6.8.7. Устава обеспечивает наличие и выполнение санитарно-гигиенических требований в учреждении.

Нарушение, указанное в п. 2 устранено в ходе проведения проверки: уборочный инвентарь хранится в шкафах, установленных в туалетных или вне туалетных комнат, подтверждается фотоматериалами.

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

не выявлены

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

не выявлены

Время проведения проверки: 05.02.2020 с 11-30 часов до 13-00 часов, 12.02.2020 с 12-00 часов до 14-30 часов; 20.02.2020 с 11-00 часов до 11-30 часов.

В ходе проведения проверки установлено: (констатирующая часть) для плановой проверки

Юридическое лицо – Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 219» общеразвивающего вида, ОГРН – 1022201137640 ИНН – 2222028120 Согласно Уставу учреждения сокращенное наименование МБДОУ «Детский сад № 219».

Место нахождения учреждения (юридический и фактический адрес: 656057, Алтайский край, г. Барнаул, ул. 50 лет СССР, 18. Заведующим МБДОУ «Детский сад №219» является Макушкина Оксана Викторовна.

Представлено санитарно-эпидемиологическое заключение № 22.01.10.000.М.000092.03.15 от 16.03.2015, которым удостоверяется, что здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которое соискатель лицензии предполагает использовать для осуществления лицензируемого вида деятельности: образовательная деятельность (дошкольное образование) соответствуют государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

Представлена лицензия на право ведения образовательной деятельности от 18.07.11, регистрационный номер № 561 выданная Управлением Алтайского края по образованию и делам молодежи, бессрочная.

По длительности пребывания детей МБДОУ относится к дошкольным организациям полного дня (нахождение детей с 07ч00мин до 19ч00мин – 12 часов в день).

Здание детского сада типовое, двухэтажное. Здания расположено в микрорайоне на обособленном земельном участке, удаленном от магистральных улиц, коммунальных и промышленных предприятий.

Территория ограждена, имеет наружное электрическое освещение, уборка территории проводится своевременно.

На территории выделена игровая и хозяйственная зоны. Зона игровой территории включает в себя групповые площадки - индивидуальные для каждой группы с физкультурными площадками. Для защиты детей от солнца и осадков на территории

каждой групповой площадки установлены тентовые навесы. На игровых и физкультурных площадках установлено оборудование, соответствующее возрасту детей. На момент проведения проверки территория учреждения покрыта снегом. Очистка территории от снега – подходы к зданию, пути движения, дорожки, площадки для игр проводится по мере необходимости, использование химических реагентов не допускается.

В весенний период 2019 года проведена полная смена песка. Представлены документы, подтверждающие соответствие гигиеническим нормативам по показателям безопасности (поставщик ИП Грабилов, протоколы лабораторных испытаний от 30.04.2019 №36208).

Хозяйственная зона расположена со стороны входа в производственные помещения столовой, имеет самостоятельный въезд. На территории хозяйственной зоны предусмотрены места для сушки постельных принадлежностей и чистки ковровых изделий.

На территории хозяйственной зоны расположено овощехранилище.

В хозяйственной зоне оборудована площадка для сбора мусора на расстоянии не менее 15 м от здания, оборудованная двумя контейнерами (0,75 м³) с крышками. Контейнеры установлены на площадке с твердым покрытием (асфальт), размеры площадки превышают площадь основания контейнеров. Твердые бытовые отходы и другой мусор убирается в мусоросборники. Вывоз твердых бытовых отходов осуществляет АО «Эко-Комплекс» по договору от 23.12.2019 №РО/024/05/05404/2019 регулярно, два раза в неделю.

Не допускается сжигание мусора на территории МАДОУ и в непосредственной близости от нее.

Уборка территории проводится ежедневно.

Въезды и входы на территорию, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к контейнерной площадке покрыты асфальтом. На момент проведения проверки территория покрыта снегом. Уборка снега проводится регулярно, по мере необходимости.

Здание детского сада включает: групповые ячейки, специализированные помещения для занятий с детьми – зал для музыкальных занятий, спортивный зал, сопутствующие помещения, служебно-бытовые помещения для персонала. Не по назначению помещения МБДОУ не используются. Входы в здание имеют тамбуры.

В МБДОУ функционируют 14 групп. Списочный состав – 409 детей, фактически на день проверки – 220 ребенка. Групп кратковременного пребывания, семейных дошкольных нет.

Причины отсутствия детей: по заявлениям родителей, ОРВИ, хронические заболевания детей, отсутствие в городе и др.

Холодное и горячее водоснабжение, отопление, канализование – централизованные. На момент проверки функционируют исправно. В качестве отопительных приборов – радиаторы, защищенные деревянными экранами. Стены помещений гладкие, отделка допускает уборку влажным способом и дезинфекцию, потолки в помещениях с обычным режимом окрашены водоэмульсионной краской, в помещениях с повышенной влажностью – масляной краской.

В состав групповой ячейки входят: раздевальная (приемная), игровая, спальня, туалетная.

Конструкция окон предусматривает возможность организации проветривания в помещениях, предназначенных для пребывания детей.

Остекление окон на момент проведения проверки выполнено из цельного стеклопакета.

Естественное освещение – боковое.

Световые проемы в игровых и спальнях оборудованы шторами светлых тонов. Зашторивание окон в спальнях допускается только во время дневного сна.

Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами. Визуально лампы исправны. Перегоревшие лампы по акту сдачи передаются для утилизации (акт сдачи перегоревших ламп от 21.06.2019, ООО «ДимАрт»), на момент проведения

проверки перегоревших ламп нет. Защитная светорассеивающая арматура на светильниках имеются; в помещениях пищеблока и прачечной – пылевлагонепроницаемая.

Холодное и горячее водоснабжение, отопление, канализование – централизованные. На момент проверки системы функционируют исправно. В качестве отопительных приборов - радиаторы, защищенные деревянными экранами.

Стены помещений гладкие, отделка допускает уборку влажным способом и дезинфекцию, потолки в помещениях с обычным режимом окрашены водоземлюсионной краской, в помещениях с повышенной влажностью – влагоустойчивыми материалами.

Оборудование помещений соответствует росту и возрасту детей.

В приёмных групп установлены шкафы для верхней одежды и обуви. Каждый индивидуальный шкаф маркирован. Предусмотрены условия для сушки верхней одежды и обуви. Здесь же установлены стеллажи для игрушек, используемых на прогулке. В группах ведутся журналы утреннего приема детей.

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания детей – вывешено ежедневное меню в раздевальных помещениях всех групп.

Групповые помещения (игровые): Установлена мебель – столы и стулья с учётом антропометрических показателей детей, выполненная из материалов устойчивых к дезинфекции, мебель промаркирована. Количество мебели соответствует числу детей в группах.

Не допускается размещение в групповых аквариумов, животных и птиц.

Спальни: в составе групповых для организации дневного сна предусмотрены спальни. Дневной сон организован на стационарных кроватях, трансформируемых кроватях – выдвижных трехъярусных, раскладных кроватях с твердым ложем. Количество кроватей соответствует количеству детей, находящихся в группе. Дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями, бельё маркировано у ножного конца. На каждого ребенка приходится по 3 комплекта белья и 2 комплекта наматрасников. Списки на кровати в группах имеются, используются в соответствии со списком.

Туалетные: Туалетные помещения разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов. Санитарные узлы младших, старших и подготовительных групп оборудованы унитазами с гигиеническими накладками. В туалетах установлено достаточное количество детских унитазов. В туалетных для детей раннего возраста имеются стеллажи для хранения индивидуальных горшков. Горшки по количеству детей, промаркированы. Имеется слив для обработки горшков. Все санитарные санитарно-технические приборы в исправном состоянии. Мыло, туалетная бумага в наличии. Оборудованы шкафы для хранения уборочного инвентаря.

В умывальных зонах групп установлено достаточное количество умывальных раковин для детей, и отдельная раковина для персонала. К умывальным раковинам обеспечена подводка горячей и холодной воды через смесители.

В каждой туалетной установлены душевые поддоны, оборудованные гибким шлангом с душевой насадкой.

Оборудованы настенные вешалки с индивидуальными ячейками для детских полотенец. Список на полотенца имеется, используют в соответствии со списком. Условия для соблюдения правил личной гигиены созданы.

Для хранения уборочного инвентаря оборудованы шкафы, в части групповых отдельные помещения.

Буфетные: Питание детей организовано в помещениях групповых. Питание 4-х разовое. Столовой посуды достаточно. Посуда деформированная и столовые приборы из алюминия не используются. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых диспенсерах в вертикальном положении ручками вверх. Посуда для персонала выделена, промаркирована.

Ёмкости для получения первого, второго, третьего блюд и сбора пищевых отходов имеются, маркированы. Санитарной одеждой сотрудники обеспечены – по 3 комплекта.

Ёмкости для замачивания посуды в период карантина имеются, маркированы.

Столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью. Ветошь для уборки столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Условия для мытья столовой посуды: в буфетных оборудованы 2-х-гнездные моечные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды, на второй раковине установлен шланг с душевой насадкой. В буфетных групп у моечных ванн для мытья столовой посуды имеются воздушные разрывы не менее 20 мм от приемочной воронки в месте присоединения моечных ванн к канализационной сети.

Памятки по мытью посуды имеются. Мытьё посуды, со слов персонала, осуществляют в соответствии с памятками.

Мочалки, щетки для мытья посуды после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки и губчатый материал не используют.

Уборка помещений осуществляется 2 раза в день: в спальнях помещениях после дневного сна, в групповых после каждого приема пищи. Уборочный инвентарь (тряпки, ведра, щетки) хранится в специальных закрывающихся шкафах или отдельно выделенных помещениях в туалетных комнатах. Для технических нужд в туалетной каждой группы оборудован отдельный водопроводный кран.

Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой. Игрушки моют ежедневно в конце дня в специальной промаркированной емкости.

Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживается. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моют с мылом, раковины, унитазы чистят щетками с использованием моющих и дезинфекционных средств.

Генеральная уборка проводится раз в месяц. Окна моются снаружи и изнутри по мере загрязнения.

Жалюзийные решетки вентиляционных систем открыты, очищены от пыли.

Моющими, дезинфицирующими средствами МБДОУ обеспечено, хранятся в шкафу.

Хранение дезинфицирующих средств организовано в медицинском пункте. Дезинфицирующие средства выдаются по группам медицинским работником.

Детей в детский сад впервые принимают на основании медицинского заключения. Утренний прием детей проводится воспитателями групп с проведением термометрии, опроса родителей и общего осмотра ребенка. Для проведения термометрии в наличии медицинские термометры. В период действия ограничительных мероприятий по ОРВИ, гриппу ведется ежедневный мониторинг посещаемости и отсутствующих по причине ОРВИ, гриппа, осуществляется ношение масок персоналом, осуществляющим утренний прием детей, усилен противоэпидемический режим – введен дезинфекционный противовирусный режим, обеззараживание воздушной среды. Обеспечено достаточное количество защитных медицинских масок и дезинфицирующих средств. Не проводятся массовые спортивные и культурные мероприятия.

После перенесенного заболевания и отсутствия более 5 дней детей принимают при наличии справки от участкового педиатра.

Режимы дня: Режим дня соответствует возрастным особенностям детей и способствует их гармоничному развитию. Максимальная продолжительность непрерывного бодрствования детей 3-7 лет 5,5-6 часов. Ежедневная продолжительность прогулки составляет в среднем 4-4,5 часа. Прогулка организована в соответствии с погодными условиями. Во время прогулки проводятся игры и физические упражнения, подвижные игры – перед возвращением в помещения МАДОУ. Дневной сон длится 2-2,5 часа. Перед сном не проводятся эмоциональные игры. Сон организуется в присутствии воспитателя.

Продолжительность непрерывной образовательной деятельности для детей от 3 до 4 лет не более 15 минут, от 4 до 5 лет не более 20 минут, от 5 до 6 лет не более 25 минут, от

6 до 7 лет не более 30 минут. На самостоятельную деятельность детей 3-7 лет (игры, подготовка к образовательной деятельности, личная гигиена) в режиме дня отведено не менее 3-4 часов. Образовательная деятельность, требующая повышенной познавательной активности и умственного напряжения организована в первую половину дня.

Физическое воспитание детей направлено на улучшение состояния здоровья и физического развития детей, расширения функциональных возможностей растущего организма. В качестве двигательной активности используют утреннюю гимнастику, физкультурные занятия в помещении и на воздухе, физкультминутки, подвижные игры с использованием оборудования физкультурного зала и спортивных площадок. Закаливание проводят с помощью умывания холодной водой.

Режим проветривания осуществляется через функционирующие фрамуги, поворотные оконные рамы. Проветривание помещений групповых проводят в отсутствие детей и заканчивают за 30 минут до их прихода с прогулки или занятий. Сквозное проветривание проводят через каждые 1,5 часа. В помещениях спален проветривание проводят до укладывания детей. В основных помещениях пребывания детей МАДОУ с целью контроля температуры воздуха имеются настенные термометры.

Питьевой режим осуществляется бутилированной водой «Легенда жизни», заключенного с ООО «Варуна», согласно договору поставки от 09.01.2020 №1509. Раздача питьевой воды осуществляется воспитателями в чистую посуду с помощью помп. Бутыли с водой установлены в местах, защищенных от воздействия прямых солнечных лучей, и вдали от отопительных приборов. Документы, удостоверяющие качество и безопасность воды, представлены. Дата вскрытия пломбы проставлена на каждой бутылке. Смена бутилированной воды производится по мере использования, но не реже 1 раза в 7 дней. Обработка помп производится ООО «Варуна» четыре раза в год и по мере необходимости, предъявлены акты проверки помп.

Стирка белья осуществляется в постирочной учреждения, расположенном на 1-м этаже здания. Помещения постирочной и гладильной смежные. Вход для сдачи грязного и получения чистого белья – отдельные, сдача грязного белья и получение чистого белья проводится в соответствии с графиком. Внутренняя отделка помещений постирочной проведена в соответствии с гигиеническими требованиями (пол и стены выложены кафельной плиткой, потолок окрашен влагоустойчивой краской). В постирочной выделены – помещение для сдачи и сортировки грязного белья, непосредственно постирочную. Установленное оборудование: стиральные машины, котел для кипячения белья, бытовая ванна, умывальная раковина (мыло, полотенце для рук персонала в наличии), в гладильной - барабан. Двери для получения чистого и сдачи грязного белья отдельные.

Мыло, стиральный порошок, дезинфицирующие средства и средства для замачивания в наличии в достаточном количестве. Смена постельного белья проводится 1 раз в 7 дней и по необходимости. Грязно белье доставляется в постирочную в клеенчатых мешках.

Пищеблок: Приготовление пищи происходит на пищеблоке МБДОУ. Отделка помещений пищеблока позволяет проводить влажную уборку и дезинфекцию – стены отделаны плиткой, потолок окрашен, пол выложен напольной плиткой, оборудованы трапы, в варочном цехе стены выложены плиткой и окрашены влагоустойчивой краской, целостность стен не нарушена.

Пищеблок имеет следующий набор производственных помещений: варочный цех, цех сырой продукции, моечная кухонной посуды, склад суточного запаса, склад для хранения продуктов.

Кухонная посуда в наличии в достаточном количестве. промаркирована.

Разделочные доски деревянные, гладкие, без щелей и зазоров. Металлический инвентарь, разделочные доски маркированы «СМ», «СР», «СК» «СО», «ВО», «ВМ», «ВР», «Г», «Х», «Сельдь», «Зелень», используются по назначению.

В варочном цехе оборудована механическая вентиляция. На момент проверки система вентиляции в рабочем состоянии.

Склад сыпучих продуктов оборудован стеллажами, крупы, мука, сахар хранятся в мешках, маркировочные ярлыки сохраняются. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с правилами товарного соседства. Подтоварники установлены на высоте 15 см от пола.

Склад суточного запаса продуктов: стеллажи для хранения продуктов, холодильник, раковина для мытья рук персонала. Для хранения скоропортящихся продуктов в наличии холодильное оборудование: морозильные камеры – мясо, рыба; холодильник для молочной продукции, холодильник для хранения масла сливочного и сыра. Температура в холодильниках контролируется термометрами, составляет 2-4⁰С. В морозильных камерах - 18-25⁰С.

Складские помещения оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

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

Продукты и овощи доставляются централизованно автотранспортом поставщиков. Сопроводительная документация имеется. Журнал бракеража скоропортящейся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, ведется своевременно. Сроки хранения и реализации продуктов соблюдаются.

Посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из нержавеющей стали, компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали, для кипячения молока выделена отдельная промаркированная кастрюля.

Мероприятия по профилактике псевдотуберкулеза, сальмонеллеза выполняются. Для обработки яиц в наличии 3 емкости, промаркированные. Для дезинфекции яиц применяется «Оптимакс». В наличии емкость для замачивания овощей в 3% растворе уксуса, промаркирована.

С-витаминизация проводится круглогодично, в соответствии с инструкцией по препарату, результаты регистрируются в специальном журнале.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают в стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками и сохраняют в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике.

Корнеплоды хранятся в овощехранилище. Стены и потолок побелены, пол залит бетоном. Переборка овощей ведется своевременно – овощей с признаками порчи и гнили на момент проведения проверки нет. Контрольные площадки в данных помещениях имеются, не тронуты. Следов наличия грызунов, насекомых на момент проверки не обнаружено. Договор на проведение дератизации и дезинсекции заключен с ФГУП «Краевой центр дезинфекции» от 09.01.2020 №.2105030. Представлены акты выполненных работ за 2019-2020 годы.

Организация питания: Питание в МБДОУ осуществляется на основании примерного меню, утвержденным руководителем, рассчитанным на 2 недели, с учетом физиологической потребности в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов. На основании меню ежедневно составляется меню-требование с указанием выхода блюд.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Кратность приема пищи составляет 4 раза в день и включает завтрак, обед, полдник и ужин. Завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед включает закуску, первое блюдо, второе блюдо, напиток. Полдник включает напиток с булочными или кондитерскими изделиями без крема, фрукты. Ужин включает рыбные, овощные, творожные блюда, напитки. Примерным меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и др.) включаются 2-3 раза в неделю.

Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в МБДОУ и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке.

Документация: Бракеражные журналы представлены, ведутся своевременно. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы. Вкусовые качества, готовность блюд отмечается в бракеражном журнале готовых блюд, согласно бракеражному журналу готовых блюд запрещенных продуктов в питании детей нет.

С целью профилактики недостаточности микронутриентов (йода) в питании детей используется йодированная поваренная соль и молоко.

Ежедневно проводится осмотр рук, открытых частей тела работников пищеблока и сотрудников, связанных с раздачей пищи на наличие повреждений и гнойничковых заболеваний, а так же верхних дыхательных путей с целью выявления у работников пищеблока катаральных явлений. После осмотра проводится соответствующая запись в журнале медицинского осмотра сотрудников.

Медицинский блок МБДОУ расположен на 1 этаже, в непосредственной близости от входа в здание, состоит из кабинета врача и изолятора. Изолятор для больных детей состоит из односторонней палаты, оборудован кроватью, столом, стулом, шкафом для одежды, место для раздачи пищи, мойки и хранения посуды в нем выделено. Медицинское оборудование и мебель находятся в исправном состоянии. Мебель имеет гигиеническое покрытие. Внутренняя отделка стен и потолков выполнена из влагостойких материалов, доступна для влажной уборки и устойчива к действию моющих и дезинфицирующих средств. Целостность отделки не нарушена.

Журнал осмотра детей на педикулез имеется, ведется регулярно. Дети осматриваются на педикулез перед поступлением в МБДОУ и в последующем 1 раз в неделю.

Персонал соблюдает правила личной гигиены. Работники пищеблока, воспитатели и помощники воспитателей обеспечены спецодеждой.

Личные медицинские книжки предъявлены по количеству сотрудников, медицинский осмотр и гигиеническая аттестация сотрудниками пройдены своевременно, кратность прохождения соблюдается, гигиеническая аттестация пройдена. Количество сотрудников – 56 человек. В наличии сведения о прививках сотрудников МБДОУ. Сотрудники привиты в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок, в том числе от гриппа.

В МБДОУ имеется бассейн. На момент проверки не функционирует.

В МБДОУ по адресу: г. Барнаул, 50 лет СССР, 18 на основании определения о назначении санитарно-эпидемиологической экспертизы от 05.02.2020 и протокола взятия проб от 05.02.2020 специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» был проведен отбор проб и проведены инструментальные исследования.

Согласно заключению эксперта от 25.02.2020 №05/522 и протоколов лабораторных исследований:

- смывы с объектов внешней среды на цисты патогенных кишечных простейших, яйца гельминтов соответствуют требованиям СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации», что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 9865 от 17.02.2020г.;

- морковь столовая свежая, изготовитель: ООО «Сатурн» 658049, Алтайский край, Первомайский район, с. Баюновские Ключи, ул. Садовая д. 21 а, урожай 2019 года соответствует требованиям ГР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880, Сан- 11иИ 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» по содержанию нитратов, СТМ (кадмий, свинец, ртуть, мышьяк), пестицидов, отсутствию яиц гельминтов, цист патогенных кишечных простейших, возбудителей псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 9864 от 17.02.2020г.;

- рис шлифованный круглозерный, дата изготовления 14.11.2019 г., срок годности 20 месяцев, изготовитель: ООО «АКЗ» юридический адрес: 656064, Алтайский край, г. Барнаул, ул.

Автотранспортная д.49 оф. 211 А, адрес производства: 658080, Алтайский край, г. Новоалтайск, ул. Промплощадка, д.53 соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880 по идентификации и количественному определению рекомбинантной ДНК, характерной для ГМО, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 9863 от 17.02.2020г.

- смывы с объектов внешней среды на БГКП соответствуют требованиям МУ 2657-82 «По санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 9846 от 17.02.2020 г.;

- вода питьевая, (разводящая сеть), пищеблок: моечная ванна для мытья кухонной посуды, кран, дата изготовления 05.02.2020 г., изготовитель ООО «Барнаульский Водоканал» 656037, Алтайский край, г. Барнаул, пр-кт Калинина, д. 116 соответствует требованиям СанГТИН 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» по органолептическим показателям, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 9842 от 17.02.2020 г.; вода питьевая, пищеблок: моечная ванна для мытья кухонной посуды, кран, дата изготовления 05.02.2020 г., изготовитель ООО «Барнаульский Водоканал» 656037, Алтайский край, г. Барнаул, пр-кт Калинина, д. 116 не соответствует требованиям п.3.3 таблица 1 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» по микробиологическим показателям: по результату исследования общие колиформные бактерии (ОКБ) - 10,0 КОЕ/100мл, гигиенический норматив общие колиформные бактерии (ОКБ) - не допускается; по результату исследования термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ) - 10,0 КОЕ/100мл, гигиенический норматив термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ) - не допускается, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 9842 от 17.02.2020 г.;

- тефтели мясные, дата изготовления: 05.02.2020г., изготовитель Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 219» по адресу: Алтайский край, г. Барнаул ул. 50 лет СССР, 18 соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880 по микробиологическим показателям, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 9839 от 17.02.2020 г.;

- морковь тушеная, дата изготовления: 05.02.2020г., изготовитель Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 219» по адресу: Алтайский край, г. Барнаул ул. 50 лет СССР, 18 соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880 по микробиологическим показателям, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 9836 от 17.02.2020 г.;

- параметры микроклимата соответствуют требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 6699 от 06.02.2020г.;

- параметры освещенности соответствуют требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 6701 от 06.02.2020г.

- смывы с объектов внешней среды на возбудителя псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза соответствуют требованиям МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного туберкулеза», СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза», что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 9866 от 17.02.2020 г.;

- тефтель мясной, дата изготовления: 05.02.2020г., изготовитель Муниципальное бюджетное

дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 219» по адресу: Алтайский край, г. Барнаул ул. 50 лет СССР, 18 соответствует требованиям МУ 122-5/72 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания» тепловая обработка достаточная, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 9862 от 17.02.2020 г.;

- образец готового блюда (уха из рыбных консервов, хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный) изготовленный в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 219» по адресу: Алтайский край, г. Барнаул ул. 50 лет СССР, 18 от 05.02.2020г., по содержанию белков и жиров, установленных в результате проведения лабораторных исследований, находится в пределах допустимых отклонений (не более $\pm 5\%$), определенных МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организационных коллективах». Калорийность блюда, установленная в результате проведения лабораторных исследований, в сравнении с расчетными данными находится в пределах допустимых отклонений (не более $\pm 5\%$), определенных МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организационных коллективах».

Таким образом, уха из рыбных консервов, хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный изготовлены в соответствии с технологическими инструкциями (технологической документацией), регламентирующими технологию его изготовления и соответствуют требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 9855 от 17.02.2020г.;

- образец готового блюда (морковь тушеная в молочном соусе, тефтели из мяса говядины, кукуруза консервированная «Веселые овощи») изготовлены в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 219» по адресу: Алтайский край, г. Барнаул ул. 50 лет СССР, 18 от 05.02.2020г., по содержанию белков и жиров, установленных в результате проведения лабораторных исследований, находится в пределах допустимых отклонений (не более $\pm 5\%$), определенных МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организационных коллективах». Калорийность блюда, установленная в результате проведения лабораторных исследований, в сравнении с расчетными данными находится в пределах допустимых отклонений (не более $\pm 5\%$), определенных МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организационных коллективах».

Таким образом, (морковь тушеная в молочном соусе, тефтели из мяса говядины, кукуруза консервированная «Веселые овощи») изготовлены в соответствии с технологическими инструкциями (технологической документацией), регламентирующими технологию его изготовления и соответствуют требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 9855 от 17.02.2020г.;

- образец (нектар яблочный) изготовлены в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 219» по адресу: Алтайский край, г. Барнаул ул. 50 лет СССР, 18 по калорийности блюда, установленная в результате проведения лабораторных исследований, в сравнении с расчетными данными ниже предела допустимых отклонений (не более $\pm 5\%$), определенных МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организационных коллективах».

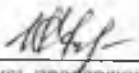
Таким образом, нектар яблочный изготовлен в соответствии с технологическими инструкциями (технологической документацией), регламентирующими технологию его изготовления и соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 9855 от 17.02.2020г.;

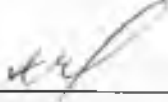
В соответствии с п. 3.3.2. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль

качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» на основании определения о назначении санитарно-эпидемиологической экспертизы от 20.02.2020 и протокола взятия проб от 20.02.2020 №05/102 в МБДОУ «Детский сад №219» 20.02.2020 проведен повторный отбор проб воды питьевой на исследование по микробиологическим показателям (ОКБ, ТКБ).

Согласно заключению эксперта от 26.02.2020 №05/847 и протоколу лабораторных испытаний от 25.02.2020 №12134:

- вода питьевая кран моечной ванны кухонной посуды по исследованным микробиологическим показателям – ОКБ, ТКБ, соответствует требованиям 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 испытаний от 25.02.2020 №12134.


(подпись проверяющего)



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

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

(подпись проверяющего)

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

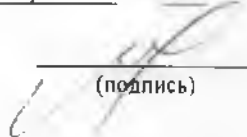
Прилагаемые документы: определения о назначении санитарно-эпидемиологической экспертизы, протоколы взятия проб от 05.02.2020, от 20.02.2020, заключения эксперта от 25.02.2020 №05/522, от 26.02.2020 №05/847, протоколы лабораторных испытаний и инструментальных исследований, фототаблица.

Подписи лиц, проводивших проверку: Ферштант Ирина Евгеньевна, главный специалист-эксперт отдела надзора за гигиеной детей и подростков и гигиеной питания 

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а), заведующий Муниципальным бюджетным дошкольным образовательным учреждением «Детский сад № 219» общеразвивающего вида Макушкина Оксана Викторовна

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

“ 04 ” марта 20 20 г.


(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____

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