

**Территориальный отдел межрегионального управления № 99
Федерального медико-биологического агентства в
г. Большой Камень Приморского края**
(Территориальный отдел межрегионального управления № 99 ФМБА России
в г. Большой Камень Приморского края)

692801, Приморский край, г. Большой Камень, ул. Лебедева, 1-В
тел/факс. (42335) 40936

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

Территориальный отдел
межрегионального управления № 99
ФМБА России в г. Большой Камень
Приморского края, ул. Лебедева, 1-В,
каб. № 3

(место составления акта)

« 28 » марта 2018 г.
(дата составления акта)

9-00 - 12-00

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

**органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля
юридического лица, индивидуального предпринимателя**

№ 12

По адресу/адресам: 692881, КРАЙ ПРИМОРСКИЙ, ГОРОД ФОКИНО, УЛИЦА
КАРЛА МАРКСА, 45.

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения и.о. заместителя руководителя Межрегионального
управления № 99 ФМБА России Измайлов А.А. № 8 от " 22 " февраля 2018 г.
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена плановая/выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «ДОШКОЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ «ДЕТСКИЙ САД №3 «МОРЯЧОК»
ГОРОДСКОГО ОКРУГА ЗАТО ГОРОД ФОКИНО (МБУДО «ДЕТСКИЙ САД №3
«МОРЯЧОК» ГО ЗАТО Г. ФОКИНО).

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

Дата и время проведения проверки: с 05.03.18г. по 28.03.18г.

« ____ » ____ 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: 16 рабочих дней
(рабочих дней/часов)

Акт составлен:

Территориальным отделом межрегионального управления № 99 Федерального медико-биологического агентства в г. Большой Камень Приморского края

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

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

(заполняется при проведении выездной проверки)

Заведующий детским садом Николаева И.М. 05.03.18г. в 9-00

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку:

Кестер Ольга Ивановна – главный специалист-эксперт отдела санитарного надзора Территориального отдела межрегионального управления № 99 ФМБА России в г. Большой Камень Приморского края.

Лица, привлекаемые к проведению проверки:

Иванов Евгений Вячеславович – физик-эксперт, Заболоцкая Наталья Станиславовна – техник-лаборант, Кряжева Инна Игоревна – помощник санитарного врача отдела обеспечения санитарного надзора, Правдивец Кристина Александровна – помощник санитарного врача отдела обеспечения санитарного надзора Федерального Государственного Бюджетного Учреждения Здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии № 98 ФМБА России»; Аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.513174. Зарегистрирован в Реестре Росаккредитации 24.06.2015 г. Действует бессрочно.

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

При проведении проверки присутствовали:

Заведующий Николаева Ирина Михайловна, зам. заведующего по УВР Маркиянич Марина Александровна, зам. заведующего по АХЧ Чернецова Ирина Ивановна.

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

В результате проведенных мероприятий по надзору установлено следующее:

Плановые мероприятия по надзору проведены в соответствии «Ежегодного плана проведения плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей на 2018 г.», утвержденного Генеральной прокуратурой РФ в отношении МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «ДОШКОЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ «ДЕТСКИЙ САД №3 «МОРЯЧОК» ГОРОДСКОГО ОКРУГА ЗАТО ГОРОД ФОКИНО (МБУДО «ДЕТСКИЙ САД №3 «МОРЯЧОК» ГО ЗАТО Г. ФОКИНО).

Юридический адрес: 692881, КРАЙ ПРИМОРСКИЙ, ГОРОД ФОКИНО, УЛИЦА КАРЛА МАРКСА, 45.

Фактический адрес: 692881, КРАЙ ПРИМОРСКИЙ, ГОРОД ФОКИНО, УЛИЦА КАРЛА МАРКСА, 45.

Ведомственная принадлежность: муниципальное бюджетное учреждение дошкольная образовательная организация администрации.
 Тип учреждения: образовательное учреждение.
 ИНН 2512306490; КПП 251201001
 Устав: № 2724-па от 10.12.14г.

Санитарно-эпидемиологическое заключение на образовательную деятельность:
 № 27.ФУ.02.000.М.000024.07.15 от 09.07.15г.

Лицензия на образовательную деятельность: № 32 от 25.01.16г.

Санитарно-эпидемиологическое заключение на медицинскую деятельность:

№ 27.ФУ.02.000.М.000006.04.17 от 05.04.17г.

Лицензии на медицинскую деятельность нет.

ОГРН № 1142503001233 от 12.12.14г.

Вид деятельности: дошкольное образование (предшествующее начальному общему образованию). Код по ОКВЭД: 80.10.1

Радиус обслуживания 700 м.

Режим работы детского учреждения с 7-30 до 19-30, детский сад с 12-ти часовым пребыванием детей.

Вместимость: по проекту 300 детей, детский сад рассчитан на 14 групп.

Число групп 13, из них: 3 ясельные, 10 дошкольных групп, групп круглосуточного пребывания детей нет.

Количество детей по группам:

Группы:	Возрастной состав	Количество детей по списку:	На день обследования:
1 ранняя	с 1,5 до 2-х лет	20	8
1 младшая «А»	от 2-х до 3-х лет	20	8
1 младшая «Б»	от 2-х до 3-х лет	18	15
2 младшая «А»	от 3-х до 4-х лет	20	16
2 младшая «Б»	от 3-х до 4-х лет	22	14
2 младшая «В»	от 3-х до 4-х лет	20	7
средняя «А»	от 4-х до 5-ти лет	19	16
средняя «Б»	от 4-х до 5-ти лет	18	13
средняя «В»	от 4-х до 5-ти лет	21	17
старшая «А»	от 5-ти до 6 лет	18	14
старшая «Б»	от 5-ти до 6 лет	19	16
старшая «В»	от 5-ти до 6 лет	21	15
подготовительная	от 6-ти до 7 лет	23	20
Итого:		259	179

По списку – 259 детей. Фактическое количество детей на день обследования - 179.

На день проверки отсутствовало 80 детей.

Дети отсутствовали: (по семейным обстоятельствам - 70%, по ОРВИ – 30%).

Размещение в микрорайоне: внутри жилого квартала.

Наличие факторов вредного воздействия окружающей среды (транспортные магистрали, коммунальные и промышленные объекты, гаражи, контейнерные площадки): нет.

Характер окружающей застройки: жилые пятиэтажные здания.

Участок.

Площадь земельного участка 67,6 м².

Свидетельство о государственной регистрации права на землю: № 25-25/008-25/015/101/2015-1063/1 от 20.11.15г.

Вид права: постоянное (бессрочное) пользование.

Ограждение, входы, въезды: территория ограждена, имеется 1 въезд, 1 вход, ограждение металлическое, по всему периметру, в исправном состоянии. Искусственное освещение участка оборудовано: 6 прожекторами, все лампы в рабочем состоянии.

Наличие зеленых насаждений на участке по его периметру, процент озеленения участка: на территории деревья, кустарники, процент озеленения составляет 60%. Растений с ядовитыми плодами и колючками нет.

Функциональное зонирование участка: выделена зона застройки, зона игровой территории и хозяйственная зона.

Групповые площадки (количество, оборудование): *имеется 14 групповых площадок, которые оборудованы 14 теньевыми навесами, теньевые навесы ограждены с 3-х сторон. Имеется 14 песочниц, которые закрыты тенами.*

Игровые площадки на территории детского сада оборудованы с учетом высокой подвижности детей. Оборудование, установленное на площадках, закреплено.

Поверхность оборудования не имеет острых выступов, шероховатостей и выступающих болтов.

Предоставлен протокол лабораторных исследований песка №1120 - от 26.04.17г., песок соответствует гигиеническим нормативам по: паразитологическим, микробиологическим, санитарно-химическим, радиологическим показателям. На момент проверки песочницы закрыты, зимний период.

Физкультурная площадка (наличие, оборудование): имеется 1 физкультурная площадка, оборудована: беговой дорожкой, 2 шведскими стенками, 4 рукоходами, мишенью, 2 баскетбольными щитами.

Покрытие физкультурной площадки ровное, утрамбованный грунт.

Хозяйственная зона (оборудование, наличие отдельного въезда на неё): изолирована, имеет самостоятельный въезд с улицы, связана с пищеблоком и постирочной, оборудована площадка для сушки белья. Площадка для сбора мусора оборудована за территорией детского учреждения на расстоянии 15 м. от здания. На площадке с твердым покрытием установлено 2 контейнера для мусора, контейнеры ограждены с 3-х сторон металлической сеткой. Размер площадки превышает площадь основания контейнера на 1,0 м. со всех сторон.

Санитарно-техническое состояние мусоросборников удовлетворительное, на момент проверки мусор вывезен, территория детского сада убрана от мусора, сухостоя, веток, снега.

Договор на вывоз и захоронение твердых бытовых отходов: № Ф 5 от 01.01.18г. с ООО «Новое время» г. Фокино, ул. Усатого, 32г.

Здание построено в 2015 году, по типовому проекту.

Число зданий- 1.

Этажность: 3-х этажное.

Детский сад функционирует с 03.03.15г.

Композиционная структура (разобшение разрозненных групп, удобство пользования помещениями общего назначения – медицинскими, залом для музыкальных и физкультурных занятий: медицинский блок расположен на 1 этаже, музыкальный зал расположен на 2 этаже, физкультурный зал расположен на 2 этаже.

Свидетельство о гос. регистрации права на здание № 25-25/008-25/015/101/2015-1101/1 от 27.11.15г.

Площадь здания 4312,2 кв.м.

Соблюдение принципа групповой изоляции: соблюдается. Групп, имеющих общие раздевалки, туалетные или столовую - нет.

Набор и площади помещений групповой ячейки:

- ясельные группы имеет следующий набор помещений: раздевалку 19,8 м², игровую 49,1 м², спальню 46,1 м², санузел 16,2 м², буфет - раздаточную 3,8 м²

- каждая дошкольная группа имеет следующий набор помещений: раздевалку 18,4 м², игровую 53,8 м², спальню 49,2 м², санузел 16,2 м², буфет – раздаточную 3,8 м²

Спальные помещения имеются во всех группах.

Отделка помещений в игровых - стены выкрашены акриловой краской до потолка; потолок выкрашен акриловой краской; пол деревянный, покрыт линолеумом.

В санузлах - стены облицованы плиткой на 1,5 м., до потолка выкрашены акриловой краской; потолок выкрашен акриловой краской; пол выполнен керамической плиткой.

В санузлах душевые поддоны (13 шт.) ограждены трансформируемым ограждением, оборудованы гибким шлангом с душевой насадкой.

Туалетные помещения оборудованы унитазами; хозяйственными шкафами для раздельного хранения уборочного инвентаря для туалета и групповых, моющих и дезинфицирующих средств; раковинами для мытья рук детей, персонала с подводом к ним холодной и горячей воды через водонагреватели. На момент проверки горячая вода в кранах имелась. В санузлах: подготовительных, старших групп унитазы закрыты кабинками с дверями без запоров. Возле каждого унитаза имеются держатели для туалетной бумаги, туалетной бумагой обеспечены.

Оборудование игровой: столы, стулья, шкафы, игровые уголки, маркировка мебели (столов, стульев) проведена. На основании протокола лабораторных исследований № 65-04 от 22.03.18г. - измеренные параметры ученической мебели (столы, стулья) соответствуют росту - возрастным особенностям детей.

Использование игровых помещений для сна: не используются.

Отделка спальных помещений – стены выкрашены акриловой краской до потолка; потолок выкрашен акриловой краской; пол деревянный покрыт линолеумом.

Из оборудования – стационарные кровати, соответствующие росту детей. Расстановка кроватей обеспечивает свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами.

Санитарное содержание постельного белья – удовлетворительное, постельное бельё чистое. Постельное бельё меняется по мере загрязнения, но не реже 1 раз в неделю (5 дней), график смены белья по группам составлен.

Наличие маркировки ножного края постельного белья – имеется.

Отделка в раздевальных: стены выкрашены акриловой краской, потолок выкрашен акриловой краской, пол деревянный, покрыт линолеумом.

Игрушки.

Обеспечение игрушками: обеспечены.

Разнообразие, соответствие возрасту детей: игрушки разнообразные, соответствуют возрасту детей. Предоставлены сертификаты соответствия на игрушки, замечаний нет.

Хранение игрушек: на стеллажах, игровых уголках.

Методы и частота обработки: игрушки моются ежедневно. Мягкие игрушки в группах используются только в качестве дидактического материала.

Естественное и искусственное освещение:

Естественное освещение осуществляется через оконные проёмы. Препятствий для проникновения светового потока не выявлено.

Санитарное содержание застекленной поверхности окон удовлетворительное.

Наличие высоких широколистных цветов на подоконниках не выявлено.

Длина штор на оконных проемах составляет 2/3 высоты оконного проёма. Шторы раздвигаются.

Искусственное освещение представлено в групповых помещениях люминесцентными светильниками в количестве 8 штук по 4 лампы, все 32 лампы в рабочем состоянии, с защитной арматурой.

В раздевальных освещение представлено люминесцентными светильниками в количестве 4 штук по 4 лампы, все 16 ламп с защитной арматурой, в рабочем состоянии. На

основании протокола лабораторных измерений № 63-04 от 22.03.18г. – параметры освещённости соответствуют требованиям.

Имеется договор на вывоз и захоронение ртутьсодержащих ламп: № 5562 от 03.03.18г. с ООО «Центр демеркуризации» г. Владивосток, ул. Каплунова,1.

Выделено отдельное помещение для складирования ртутьсодержащих ламп в недоступном для детей месте.

Отопление: централизованное.

В качестве нагревательных приборов – радиаторы.

Наличие съёмных решеток на отопительных приборах: имеются во всех помещениях.

Воздушно-тепловой режим: В детских помещениях оборудованы термометры, ведётся журнал регистрации температуры воздуха. На основании протокола лабораторных измерений № 62-04 от 22.03.18г. - измеренные параметры микроклимата соответствуют требованиям (температура воздуха от 22-23 град. С).

Соблюдение режима проветривания помещений для детей: соблюдается. Проветривание помещений осуществляется через фрамуги только в отсутствии детей, фрамуги в рабочем состоянии во всех групповых.

Водоснабжение. Канализация

Водоснабжение холодное централизованное. Договор на отпуск питьевой воды и приём сточных вод № 21-МБ-ХВ-2/27-2018 от 01.01.18г. с КГУП «Примтеплоэнерго» г. Фокино, ул. Заводская,24. На основании протокола лабораторных исследований: № 404 от 14.03.18г. - исследованный образец воды водопроводной питьевой соответствует требованиям по микробиологическим, санитарно-гигиеническим показателям.

Питьевой режим в 13 группах организован кипяченой водой, которая меняется каждые 3 часа, журнал регистрации смены воды в группах ведётся. На основании протокола лабораторных исследований: № 405 от 07.03.18г. – исследованный образец воды кипяченой питьевой в буфет - раздаточной 1 младшей «Б» группы соответствует требованиям.

Горячего централизованного водоснабжения в детском саду нет.

Имеются приборы системы подогрева холодной воды - водонагреватели на 50, 80 л. в буфет - раздаточных 13 групп, с подводом горячей воды к моечным раковинам: буфет – раздаточных групп, санузлов. На момент проверки горячая вода в кранах имелась.

Канализация централизованная, в городские сети.

Санитарно-техническое состояние труб системы канализации удовлетворительное, течи и засоры на момент проверки не выявлены. Ведётся журнал аварийных ситуаций. Санитарно-техническое оборудование задействовано в работу.

Исправность санитарно-технического оборудования: исправно.

Санитарное содержание помещений групповых ячеек и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима: санитарное содержание помещений удовлетворительное, влажная уборка проводится 2 раза в день и по мере необходимости. Имеется график проведения генеральных уборок.

Уборочный инвентарь промаркирован, используется по назначению, в соответствии с маркировкой. Хранится уборочный инвентарь в туалетных комнатах в 2-х створчатых шкафах. Для мытья унитазов имеются квачи, ёмкости для их обработки и хранения. В санузлах вывешены инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в хозяйственном шкафу, в недоступном для детей месте.

Для мытья игрушек выделены ёмкости, промаркированы.

Столовая посуда моется в буфет - раздаточных 13 групп в 3-х гнездной моечной ванне, с подводом к ней холодной и горячей воды. Имеются приборы системы подогрева холодной воды - водонагреватели на 50, 80 л. во всех 13 буфет – раздаточных групп с подводом горячей воды к моечным раковинам. Вторые раковины оборудованы душевыми насадками. Выполнены воздушные разрывы в месте присоединения моечных раковин к

канализационной сети. Имеются по 3 сушилки для хранения столовой посуды. Ложки хранятся в касетницах, ручками вверх. Инструкция по мытью столовой посуды вывешена. Для мытья посуды и столов имеется отдельная ветошь, хранится отдельно в промаркированных ёмкостях. Пищевые отходы собираются в промаркированную ёмкость, оборудованную крышкой.

Пищеблок и организация питания детей: питание детей организовано на сырьё.

Пищеблок расположен на 1-м этаже, общей площадью 156,9 кв.м. Имеется самостоятельный вход с улицы. Набор помещений пищеблока: горячий цех, раздаточная, мясо - рыбный цех, овощной цех первичной обработки, овощной цех вторичной обработки, цех для обработки яиц, мучной цех, сухая провизионная, 2 помещения для холодильников, овощная, моечная оборотной тары, санузел, помещение для уборочного инвентаря, душевая, раздевалка, моечная кухонной посуды, 2 лифта: пассажирский, грузовой. Фактически пищеблок работает на сырьё. Оборудование горячего цеха: 2 электроплиты с духовыми шкафами, электросковорода, росточный шкаф для теста, 3 протирочные машины для готовой продукции, бытовой холодильник «суточные пробы», холодильный шкаф «готовая продукция», весы ГП, столы: раздача, ГП, ПФ, «Тесто», шкаф для хлеба с вентиляционными отверстиями, 2 моечные раковины для круп, раковина для рук, водонагреватель на 80 л., электромотор на 160 л.

Оборудование моечной кухонной посуды: 2 моечные ванны, одна из них с душевой насадкой, 2 стеллажа для хранения чистой посуды. Моечные ванны оборудованы холодным и горячим водоснабжением. Имеется прибор системы подогрева холодной воды - водонагреватель на 80 л. с подводом горячей воды к моечным ваннам. На момент проверки горячая вода в кранах имелаась.

Оборудование овощной первичной обработки: картофелечистка, 2 моечные раковины для овощей, раковина для рук.

Оборудование овощной вторичной обработки: 2 раковины для овощей, раковина для рук, овощерезка, бактерицидный облучатель, водонагреватель на 50 л. с подводом горячей воды к моечным раковинам, холодильный шкаф «фрукты», «овощи». На момент проверки горячая вода в кранах имелаась.

Оборудование мясо - рыбного цеха: 3 моечные ванны: «мясо», «рыба», «птица»; 3 разделочных стола: «мясо», «рыба», «птица»; раковина для мытья рук; электромясорубка; весы для сырой продукции; водонагреватель на 80 л. с подводом горячей воды к моечным ваннам, раковине. На момент проверки горячая вода в кранах имелаась.

Оборудование цеха для обработки яиц: раковина для обработки яиц, раковина для рук, водонагреватель на 50 л. с подводом горячей воды к моечным раковинам. На момент проверки горячая вода в кранах имелаась.

Обработка яиц перед использованием в любые блюда проводится раствором «Ника-2». Имеются ёмкости для обработки яиц, ёмкость для колки яиц, ёмкость для варки яиц. Все оборудование и инвентарь промаркированы. Инструкции по обработке яиц вывешены.

Оборудование мучного цеха: росточка для теста, тестомес, раковина, водонагреватель на 50 л., пекарский шкаф, стеллаж, разделочный стол.

Оборудование моечной оборотной тары: 2 моечные ванны с подводом горячей воды через водонагреватель. На момент проверки горячая вода в кранах имелаась.

Оборудование помещений для холодильников: морозильный ларь «мясо», морозильный ларь «рыба», морозильный ларь «субпродукты», морозильный ларь «куры», 2-х секционный холодильный шкаф «молочная продукция», холодильный шкаф «овощи и фрукты», бытовой холодильник «готовая продукция», 2 бытовых холодильника «яйцо».

Отделка помещений пищеблока: стены выполнены облицовочной плиткой на 1,5 м., до потолка выкрашены акриловой краской; потолок выкрашен акриловой краской; пол выполнен керамической плиткой.

Всё технологическое и холодильное оборудование в исправном состоянии. В холодильном оборудовании установлены спиртовые термометры, температурный режим

хранения продуктов соблюдается. Ведется журнал контроля за соблюдением температурного режима холодильного оборудования, замечаний нет.

В бытовом холодильнике для хранения суточной пробы на момент проверки температура +4 град. С.

Канализация централизованная, в городские сети.

Санитарно-техническое состояние труб системы канализации удовлетворительное, течи и засоры не выявлены.

Наличие воздушных разрывов в месте присоединения моечных ванн к канализационной сети: оборудованы все моечные ванны.

Маркировка, хранение кухонного и разделочного инвентаря, его использование, достаточность: промаркирован, используется по назначению, правила хранения соблюдаются.

Наличие весов для сырой и готовой продукции: имеются, промаркированы.

Соблюдение правил мытья кухонной посуды и разделочного инвентаря: соблюдаются, инструкции по правилам мытья кухонной посуды и приготовлению дезинфицирующих растворов вывешены.

Соблюдение технологии приготовления пищи: при опросе персонала, установлено, что приготовление пищи ведётся в соответствии с санитарными нормами и требованиями. При приготовлении блюд из мяса и рыбы проводится двойная термическая обработка. Творог, сметана, молоко, консервированный зеленый горошек подвергаются термической обработке. Соки в тетрапакетах, после обработки транспортной тары, выдаются на группы, где порционируются в чашки непосредственно из пакетов перед их раздачей. Сливочное масло, сыр выдаются на группы порционными кусочками.

Условия хранения продуктов: сыпучие продукты и бакалейная продукция - на стеллажах и подтоварниках, овощи - на подтоварниках, скоропортящиеся продукты - в холодильном оборудовании.

Соблюдение товарного соседства при хранении продуктов: соблюдается.

Сроки реализации скоропортящихся продуктов: не нарушены.

Суточная проба: оставлена в полном объеме, в банках с плотно закрывающимися металлическими крышками, хранится в холодильнике не менее 48 часов, маркировка блюд проведена.

Наличие 2-х комплектов банок с крышками для хранения суточных проб, ёмкости для их кипячения: имеются.

Наличие уборочного инвентаря: имеется, промаркирован, используется по назначению.

Грызунонепроницаемость помещений пищеблока: обеспечена. Дератизация проводится по договору № 5624 от 01.01.18г. с ИП «Щербина Т.С.» г. Большой Камень, ул. Юбилейная, 11-2, ежемесячно. Дата проведения последней дератизации 16.03.18г.

Вентиляция: приточно-вытяжная с механическим побуждением. *Отверстия местных вытяжных зондов над пищеварочными котлами и другим оборудованием закрыты мелкоячеистой полимерной сеткой.*

Организация питания детей:

Кратность приема пищи: 4-х разовое.

Интервалы между приемом пищи: не превышают 4 часов.

Соответствие веса и объема порций возрастным потребностям детей: соответствуют.

Соблюдение сроков реализации готовых блюд: реализуются в течение 1,5 часов.

Питание детей организовано в соответствии с примерным 10 – дневным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации 20.10.16г. Проведена 23.11.16г. санитарно-эпидемиологическая экспертиза «Примерного 10-дневного меню для двух разновозрастных групп: с 1,5 до 3 лет, с 3 до 7 лет» - соответствует требованиям.

Наличие картотеки готовых блюд: имеется в полном объеме.

Поставка продуктов осуществляется 10 поставщиками централизованно в соответствии с муниципальным заказом:

№	Поставщики:	Наименование продуктов:	Контракты:	М/о водителей:	Гиг. аттест. водителей
1.	ОАО «Хлеб» г. Партизанск, ул. Замараева, 10.	Хлеб, батон, булочки.	№ 5603 от 09.01.18г.	18.04.17г.	18.04.17г.
2.	ООО «Адора» г. Уссурийск, ул. Сергея Ушакова, 22-64.	Бакалея, крупы, масло растительное, конфеты, фрукты, сухофрукты, печенье, вафли.	№ 287 от 29.01.18г.	23.03.18г.	30.03.17г.
3.	ООО «ДаНа- Плюс» г. Владивосток, ул. Героев Хасана, 11-9	Соки, сахар.	№ 294 от 29.01.18г.	17.11.17г.	17.11.17г.
4.	ООО «Райсин» г. Уссурийск, ул. Вокзальная Дамба, 31-41.	Мясо кур, молоко сухое, масло сливочное, молоко сгущённое.	№ 292 от 29.01.18г.	31.03.17г.	30.03.17г.
5.	ООО «Феникс» г. Владивосток, ул. Адм. Кузнецова, д. 66 «А», кв. 13.	Сыр, творог.	№ 297 от 30.01.17г.	13.10.17г.	17.10.17г.
6.	ООО «Регион Восточный» г. Владивосток, ул. Калинина, д. 204 б, офис 15.	Мясо, субпродукты.	№ 286 от 29.01.18г.	10.11.17г.	23.01.18г.
7.	ООО «ДТК – Находка» г. Находка, ул. Станционная, 1, офис № 6	Молоко, кисло-молочная продукция.	№ 285 от 29.01.18г.	29.05.17г.	09.02.18г.
8.	ООО «Бриз» г. Фокино, ул. Ленина, 13-2.	Рыба свежая, яйцо, рыбные консервы.	№ 289 от 29.01.18г.	02.11.17г.	14.10.17г.
9.	ООО «Восточная продовольственная кампания» г. Владивосток, ул. Фадеева, 53.	Овощи: свежие, консервированные.	№.288 от 29.01.18г.	06.04.17г.	05.09.17г.
10.	ООО «Колосок-ОПТ» г. Партизанск, ул. Замараева, 10.	Филе минтая, йодированная соль.	№ 5605 от 09.01.18г.	29.05.17г.	09.02.18г.

Проверен медицинский осмотр у водителей (экспедиторов) транспортных средств, доставляющих продовольственное сырьё, продукты питания в детский сад, медицинский осмотр пройден, гигиеническая аттестация имеется.

Составление меню-раскладки с указанием количества детей дошкольного возраста, с учётом норм продуктов, в соответствии с возрастом, выход готовых блюд: меню-

раскладка составляется ежедневно, с указанием выхода блюд в соответствии с возрастом детей, веса продуктов на одного ребёнка и общую массу продукта, заверенные подписью заведующего, кладовщика, повара.

Организация диетпитания, наличие на пищеблоке списка детей с указанием диагноза и продуктов, противопоказанных к приему пищи: на диетическом питании детей нет.

Проведение «С» - витаминизации: «С»- витаминизация готового 3-го блюда (компота, киселя) проводится ежедневно. На основании протокола лабораторных исследований:

№ 414 от 06.03.18г. - содержание витамина «С» при проведении искусственной «С» витаминизации в третьем блюде (компоте) для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет составляет $6,1 \pm 0,6$ мг. (при норме 35,0 мг.), что не соответствует требованиям, ниже нормы в 5,7 раза, что является нарушением требований п. 14.21. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Организация профилактики йод - дефицитных состояний: в питании детей используется соль поваренная пищевая каменная йодированная» ОАО «Тыретский солерудник» Иркутская область п. Тыреть. На основании протокола лабораторных исследований № 420 от 06.03.18г. – массовая доля йода в образце соли соответствует требованиям.

Наличие в питании детей запрещенных блюд: не выявлено.

Разнообразие меню, повторяемость блюд в меню в течение дня, недели: Меню разнообразное, включены мясные, рыбные, овощные, молочные блюда, соки. Два раза в неделю в питании детей – блюда из творога.

Соответствие получаемого питания возрастным физиологическим потребностям детей: соответствует по основным продуктам питания.

Ведение медицинской документации по контролю за питанием детей:

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции ведется регулярно, по форме.
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов ведётся кладовщиком по форме.
- Журнал «Здоровья» (осмотр сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний) ведётся регулярно.
- Журнал «С» - витаминизации третьих блюд ведется регулярно.

На пищеблоке работают 9 человек, замечаний по медицинскому осмотру, гигиенической аттестации нет. Медицинский осмотр от 30.05.17г., гигиеническая аттестация от 25.07.17г, прививки имеются.

Организация режима дня и учебных занятий: режим дня и учебных занятий согласован 19.07.17г. на 2017-2018 учебный год Территориальным отделом межрегионального управления № 99 ФМБА России.

Организация физ. воспитания: физкультурный зал расположен на 2 этаже, площадью 99,5 кв.м.

Из оборудования: 2 шведские стенки, 2 баскетбольных щита, турник, канат для лазания, гимнастические снаряды, 4 зачехлённых мата, мягкий модуль.

Отделка: стены выкрашены акриловой краской до потолка, потолок выкрашен акриловой краской, пол деревянный, покрыт линолеумом.

Естественное освещение представлено 4 оконными проёмами, выходящими на «В», проветривание осуществляется через фрамуги.

Приборы отопления закрыты съёмными деревянными решетками. Окна закрыты сеткой.

Искусственное освещение представлено 8 люминесцентными светильниками по 4 лампы, все 32 лампы с защитной арматурой, все в рабочем состоянии.

Распределение детей по группам здоровья: 1- 80, 2 – 173, 3 – 6.

Распределение детей на физкультурные группы: основная - 253, подготовительная - 6.

Прачечная расположена на 1 этаже здания, общей площадью 59,2 кв.м.

Состав помещений прачечной: стиральная, гладильная, помещение для выдачи чистого белья, стационарная сушка.

Отделка: стены облицованы плиткой на 1,5 м., до потолка выкрашены акриловой краской; потолок выкрашен акриловой краской; пол покрыт керамической плиткой.

Из оборудования: 2 стиральные машинки «Автомат», 1 машина сушильная, 2 бытовые стиральные машинки, ванна для замачивания белья, раковина для мытья рук, водонагреватель на 80 л. с подводом горячей воды к моечной ванне, раковине; ёмкости для дезинфекции белья.

Исправность технологического оборудования: все оборудование исправно и задействовано в работу.

Наличие 2-х входов для приема грязного и выдачи чистого белья: оборудованы, контакта грязного и чистого белья нет.

Соблюдение поточности технологического процесса: соблюдается.

Наличие мешков для сбора грязного и выдачи чистого белья: обеспечены прорезиненными мешками для сбора грязного белья и матерчатыми мешками для выдачи чистого белья.

Хранение чистого белья организовано на стеллажах.

Комплектов постельного белья достаточно, из расчета по 3 комплекта на 1 ребенка, имеется по 2 комплекта наматрасников.

Обеспеченность спецодеждой: обеспечены в достаточном количестве.

Вывешены графики смены постельного белья для каждой группы, бельё меняется не реже 1 раза в 5 дней и по мере необходимости.

Обеспеченность дезинфекционными средствами:

В работе используется «Триосепт Микс», в наличии 30 л., для обработки яйца «Ника-2» - 4 л. Документы на дезинфицирующие средства имеются. Журнал движения дезинфицирующих средств: предоставлен, ведётся.

Медицинское обслуживание дошкольников.

На момент проверки медицинской сестры в детском саду нет.

Помещения медицинского назначения находятся на первом этаже здания, общей площадью 37,3 кв.м., имеют отдельный вход. Медицинский блок состоит: из кабинета приёма, процедурного кабинета, санузла, уборочный инвентарь хранится в шкафу.

Оборудование и оснащение кабинетов (приёма, прививочного): 3 медицинских стола со стеклянной крышкой, 1 рабочий стол, 2 стула, 2 холодильника, кушетка, ширма, шкаф для медицинских карт, шкаф для медикаментов, шкаф для хранения спец. одежды, 2 моечные раковины для мытья рук, водонагреватель на 50 л., ростомер, весы медицинские, облучатель бактерицидный, термометры медицинские, ёмкости для хранения медицинских термометров с маркировкой «чистые» и «грязные», тонометр, фонендоскоп, шпатели деревянные одноразового применения, ножницы, резиновый жгут, перевязочный материал. На момент проверки горячая вода в моечных раковинах имелась.

Отделка: стены покрыты облицовочной плиткой на 1,5 м., до потолка выкрашены акриловой краской; потолок выкрашен акриловой краской; пол деревянный покрыт линолеумом.

Медицинские профилактические осмотры воспитанников детского сада.

Предоставлены акты заключительного медицинского осмотра детей: от 20.05.16г.: подлежало осмотру 25 детей, осмотрено 25 детей (подготовительная группа), что составляет 100%; от 19.05.17г.: подлежало осмотру 32 ребёнка (2 подготовительные группы), осмотрено 32, что составляет 100%.

Медицинские профилактические осмотры сотрудников детского сада.

Сотрудников по штату – 63 человека, фактически работают 63 человека.

Предоставлены на проверку 63 медицинские книжки единого образца, проверены все медицинские книжки, сроки и периодичность прохождения медицинских профилактических осмотров соблюдаются, гигиеническая аттестация пройдена, прививки имеются. Медицинский осмотр от 17.05.17г., гигиеническая аттестация от 25.07.17г.

Договор на медицинское обслуживание № 5506 от 07.04.17г. с ФГБУЗ МСЧ № 100 ФМБА России г. Фокино, ул. Клубная, 17.

Мероприятия, проведенные для улучшения материально-технической базы детского учреждения:

1. На территории детского сада оборудована спортивная площадка.
2. На пищеблок приобретён и установлен электрокотёл на 160 л.

Результаты лабораторных и инструментальных методов исследований:

в ходе планового гос. надзора проведён лабораторный контроль:

1. Смывы с оборудования на пищеблоке: на сальмонеллы, я/гельминтов (протоколы: № 407, 408 от 13.03.18г.) – соответствуют требованиям.
2. Смывы на БГКП с оборудования на пищеблоке (протокол № 406 от 07.03.18г.) – соответствуют требованиям.
3. Смывы с оборудования на пищеблоке на иерсинии (протокол № 409 от 16.03.18г.) – соответствуют требованиям.
4. Исследование готовой продукции по микробиологическим показателям (протокол № 412 от 13.03.18г.) – соответствует требованиям.
5. Исследование готовой продукции на степень термической обработки (протокол № 413 от 06.03.18г.) – соответствует требованиям.
6. Исследование овощей, фруктов на содержание: нитратов, соли тяжелых металлов, яйца гельминтов (протоколы: № 417, 418, 419 от 16.03.18г.) – соответствуют требованиям.
7. Исследование воды водопроводной питьевой по микробиологическим, санитарно-гигиеническим показателям на пищеблоке (протокол № 404 от 14.03.18г.) – соответствует требованиям.
8. Исследование воды кипяченой в буфет - раздаточной 1 младшей «Б» группы по микробиологическим показателям (протокол № 405 от 07.03.18г.) – соответствует требованиям.
9. Измерений параметров микроклимата (протокол № 62-04 от 22.03.18г.) – соответствуют требованиям.
10. Измерений параметров освещенности (протокол № 63-04 от 22.03.18г.) – соответствуют требованиям.
11. Измерений мебели на соответствие роста - возрастным показателям детей (протокол № 65-04 от 22.03.18г.) – параметры ученической мебели соответствуют требованиям.
12. Измерений звука (шума) на пищеблоке, прачечной (протокол № 64-04 от 22.03.18г.) – соответствуют требованиям.
13. Исследование сырой продукции (мясо говядина замороженное) на патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы (протокол № 415 от 13.03.18г.) – не обнаружены.
14. Исследование сырой продукции (яйцо куриное столовое) на патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы (протокол № 416 от 13.03.18г.) – не обнаружены.
15. Исследование 3-го блюда (компота) на содержание витамина «С» при проведении искусственной «С» витаминизации (протокол № 414 от 06.03.18г.) – содержание витамина «С» в третьем блюде (компоте) для детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет составляет 6,1,±0,6 мг. (при норме 35,0 мг.), что не соответствует требованиям, ниже нормы в 5,7 раза.
16. Исследование йодированной соли на содержание йода (протокол № 420 от 06.03.18г.) – соответствует требованиям.
17. Смывы с оборудования в 1 младшей «Б» группе на БГКП (протокол № 410 от 07.03.18г.) – соответствуют требованиям.
18. Смывы с оборудования в 1 младшей «Б» группе на яйца гельминтов (протокол № 411 от 07.03.18г.) – соответствуют требованиям.

19. Исследование готовых блюд (завтрак, второй завтрак, обед, уплотнённый полдник) на калорийность и полноту вложения блюд (протокол № 421 от 16.03.18г.) – энергетическая ценность: завтрака, второго завтрака, обеда, уплотнённого полдника соответствует требованиям.

В процессе гос надзора повторно отобраны пробы и проведены лабораторные исследования:

1. Исследование 3-го блюда (компота) на содержание витамина «С» при проведении искусственной «С» витаминизации (протокол № 558 от 27.03.18г.) – содержание витамина «С» в третьем блюде (компоте) для детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет составляет $46,2 \pm 4,6$ мг. (при норме 35,0 мг.), что не соответствует требованиям, выше нормы в 1,3 раза.

В ходе проведения проверки:

▪ **выявлены нарушения обязательных требований** или требований, установленных муниципальными правовыми актами:

1. При проведении искусственной «С» витаминизации (протокол № 414 от 06.03.18г.) – содержание витамина «С» в третьем блюде (компоте) для детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет составляет $6,1 \pm 0,6$ мг. (при норме 35,0 мг.) не соответствует требованиям (ниже нормы в 5,7 раза), что является нарушением требований п. 14.21. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».
2. При проведении искусственной «С» витаминизации (протокол № 558 от 27.03.18г.) – содержание витамина «С» в третьем блюде (компоте) для детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет составляет $46,2 \pm 4,6$ мг. (при норме 35,0 мг.) не соответствует требованиям (выше нормы в 1,3 раза), что является нарушением требований п. 14.21. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

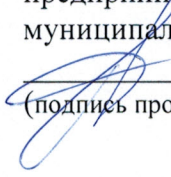
Ответственным за выявленные нарушения санитарного законодательства является: п. № 1, 2 должностное лицо шеф-повар Молчанова Оксана Рустемовна.

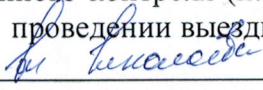
▪ выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов): нет.

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

▪ **нарушений не выявлено**

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

 О.И. Кестер
(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

Прилагаемые документы к акту: протоколы лабораторных исследований на 33 л. в 1 экз.; акты отбора проб: № 121 от 05.03.18г. на 3-х л. в 1 экз., № 157 от 22.03.18г. на 1 л. в 1 экз.; предписания об устранении выявленных нарушений: № 57 от 13.03.18г., № 77 от 28.03.18г.; протокол об административном правонарушении № 20-99/18 от 13.03.18г. ст. 6.3. КоАП РФ на должностное лицо шеф-повара Молчанову О.Р.; протокол об административном правонарушении № 28-99/18 от 28.03.18г. ст. 6.3. КоАП РФ на должностное лицо шеф-повара Молчанову О.Р.; ответ на предписание № 57 от 13.03.18г. (вх. № 308 от 19.03.18г.); приказ заведующего детским садом от 09.01.18г. № 07 «О назначении ответственного лица за проведение «С»- витаминизации третьих готовых блюд».

Должностное(ные) лицо(а) Территориального отдела межрегионального управления № 99 ФМБА России в г. Большой Камень Приморского края:

Главный специалист- эксперт

(должность)

/ _____
(подпись)

/ О.И. Кестер

(фамилия, имя, отчество)

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

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

" 28 " марта 2018 г.

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____

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

Материалы приняты: