



**ТО Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека (Роспотребнадзора) по Республике Бурятия в Кабанском
районе**

с. Кабанск
(место составления акта)

«16» марта 2018г
(дата составления акта)

10 час. 00мин.
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ
органом государственного контроля (надзора),
юридического лица
№ 2

С 10 час. 00 мин. 05.03.2018г до 10 час. 00 мин. 16.03.2018г по адресу 671247, Республика Бурятия, Кабанский район, п. Селенгинск., мкр. Березовый, 58
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения о проведении проверки заместителя Руководителя
Управления Роспотребнадзора по Республике Бурятия Скосырской И.Н. № 2-К/К-п от
«27» февраля 2018г
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата)

была проведена плановая выездная проверка в отношении:
(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения Детский сад
«Теремок» п. Селенгинск Муниципального образования «Кабанский район» Республики
Бурятия.

Сокращенное название МАДОУ Детский сад «Теремок» п. Селенгинск.
(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии) индивидуального
предпринимателя)

Свидетельство о постановке на учет в налоговом органе по месту ее нахождения от
22.11.1993г Межрайонной инспекции ФНС России № 8 по РБ

Свидетельство о государственной регистрации права № 03-АА 016314

Постановление Администрации МО «Кабанский район» Республики Бурятия № 1927
от 09.12.2015г

ОГРН (ГРН) 1020300665670 ИНН 0309004508

Устав предприятия от 09 декабря 2015г

Юридический адрес предприятия: 671247, Республика Бурятия, Кабанский район, п.
Селенгинск, мкр. Березовый, 58.

Руководитель, должность (предприниматель): заведующая - Ткачева Ольга Николаевна,
раб. тел. 73-5-56.

Документ, удостоверяющий служебное положение: выписка из приказа МКУ «Районное
управления образования» Администрации МО «Кабанский район Республики Бурятия о
приеме на работу Ткачевой Ольги Николаевны на должность заведующей МАДОУ
«Детский сад «Теремок» п. Селенгинск № 251 от 31.10.2012г.

Дата и время проведения проверки: с 10 час. 00 мин. 05.03.2018г до 10 час. 00 мин. 16.03.2018г

Общая продолжительность проверки: 9 рабочих дней

Акт составлен: ТО Управления Роспотребнадзора по РБ в Кабанском районе

С копией распоряжения о проведении проверки ознакомлен(ы): Ткачева Ольга Николаевна 27.02.2018г в 9 час. 30 мин.

(фамилии, инициалы, дата, время, подпись)

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

Лицо(а), проводившее проверку: Литвина Светлана Абрамовна, ведущий специалист-эксперт ТО Управления Роспотребнадзора по РБ в Кабанском районе

Лица, привлекаемые к проведению проверки для проведения лабораторных исследований и испытаний: Тимофеев Владимир Иванович – главный врач филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Республике Бурятия в Кабанском районе. Аттестат аккредитации № RA.RU.516360 выдан 16.12.2015г Федеральной службой по аккредитации. Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 25 августа 2015года.

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

При проведении проверки присутствовали: Ткачева Ольга Николаевна, заведующий МАДОУ Детский сад «Теремок» п. Селенгинск.

В ходе проверки установлено следующее:

Учредителем МАДОУ Детский сад «Теремок» п. Селенгинск является МКУ «Районное управление образования» администрации МО «Кабанский район». Целями деятельности МАДОУ Детский сад «Теремок» п. Селенгинск являются образовательная деятельность по образовательным программам дошкольного образования. Ответственность за результаты деятельности несет заведующий детского дошкольного учреждения, назначаемый на должность учредителем, и действующий от имени учреждения. В соответствии приказа № 251 от 31.10.2012г МКУ «Районное управление образования» Администрации МО «Кабанский район» на должность заведующего МАДОУ «Детский сад «Теремок» п. Селенгинск назначена Ткачева Ольга Николаевна.

Представлены право устанавливающие документы, в т.ч. лицензия серия № 2737 от 13.01.2017 на осуществление образовательной деятельности с бессрочным сроком действия, санитарно-эпидемиологическое заключение: № 3.БЦ.03.000.М000756.12.16 от 28.12.2016 года на помещения, оборудование и иное имущество, используемые для осуществления образовательной деятельности с бессрочным сроком действия.

Здание детского сада «Теремок» типовое, 2-этажное, в кирпичном исполнении, год постройки - 1984 год, площадь - 2564,4 кв.м., 4 отдельных входа, здание оборудовано тамбурами, запасными выходами со стороны торца здания. Крыша покрыта шифером, фундамент - бетонный, стены - кирпичные, чердачные перекрытия - железобетонные, оконные проемы 2-х створчатые и 1-о створчатые (бассейн). Проектная мощность - 299 чел., списочный состав-308, среднегодовая посещаемость- 200, в т. ч. детей до 3-х лет- 45 чел., в возрасте от 3-х лет и старше-263 чел., на день проверки - 190. Всего 11 групповых помещений: 3 группы раннего возраста (1-3года), 8 групп дошкольного возраста - (от 3-х до 7 лет).

Детский сад имеет земельный участок – 14876 кв. м. территория огорожена забором в металлическом исполнении высотой 1,5 м, территория озеленена, благоустроенная, подъездные пути имеются, подходы к зданию в виде пешеходных дорожек заасфальтированы. В игровой зоне располагается 11 игровых площадок, индивидуальных для каждой группы, имеется спортивная площадка. Групповые игровые площадки оборудованы теньевыми навесами для защиты детей от солнца и осадков в количестве - 11 шт., огражденными с 3-х сторон, высота ограждения – 1,5 м., скамейками, домиками, песочницами с крышками, для подвижной деятельности детей установлены балансиры -11 шт., длина балансира – 2000 мм., высота – 350 мм., рукоходы - 2 шт., расстояние между перилами – 250 мм., высота над поверхностью земли – 1300 мм., пеньки -11шт, высота – 200 мм., качели-7, горки с перилами -2 шт., высота 0,6 м. Покрытие игровых площадок – утрамбованный грунт, беспыльный. Физкультурная зона покрыта травяным покрытием и утрамбованным грунтом. Полная смена песка в песочницах проведена в весенний период 2017года. В нарушение п. 3.15 СанПиН 2.4.1.3049-13 регламентирующего, что вновь завозимый песок должен соответствовать гигиеническим нормативам по паразитологическим, микробиологическим, санитарно-химическим, радиологическим показателем, фактически на вновь завезенный песок лабораторные исследования не проводились на паразитологическую, микробиологическую, санитарно-химическую безопасность, в программу производственного контроля исследования почвы не включены.

Площадка для сбора мусора расположена в хозяйственной зоне на расстоянии 25 метров от здания детского сада, в хозяйственной зоне установлены контейнеры-2 шт. на бетонированном основании с крышками, объемом 0,75 м с П-образным ограждением. Вывоз мусора осуществляется ООО «ЖКХ п. Селенгинск» на основании договора № 01-17/363 от 09.01.2018г. Хозяйственная зона находится отдельно от зоны для прогулок, подъездные пути, дорожки – заасфальтированы.

Участок детского сада оборудован наружным освещением (общее количество источников освещения- 5, над входами- 4, центральная часть детского сада- 1. Системы водоснабжения (холодное, горячее), отопление, канализация - централизованные. Водоснабжение: холодное, горячее - централизованное, договор с МУП «ЖКХ Селенгинска» № МУП-18/67 от 01.03.2018 г. (холодное водоснабжение), № МУП- 18/66 от 01.03.2018 г. (горячее водоснабжение). Холодная и горячая вода подведена ко всем умывальникам и моечным ваннам через смесители. Предусмотрено резервное горячее водоснабжение всех помещений за счет электроводонагревателей-2 «Полярный», «ЭВПЗ»- объемом 250 л. и 100 л., установленных на пищеблоке, встроенных в разводящую сеть.

Во всех игровых помещениях организован питьевой режим - кулеры Ecotronic ВЗ-LM, используются индивидуальные стаканы. Замена емкостей с питьевой водой и обработка дозирующих устройств кулеров производится в соответствии с инструкцией изготовителя.

Канализация: централизованная, бытовая отделена от производственной с самостоятельными выпусками в канализационный колодец, договор № МУП 18/68 от 01.03.2018 г. с МУП «ЖКХ Селенгинск».

Отопление: централизованное, договор № МУП 18/66 от 01.03.2018 г с МУП «ЖКХ Селенгинск». Отопительные приборы ограждены съемными решетками из дерева. Для контроля за температурным режимом воздуха во всех групповых и спальнях помещениях имеются термометры.

Освещение: во всех помещениях я естественное через оконные проемы. Световые проемы в игровых и спальнях помещениях оборудованы солнцезащитными устройствами – шторами и жалюзи светлых тонов. Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами в защитной арматуре. Все источники искусственного освещения находятся в исправном состоянии.

Вентиляция естественная (фрамуги) и приточно - вытяжная на пищеблоке. Во всех помещениях пребывания детей имеются условия для проветривания помещения.

Администрация МАДОУ Детский сад «Теремок» п. Селенгинск с целью улучшения материально-технической базы детского дошкольного учреждения, выполнены за последние два года следующие мероприятия:

- проведена замена мягкого инвентаря (матрацы, подушки) во всех группах
- приобретены одеяла- 200шт, покрывала- 308 шт.
- приобретены новые индивидуальные кабинки для 11 групп
- приобретен твердый инвентарь (стационарные кровати) для 3-х групп
- приобретена мебель для двух групп № 11, № 6
- приобретены моечные ванны -2ед.

Режим работы с 7-15 до 17-45 ч. всего групп-11. Рабочая неделя- 5 дней. Представлена программа с технологией обучения и воспитания по Н.Е Веракса «От рождения до школы».

Детский сад имеет следующий набор помещений:

Пищеблок - общая площадь-66,9 кв.м., (горячий цех-23,4 кв.м., моечная- 5,1 кв.м., мясной цех- 9,3 кв.м., цех первичной обработки овощей-6,6 кв.м., цех вторичной обработки овощей-14,9 кв.м., кладовая- 7,6 кв.м.); помещения медицинского назначения (кабинет медицинского работника, процедурный кабинет, изолятор-2: для кишечной и воздушно-капельной инфекций); музыкальный зал - 86,1 кв.м., физкультурный зал - 90,5 кв.м., бассейн - 599,9 кв.м., санузел для персонала, прачечная, гладильная, кабинет завхоза, кабинет психолога, логопеда, заведующей, методический кабинет, групповые ячейки-11.

В состав групповых ячеек входят: приемная, групповая, спальня, буфетная и туалетная.

Приемные площадью 16,7-17,1 кв.м. оборудованы кабинками, скамейками. Каждый индивидуальный шкаф промаркирован. Шкафы оборудованы индивидуальными ячейками-полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Внутренняя отделка: стены покрашены масляной краской на всю высоту, потолок-водоэмульсионная покраска, полы - линолеум.

Групповые площадью 52,2-55,1 кв.м. Оборудованы полками, шкафами для игрушек, столами, стульями, детской мебелью. Детская мебель промаркирована. Внутренняя отделка: полы покрыты линолеумом, выстланы ковровыми покрытиями, стены покрашены масляной краской на всю высоту, потолок - водоэмульсионная покраска.

Спальные помещения площадь - 48,5- 57,1 кв. м. внутренняя отделка: полы, стены до высоты панелей покрашены масляной краской, выше и потолок - водоэмульсионная покраска. Для сна используют стационарные кровати, расстановка кроватей обеспечивает свободный проход между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами. Количество кроватей соответствует списочному составу детей, кровати закреплены за детьми индивидуально. Комплектов постельного белья достаточное количество, фактически на каждого ребенка приходится 3 комплекта, ножной край белья промаркирован. Матрацы укомплектованы 2 комплектами наматрасников.

Туалетные помещения разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов общей площадью 11,9-12,3 кв.м. внутренняя отделка: стены на высоту 1,7 м. и полы облицованы кафельной плиткой, выше и потолок масляная краска. В туалетных помещениях для детей среднего и старшего возраста установлены умывальные детские раковины 4, унитаза и писсуары - 4, раковина для персонала-1. Туалетные помещения разделены перегородками без дверей и затворов. Унитазы оборудованы детскими сидениями (гигиеническими накладками).

Туалетные помещения для детей младшего раннего возраста оборудованы детскими умывальными раковинами -4, унитазами-4, раковинами для персонала, установлены

хозяйственные шкафы, стеллажи для хранения горшков и индивидуальных полотенец. Горшки промаркированы, представлены промаркированные емкости для обработки горшков.

Буфетные площадью 3,2 кв.м. Оснащены моечными раковинами-2, для мытья столовой посуды с подводкой холодной и горячей воды, сушилками, шкафами для хранения чистой посуды, производственными столами. Столовой посуды достаточное количество, соответствует списочному составу детей. Для хранения столовых приборов представлены металлические кассеты. Металлический столовый инвентарь после мытья прокаливается в духовом шкафу 3 раза в неделю. Инструкции по режиму мытья посуды и обработки инвентаря имеются.

Санитарное состояние групповых ячеек удовлетворительное, текущая уборка проведена, групповые оснащены бактерицидными установками, дети обеспечены предметами личной гигиены, индивидуальными лицевыми полотенцами, количество полотенец соответствует количеству детей. Ковры чистятся механическим способом, в наличии 11 пылесосов. Для мытья игрушек выделена емкость, маркирована, хранится в чехле. Уборочный инвентарь промаркирован, хранение упорядочено, половые тряпки имеют сигнальную маркировку. В нарушение п.17.14. СанПиН 2.4.1.3049-13 регламентирующего, что на каждого ребенка необходимо иметь полотенца для лица и ног, фактически отсутствуют для детей полотенца для ног.

Медицинский блок расположен на первом этаже, имеет самостоятельный вход из коридора, имеет в составе: медицинский кабинет площадью 9,8 кв.м., прививочный кабинет площадью-12,7 кв.м., процедурный кабинет площадью 12,0 кв.м., изоляторы-2: для воздушно-капельных- 2,4 кв.м., и кишечных инфекций — 3,7 кв.м. и отдельный санитарный узел. Представлено санитарно-эпидемиологическое заключение на медицинскую деятельность № 03БЦ.03.081. М.000144.04.11 от 13.04.2011 года с бессрочным сроком действия. Лицензия на медицинскую деятельность серия ЛО – 03 № 0006595 от 24.03.2014 года.

Процедурный кабинет. Внутренняя отделка: стены и потолок покрашены масляной краской, пол - линолеум. Освещение комбинированное, искусственное представлено люминесцентными лампами в защитной арматуре. В кабинете установлены две раковины с подводом горячей и холодной водой оборудование и инструментарий. Оборудование в соответствии с требованиями: контейнер класса А, контейнер класса Б, инструментальный столик с контейнерами – 1 шт. (1 –ый контейнер для дезинфекции использованного перевязочного материала, 2-ой – для обработки поверхности, 3-ий – для чистой ветоши), кушетка – 1 шт., шкаф медицинский – 1 шт. для хранения перевязочного материала, термометров, контейнер для демеркуризации, одноразовых шпателей в упаковке, тонометра, мешков для класса «А», «Б», стяжек; комнатный термометр, гигрометр. Бактерицидный облучатель, (журнал учета эксплуатации лампы ведется согласно РЗ.5.1904-04 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях»), одноразовые салфетки для сушки рук в пластиковом настенном контейнере, дозатор с мыльным раствором.

Прививочный кабинет стены выложены на всю высоту кафельной плиткой, потолок окрашен масляной краской, пол - выложен керамической плиткой. Оборудование: раковина для мытья рук, кварцевая лампа, холодильник «Кодры» для хранения вакцины, хладоэлементов – 5 шт., шкаф стеклянный на замке для хранения аптечки профилактики ВИЧ – инфекции мед.работника, аптечка при анафилактическом шоке – 1 шт., одноразовых шприцев; 3 медицинских столика (2 – для постановки вакцины, 1 – для дезинфекции одноразового инструментария). Контейнер для обработки шприцев – 1 шт., контейнер для обработки игл (отработка производится 0,1% раствора Аква-Хлором на 1 час), контейнер для обработки ватных тампонов (замачивание на 1 час в 0,1% раствора Аква-Хлором), контейнер для обработки перчаток, контейнер для обработки ампул из-под вакцин, контейнер для обработки поверхностей, контейнер для чистой ветоши),

термоконтейнер, гигрометр, бактерицидный облучатель, 2 контейнера для отходов класса «А» (белый пакет), класса «Б» (желтый пакет), стул, одноразовые салфетки для сушки рук в пластиком контейнере, дозатор с мыльным раствором.

Заведены журналы: учета иммунобиологических препаратов, регистрации и работы бактерицидной установки, учета проведения генеральной уборки.

Приемный кабинет - стены, пол и потолок окрашены масляной краской. Оборудование: стол письменный – 2 шт., стул – 4 шт., кушетка медицинская, шкаф для хранения медицинской документации, весы напольные, ростомер, таблица для измерения зрения, контейнер класса «А».

Изолятор 1: (палата для кишечной инфекции). Стены в палате окрашены масляной краской, пол – линолеум. Оборудование: кровать, тумбочка, навесной шкаф, контейнер для обработки посуды, контейнер для обработки поверхности, контейнер чистой ветоши, горшок, раковина. Кварцевый излучатель, журнал для генеральных уборок, журнал для кварцевания, Стол детский для приема пищи, стул детский. Посуда: чашка, тарелка, ложка, чайник. Одноразовые салфетки, дозатор с мыльным раствором.

Изолятор 2. (палата воздушно-капельной инфекции). Стены в палате окрашены масляной краской, пол – линолеум. Оборудование: кровать, тумбочка, навесной шкаф, столовая посуда, контейнер для обработки посуды, контейнер для обработки поверхности, контейнер чистой ветоши, горшок, раковина. Стол детский для приема пищи, стул детский. Кварцевый излучатель, журнал для генеральных уборок, журнал учета времени кварцевая, одноразовые салфетки, дозатор с мыльным раствором.

Санузел оборудован навесным шкафом для хранения дезинфицирующих средств, умывальной раковиной, унитазом, ведром с педальной крышкой для сбора отходов класса «А», уборочным инвентарем, установленным на держателе, контейнером для обработки горшков, одноразовыми салфетками в пластмассовом настенном держателе, дозатором с мыльным раствором.

Дезинфектанты, медицинский инструментарий, мягкий инвентарь в достаточном количестве, представлен месячный запас. Сбор отходов класса А осуществляется в пакеты белого цвета, пакеты вложены в маркированные емкости «Отходы класса А», скрепляются зажимами-стяжками, маркируются и выносятся в мусоросборник, который установлен на бетонированной изолированной площадке, мусор вывозится на санкционированную свалку по графику.

Отходы класса Б (одноразовый медицинский инструментарий, отработанный перевязочный материал) собирается в пакеты желтого цвета после дезинфекции, пакеты скрепляются зажимами-стяжками, маркируются, затем вывозятся по договору с ГБУЗ «Кабанская ЦРБ».

Уборочный инвентарь промаркирован, используется по назначению и хранится в специально отведенном месте в подсобном помещении. Обработка проводится согласно нормативной документации.

Медицинское обслуживание осуществляется 1 медицинская сестра по должности «медицинская сестра»: Солдатова Галина Валерьевна, общий стаж – 5 лет, на рабочем месте – 1 мес.(временный работник), сертификат № 0803241290151 от 24.05.2017 г.; повышение квалификации на базе ГАПОУ «ББМК МЗ Р» от 24.04.2017 г. Ежегодно в детском саду проводится медицинский осмотр детей специалистами МБУЗ «Кабанская ЦРБ», закреплен куратор за медицинским обслуживанием Арнадская Наталья Петровна (фельдшер), стаж работы 21год.

Углубленный медицинский осмотр детей дошкольников проведен в ноябре 2017года. Данные о результатах медосмотра представлены, подлежало осмотру 231 чел., осмотрено- 231 чел., детей 1 группы здоровья-136 чел., 2 группы здоровья -74, детей 3 группы здоровья-18, 4-5 группы здоровья -3 чел.

Стирка белья осуществляется по договору с ООО «Восьмерка» п. Селенгинск № 7 от 29.01.2018 г., мелкое белье (кухонные полотенца, спецодежда) стирается собственными

силами в прачечной детского учреждения. Постирочная - общая площадь- 48,1 кв.м, в т.ч. стиральная - 25,1 кв.м., гладильная - 12 кв.м, склад для чистого белья - 11 кв.м. Объемно – планировочные решения постирочной предусматривают последовательность технологических процессов, исключая пересечение потоков грязного и чистого белья. Внутренняя отделка: полы - кафельная плитка, стены, потолок - масляная покраска. Постирочное помещение оборудовано 2-мя бытовыми стиральными машинами «Elehderg WM-4515 с 2-мя центрифугами вместимостью 5 кг. и стиральной машиной-автомат «Hotpoint Ariston» вместимостью 5 кг. Грязное белье поступает в промаркированных клеенчатых мешках, сортируется и складывается в пластиковые баки. Сушка белья осуществляется в сушильном шкафу. Складское помещение оснащено шкафами для хранения белья, столом, утюгом, швейной машинкой.

Музыкальный зал. Внутренняя отделка соответствует санитарным требованиям, полы- паркет, стены- масляная покраска, потолок- вододисперсионная покраска. Зал оснащен музыкальным инструментом, детскими стульями, сценой, музыкальным центром.

Спортивный зал. Зал оснащен шведской стенкой, скамейками, тренажерами, спортивным инвентарем, снарядами. Представлен отдельный уборочный инвентарь для проведения влажной уборки музыкального и спортивного залов.

Бассейн. Капитальный ремонт бассейна проведен в декабре 2013г. Площадь бассейна – 59,9 кв.м. Набор помещений: раздевальное помещение для мальчиков– 12 кв.м., раздевальное помещение для девочек – 12 кв.м., душевая комната для мальчиков – 5,3 кв.м., душевая комната для девочек – 5,3кв.м., туалет для девочек – 2,8кв.м., туалет для мальчиков – 2,8 кв.м., кабинет для хранения инвентаря – 3,4кв.м., кабинет для хранения спортивного оборудования- 3,4кв.м., медицинский кабинет для осмотра воспитанников – 5,1кв.м. Внутренняя отделка помещений: Полы в помещении бассейна, подсобных помещений, туалетных комнатах выстланы керамической плиткой, в раздевальных – линолеумное покрытие. Стены покрыты керамической плиткой, потолок - окрашен вододисперсионной краской. Гигиеническая комната разделена на туалетную и для мытья рук. Туалетная оснащена унитазом, умывальной раковиной с подводом холодной и горячей воды. Выделен отдельный уборочный инвентарь, инвентарь промаркирован. В раздевальных помещениях установлены 5 - ти секционные кабинки в количестве 2 – х штук для каждой раздевалки. В кабинках закреплены крючки для одежды. В медицинском кабинете установлен стул, стол. В кабинете для инвентаря –емкость с дез.раствором для обработки помещения, пылесос. В кабинете для хранения спортивного оборудования – полка, спортивное оборудование: плавательные доски, мячи, резиновые игрушки. Уборочный инвентарь промаркирован, половые тряпки, швабры имеют сигнальную окраску. Бассейн оборудован приточно-вытяжной вентиляцией, вентиляция в рабочем состоянии. Окна- «стеклопакеты».

Химикаты для бассейна: 1. Пастилки хлорные 2. Коагулянт жидкий быстрый 3. Альгицид 4. Восстановитель 5. Очиститель ватерлинии

Насос – дозатор TEKNA EVO

Насос в линии всасывания SA

Дренажные насосы SUB 209, SUB, VORT, INOXVORT.

Самовсасывающий центробежный насос BIG DISCOVERY

Очистка воды в бассейне. Фильтрация сопровождается химической обработкой воды в бассейне. Вода всасывается через дренажный коллектор, расположенный на дне бассейна и скиммер на стенке бассейна, затем, через отдельный трубопровод с соответствующими клапанами, вода попадает в насос фильтра, после этого в песочный фильтр. После фильтрации, вода возвращается в бассейн через обратные форсунки. Вода в фильтр поступает сверху и проходит сквозь фильтрационный слой песка, так происходит очистка воды.

В нарушение п. 18.2.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 регламентирующего, что для профилактики паразитозов проводят лабораторный контроль за качеством воды в бассейне с одновременным отбором смывов с объектов внешней среды на паразитологические показатели, фактически не проводится лабораторный контроль за качеством воды в бассейне с одновременным отбором смывов с объектов внешней среды на паразитологические показатели, в программе производственного контроля не включены лабораторные паразитологические исследования воды и смывов внешней среды в помещении бассейна.

Организация питания. Столовая работает на сырье. Представлены договоры на поставку продуктов от 01.03.2018г: ИП Швырков А.А. (рыба), ИП Кокорина Г.В., (продукты повседневного спроса), ООО «Кокорин» (хлеб), ООО «Продукты -М» (молоко), ИП Силакова Е.С. (продукты), ООО «Форсаж» (овощи, фрукты).

Система водоснабжения (холодное и горячее), канализации и отопления - централизованные. Вентиляция на пищеблоке - искусственная: приточно - вытяжная с механическим побуждением. В нарушение п. 17.10. СанПиН 2.4.1.3049-13 регламентирующего, что очистка решеток вытяжных вентиляционных систем должна проводиться по мере загрязнения, фактически решетки вытяжной системы вентиляции в горячем цехе пищеблока загрязнены, не очищены от пыли. Освещение: естественное, искусственное в защитной арматуре. Имеется цеховое деление пищеблока: горячий цех, моечная, мясной цех, овощной цех-2, кладовая продуктов, кладовая холодильного оборудования. Общая площадь пищеблока- 66,9 кв.м. Внутренняя отделка производственных помещений: полы, стены на высоту 1,7 м. облицованы кафельной плиткой, выше - масляная покраска, потолок - вододисперсионная покраска.

Варочный цех. Установлены промышленные электроплиты-2 шт. (8 конфорок), жарочный шкаф-1 шт., электрический котел- 2 ед (250л., 60л.), универсальный привод-1 ед, настольные весы, разделочные столы с гигиеническим покрытием- 3 шт., стол для нарезки хлеба, стол для раздачи блюд. Для соблюдения личной гигиены персонала установлена умывальная раковина. Оборудование в исправном состоянии. В достаточном количестве обеспечены кухонным инвентарем, посудой из нержавеющей стали, разделочными деревянными досками, маркировка имеется. В нарушение п. 13.4. СанПиН 2.4.1.3049-13 регламентирующего, что технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудуется вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения, фактически технологическое оборудование (жарочный шкаф) не оборудован вытяжной системой вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Овощной цех первичной обработки овощей оборудование: картофелечистка МОК- 150-М -1 штука, производственные столы с цельнометаллическим покрытием - 2 шт., ларь для овощей - 2 шт., моечные ванны - 2 шт., раковина для мытья рук. Моечные ванны оснащены гибкими шлангами с душевой насадкой.

Овощной цех вторичной обработки овощей. Оборудование: бытовой холодильник «EXQVISIT», производственные столы с цельнометаллическим покрытием - 2 шт., 2 раковины с подводкой горячей и холодной воды (1-мытья яиц, 1- для мытья овощей), 1 раковина для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, ванная 1 шт., бактерицидный облучатель.

Мясорыбный цех - оборудование: электрическая мясорубка, холодильный ларь «Бирюса» для хранения сырья, разделочные столы с цельнометаллическим покрытием - 2 шт. (для разделывания рыбы, для разделывания мяса), моечные ванны -2 с душевой насадкой (для рыбы, для мяса), раковина для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, контрольные весы, колода для разуба мяса.

Кладовая 1 оборудование 1 холодильник «Кодры» для хранения яиц, холодильный ларь «Бирюса» для хранения мяса, холодильник «INDESIT» для молочной продукции.

Кладовая 2- стеллажи для хранения продуктов, прибор для измерения температуры и влажности воздуха, емкости для хранения сыпучих продуктов, маркировка нанесена.

В нарушение ст. ст. 10, 17 ФЗ № 52 от 30.03.1999г., ст. 17 п. 12 ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», регламентирующего, что граждане должны соблюдать при реализации пищевой продукции условия хранения и сроки годности, установленные изготовителем, фактически в складском помещении пищеблока осуществлялось хранение продукта «Сгущенка с сахаром с заменителем жира, массовой доля жира 8,5%», в бутылках массой нетто 1000г, с датой изготовления 17.12.2017г. изготовитель ЗАО «Алексеевский молочноконсервный комбинат» Белгородская область, г. Алексеевка по цене 133 руб. за 1 бутылку, со сроком годности в течение 8 месяцев в количестве шести банок, подлежащего хранению при температуре, установленного изготовителем от 0 градусов до +10 градусов С, фактически хранение вышеуказанного продукта осуществлялось при температуре + 14 градусов С по показанию термометра, установленного в складском помещении пищеблока, т.е. с нарушением условий хранения, установленным изготовителем.

Моечная для мытья кухонной посуды - оборудование: ванна – 1 шт., полуванна для мытья и обработки столовой посуды – 1 шт., стеллаж с сушилками для хранения столовой посуды, производственный стол с цельнометаллическим покрытием, раковина для мытья рук, форточная приточно-вытяжная вентиляция.

Раздаточная – столы – 2 шт.

Для хранения хлеба установлен шкаф со стеллажами, двери шкафа имеют отверстия для вентиляции. Для уборки мест хранения хлеба представлена щетка и столовый уксус.

Все оборудование находится в исправном состоянии, температурный режим контролируется с помощью спиртовых термометров. Для соблюдения личной гигиены персонала установлена раковина с подводом горячей и холодной воды.

Санузел для персонала пищеблока - оборудование: унитаз, 2 раковины.

Гардеробная - оборудование: шкаф для верхней одежды – 1 шт., шкаф для спец. одежды – 1 шт.

Штат пищеблока- 5 человек, в т.ч. повар-3, мойщик посуды-1, кладовщик-1. Меню представлено, информация о количественном составе основных пищевых веществ и энергии в меню указана. Подсчет калорийности проводит ежемесячно медицинская сестра. Нормативно - техническая документация заведена, заполняется ежедневно. Хранение суточных проб упорядочено. В варочном цехе вывешены индивидуальные полотенца для персонала. Персонал обеспечен спецодеждой из расчета 3 комплекта и колпак на 1 работающего. Уборочный инвентарь в туалете для персонала промаркирован, количество достаточное, отсутствуют мыло, полотенца, туалетная бумага. При визуальном осмотре помещений детского сада следы жизнедеятельности грызунов (экскременты) не обнаружены. Визуально миграция бытовых насекомых (тараканов) не отмечается. Жалобы от персонала и руководителя детсада на наличие насекомых, грызунов нет. Представлен договор на проведение санитарно-гигиенических, противоэпидемических мероприятий № 31 от 31.01.2018г с выпиской выполненных работ.

Штат персонала детского сада - 48 человек из них, 1 заведующий, 1 – зам по АХЧ., 21 педагогический работник: 17 воспитателей, 2- музыкальных руководителя, 1- логопед, 1- инструктор по физкультуре, обслуживающий персонал: 11 помощников воспитателя, 3 сторожа, 3-повара, 1- подсобный рабочий кухни, 1-кладовщик, 2 - уборщика помещений, 1 кастелянша, 1 – машинист по стирке белья, 1 дворник, 1- рабочий по обслуживанию здания. Выведены за штат: 2-медицинских сестры, 1- бухгалтер. Медицинский осмотр пройден в соответствии приказа МЗиСР № 302Н-31.03.2017г. Иммунизация против дифтерии, кори, вирусного гепатита В, краснухи проведена у всего персонала ДО. Текущий плановый медицинский осмотр – 16.03.2018 г. Заключен договор с поликлиникой № 6 г. Улан – Удэ. Гигиеническое обучение пройдено 26.02.2018года.

Представлена программа производственного контроля, программа утверждена приказом руководителем учреждения от 19.09.2016г. Руководителем детского сада

заключен договор с ФФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ в Кабанском районе» на проведение лабораторных исследований (измерений) № 31 31.03.2018г, представлены лабораторные исследования и испытания за 2016-2017гг. Договор на проведение лабораторных исследований № 13/ЛПК от 1.01.2018г

В ходе проверки произведен отбор образцов (проб) по протоколу взятия образцов (проб) товаров для проведения лабораторных исследований (испытаний), в том числе образцы проб продовольственного сырья, готовой продукции на паразитологические, микробиологические и санитарно-химические исследования, проб питьевой воды, смывы на бактерии кишечной палочки и патогенные бактерии, паразитологические показатели, возбудители кишечного иерсиниоза, готовые блюда - на термическую обработку, «С» - витаминизацию, калорийность обеда, дезинфицирующие средства - на активность хлора. Для оценки влияния физических факторов на рабочих местах проведены инструментальные замеры параметров микроклимата на рабочих местах, освещенности.

1. Лабораторные исследования проб пищевой продукции: борщ № 6091, гречка отварная № 6099, котлета мясная № 6102, сметана № 6268, данные пробы соответствуют техническому регламенту ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТРТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», что подтверждено протоколами лабораторных исследований, выданных ИЛЦ филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ в Кабанском районе от 12.03.2018г

2. Лабораторные исследования пробы пищевых продуктов на паразитологические исследования: картофель № 6124, морковь № 6126, данные проба соответствуют техническому регламенту ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», что подтверждено протоколом лабораторных исследований, выданным ИЛЦ филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ в Кабанском районе от 12.03.2018г.

3. Смывы с производственных объектов на паразитологические исследования № 3500 (5 проб) соответствуют требованиям СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ», что подтверждено протоколом лабораторных исследований, выданным ИЛЦ филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ в Кабанском районе от 12.03.2018г.

4. Лабораторные исследования смывов с производственных объектов на наличие бактерий кишечной палочки № 3493 (8смывов), в том числе патогенные и сальмонеллез № 3498 (5 смывов), смывы соответствуют МУ 2657-82 «По микробиологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами», что подтверждено протоколами лабораторных исследований, выданных ИЛЦ филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ в Кабанском районе от 12.03.2018г.

5. По результатам лабораторных исследований пробы воды централизованного водоснабжения № 6116, № 6110 на микробиологические и санитарно-химические исследования, пробы воды соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества, выданных ИЛЦ филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ в Кабанском районе от 12.03.2018г.

6. По результатам лабораторного исследования термическая обработка готового блюда (котлета мясная) достаточная, проба соответствует техническому регламенту ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», МУ1-40/3805 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания», что подтверждено протоколом лабораторного исследования № 6102 от 12.03.2018г, выданного ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в РБ в Кабанском районе».

7. По результатам лабораторного исследования обеда из 2-х блюд на калорийность, калорийность обеда составляет 623,66 ккал (величина допустимого уровня 513-611 ккал), что подтверждено протоколом лабораторного исследования № 6120 от 12.03.2018г, выданного ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в РБ в Кабанском районе».

8. По результатам лабораторного исследования аскорбиновой кислоты в витаминизированном напитке (компот), результат ниже гигиенического норматива и составляет 7,5 мг (норматив 50 мг на одну порцию), что подтверждено протоколом лабораторных исследований № 6119 от 12.03.2018г, выданного ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в РБ в Кабанском районе».

9. По результатам лабораторных исследований пробы дезинфицирующих средств: «Ока-таб» таблетки № 6128, раствор 0,0015% «Ока-таб» № 6134, результаты соответствуют заявленной активности, что подтверждено протоколом лабораторных исследований от 12.03.2018г, выданных ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в РБ в Кабанском районе».

10. По результатам лабораторных исследований массовой доли йода в йодированной соли «Экстра», результат пробы № 6122 соответствует гигиеническому нормативу, составляет 0,026мг/г, при гигиеническом нормативе 0,025мг/г, что подтверждено протоколом лабораторных исследований № 6122 от 12.03.2018г, выданного ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в РБ в Кабанском районе».

11. По результатам инструментальных исследований показатели микроклимата (температура воздуха, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха) в производственных помещениях учреждения соответствуют нормируемым значениям СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах», что подтверждено протоколом измерения показателей микроклимата № 3524 от 12.03.2018г, выданного ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в РБ в Кабанском районе».

12. По результатам инструментальных исследований, показатели освещённости в производственных помещениях учреждения соответствуют нормируемым значениям СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах», что подтверждено протоколом измерения показателей освещённости № 3525 от 12.03.2018г., выданного ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в РБ» в Кабанском районе.

13. По результатам лабораторных исследований пробы молоко «Полдень» 3,2% питьевое ультрапастеризованное, проба соответствует ТРТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», что подтверждено протоколами лабораторных исследований, выданных ИЛЦ филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ в Кабанском районе от 12.03.2018г

□ выявлены нарушения ст.ст.10, 17, 28 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52 ФЗ от 30.03.1999г; санитарных правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ 15.05.2013г № 26, Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г № 881:

1. В нарушение ст. 28 ФЗ № 52 от 30.03.1999г, п.17.14. СанПиН 2.4.1.3049-13 регламентирующего, что на каждого ребенка необходимо иметь полотенца для лица и ног, фактически отсутствуют для детей полотенца для ног. Ответственное лицо: Ткачева О.Н., заведующий.

2. В нарушение ст. 28 ФЗ № 52 от 30.03.1999г, п. 17.10. СанПиН 2.4.1.3049-13 регламентирующего, что очистка решеток вытяжных вентиляционных систем должна проводиться по мере загрязнения, фактически решетки вытяжной системы вентиляции в горячем цехе пищеблока загрязнены, не очищены от пыли. Ответственное лицо: Ткачева О.Н., заведующий.

3. В нарушение ст. 28 ФЗ № 52 от 30.03.1999г, п. 3.15 СанПиН 2.4.1.3049-13 регламентирующего, что вновь завозимый песок должен соответствовать гигиеническим

нормативам по паразитологическим, микробиологическим, санитарно-химическим, радиологическим показателем, фактически на вновь завезенный песок лабораторные исследования не проводились на паразитологическую, микробиологическую, санитарно-химическую безопасность, в программу производственного контроля исследования почвы не включены. Ответственное лицо: Ткачева О.Н., заведующий.

4. В нарушение ст. 28 ФЗ № 52 от 30.03.1999г, п. 18.2.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 регламентирующего, что для профилактики паразитозов проводят лабораторный контроль за качеством воды в бассейне с одновременным отбором смывов с объектов внешней среды на паразитологические показатели, фактически не проводится лабораторный контроль за качеством воды в бассейне с одновременным отбором смывов с объектов внешней среды на паразитологические показатели, в программе производственного контроля не включены лабораторные паразитологические исследования воды и смывов внешней среды в помещении бассейна. Ответственное лицо: Ткачева О.Н., заведующий.

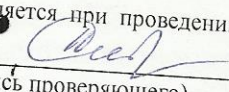
5. В нарушение ст. ст. 28, 17 ФЗ № 52 от 30.03.1999г п. 13.4. СанПиН 2.4.1.3049-13 регламентирующего, что технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудуется вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения, фактически технологическое оборудование (жарочный шкаф) не оборудован вытяжной системой вентиляции в зоне максимального загрязнения. Ответственное лицо: Ткачева О.Н., заведующий.

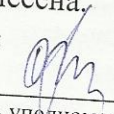
6. В нарушение ст. ст. 10, 17 ФЗ № 52 от 30.03.1999г., ст. 17 п. 12 ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», регламентирующего, что граждане должны соблюдать при реализации пищевой продукции условия хранения и сроки годности, установленные изготовителем, фактически в складском помещении пищеблока осуществлялось хранение продукта «Сгущенка с сахаром с заменителем жира, массовая доля жира 8,5%», в бутылках массой нетто 1000г, с датой изготовления 17.12.2017г, изготовитель ЗАО «Алексеевский молочноконсервный комбинат» Белгородская область, г. Алексеевка по цене 133 руб. за 1 бутылку, со сроком годности в течение 8 месяцев в количестве шести банок, подлежащего хранению при температуре, установленного изготовителем от 0 градусов до +10 градусов С, фактически хранение вышеуказанного продукта осуществлялось при температуре +14 градусов С по показанию термометра, установленного в складском помещении пищеблока, т.е. с нарушением условий хранения, установленного изготовителем. Ответственное лицо: Климова М.Е., кладовщик.

7. В нарушение ст.10, 17 ФЗ № 52 от 30.03.1999г., п. 14.21 СанПиН 2.4.1.3049-13, регламентирующего, что в дошкольных образовательных организациях осуществляется искусственная С-витаминизация напитков из расчета для детей 1-3 лет-35 мг, 3-6 лет -50 мг на порцию, витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника, фактически по результатам лабораторного исследования аскорбиновой кислоты в витаминизированном напитке, результат ниже гигиенического норматива и составляет 7,5 мг на порцию, что подтверждено протоколом лабораторных исследований № 6119 от 12.03.2018 г, выданного ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в РБ в Кабанском районе». Ответственное лицо: Солдатова Г.В., медицинская сестра.

Запись в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена.


(заполняется при проведении выездной проверки):



(подпись проверяющего)


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

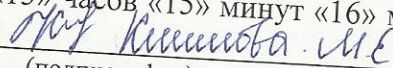
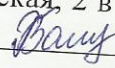
Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора),

органами муниципального контроля имеется.
(заполняется при проведении выездной проверки):


(подпись проверяющего)


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

Лицу (ам), на которых возлагается ответственность за выявленные правонарушения:
(их должность, фио, тел.)

1. Ткачевой Ольге Николаевне, заведующей МАДОУ Детский сад «Теремок» п. Селенгинск явиться для составления протокола об административных правонарушениях в ТО Управления Роспотребнадзора по Республике Бурятия в Кабанском районе по адресу: 671200, РБ, Кабанский район, с. Кабанск, ул. Октябрьская, 2 в «15» часов «00» минут «16» марта 2018 г. При себе иметь паспорт.
(подпись, фио)
2. Климовой Марии Евгеньевне, кладовщику МАДОУ Детский сад «Теремок» п. Селенгинск явиться для составления протокола об административных правонарушениях в ТО Управления Роспотребнадзора по Республике Бурятия в Кабанском районе по адресу: 671200, РБ, Кабанский район, с. Кабанск, ул. Октябрьская, 2 в «15» часов «15» минут «16» марта 2018 г. При себе иметь паспорт.

(подпись, фио)
3. Солдатовой Галине Валерьевне, медицинской сестре МАДОУ Детский сад «Теремок» п. Селенгинск явиться для составления протокола об административных правонарушениях в ТО Управления Роспотребнадзора по Республике Бурятия в Кабанском районе по адресу: 671200, РБ, Кабанский район, с. Кабанск, ул. Октябрьская, 2 в «15» часов «30» минут «16» марта 2018 г. При себе иметь паспорт.

(подпись, фио)

Прилагаемые к акту документы: протоколы лабораторных и инструментальных исследований.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Ведущий специалист-эксперт
(должность)



(подпись)

(Литвина Светлана Абрамовна)
(фамилия, имя, отчество)

Проведение мероприятия по контролю (надзору) окончено в «10» час. «00» мин. «16» марта 2018г.

Представител(и) юридического лица, индивидуального предпринимателя, присутствовавши(е)й при мероприятии по контролю (надзору), с настоящим актом проверки ознакомлен(ы).
С актом проверки ознакомлен (а), копию акта проверки со всеми приложениями получил(а) :

Заведующий д/с
(должность)


(подпись)

(Ткачева Ольга Николаевна)
(фамилия, имя, отчество)

«16» марта 2018г

Пометка об отказе ознакомления
проверки:

(подпись уполномоченного (-ых) должностного(-ых) лица (лиц), проводивших проверку)