

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благопо-
лучия человека по Ставропольскому краю**

**Протокол осмотра
при проведении профилактического визита**

«14» апреля 2023 г.
(дата составления)

с.Каново ул.Школьная, 35
(место составления)

Мною, Лопиной Сарияной Юрьевной – специалистом- экспертом территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в г.Георгиевске и Георгиевском
районе

(должность, фамилия и инициалы лица, проводившего осмотр)

на основании абзаца 2 пункта 11(4) постановления Правительства Российской
Федерации от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществлении го-
сударственного контроля (надзора), муниципального контроля»

произведен осмотр помещений, продукции (товаров) и иных предметов) муниципаль-
ного казенного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 5 «Дюй-
мовочка» (далее – МКДОУ № 5 «Дюймовочка»)

(наименование территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных
предметов)

находящихся по адресу: 357853, Ставропольский край, Курский район, с.Каново
ул.Школьная, 35

(указывается адрес нахождения территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции (това-
ров) и иных предметов)

Осмотр проведен «14» апреля 2023 г. с участием контролируемого лица (его представите-
ля): заведующего МКДОУ № 5 «Дюймовочка», ИНН 2612018382 ОГРН 1022600823849,
357853, Ставропольский край, Курский район, с.Каново ул.Школьная, 35, Клинчаевой
Елизаветы Сергеевны

(наименование, организационно-правовая форма юридического лица, его регистрационный номер (код ОКПО, ИНН),
юридический и фактический адреса, полномочия представителя)

В ходе визуального осмотра территории, помещений, анализа представленных
документов, было установлено, что территория дошкольной образовательной органи-
зации ограждена забором по всему периметру.

Выделены следующие зоны: зона застройки, игровая зона, хозяйственная. Игро-
вая зона включает: групповые площадки для каждой группы, на которых установлены
теневые навесы для защиты детей от солнца и осадков.

Теневые навесы не оборудованы деревянными полами и не имеют ограждение с
3-х сторон. На каждой игровой площадке установлены песочницы. Песочницы на ночь
закрываются.

Для сбора ТБО контейнер установлен на площадке с твердым покрытием на
территории учреждения. Муниципальный контракт № М- 120969 от 01.02.2023 г. по
оказанию услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами заключен с ре-
гиональным оператором по обращению с твердыми коммунальными отходами - Об-
щество с ограниченной ответственностью «Жилищно-коммунальное хозяйство».

Д/С размещен в одноэтажном приспособленном здании: групповые ячейки (группы), медицинский кабинет, административные помещения. Пищеблок, прачечная размещены в отдельно стоящих зданиях. Туалет для сотрудников надворный.

Водоснабжение (холодное, горячее), отопление – централизованное. Горячей и холодной водой обеспечены: кухня, буфетные, туалетные, раковины для мытья рук воспитанников, медицинский кабинет.

Канализование – Здание оборудовано системой внутренней канализации с отводом стоков в водонепроницаемый выгреб (4 шт.) объемом около 8-10 м³.

Все помещения постоянного пребывания детей имеют естественное освещение. Искусственное освещение представлено лампами дневного света (люминесцентные). Лампы имеют защитные плафоны. Хранение перегоревших ламп осуществляется в недоступном для детей месте.

Вентиляция естественная. Вентиляционные каналы в помещениях отсутствуют. В горячем цеху пищеблока, в постирочной оборудована вытяжная вентиляция механическим побуждением.

Со слов сквозное проветривание групповых помещений проводится через форточки только в отсутствии детей согласно представленному графику проветривания. Для контроля за температурным режимом в игровых – спальнях помещениях имеются бытовые термометры. Температура не ниже 20⁰С.

Отопление, местная котельная.

Дошкольное учреждение посещает 73 воспитанника, 3 групп:

- 1 младшая группа - 11 детей
- 2 младшая группа - 13 детей
- средняя группа - 25 ребенок
- подготовительная группа - 24 детей

Площадь групповых помещений для детей в возрасте от 3-х до 7-ми лет на одного ребенка составляет не менее 2,0 м². Количество детей в группах определяется исходя из расчета площади групповой (игровой) комнаты.

Групповые ячейки (4). Групповая ячейка изолирована во всех группах в состав групповой ячейки входит: приёмная, игровая, спальня, туалетная.

В приемной (общая) шкафы для одежды и обуви промаркированы, закреплены, индивидуальные. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, о режиме дня ознакомлены все родители.

Спальни выделены во всех группах (оборудованы стационарными кроватями)

Постельное бельё промаркировано у ножного края, имеется три комплекта постельных принадлежностей, 1 комплект на матрасников. Мешки для грязного/чистого белья в наличии и используются по назначению. Смена постельного белья проводится 1 раз в неделю по графику, полотенце - 2 раза в неделю и по мере загрязнения.

Игровые помещения. Для занятий и приема пищи в игровой установлены 4-х местные столы и стулья. Столы, стулья расставлены вдоль светонесущей стены, маркированы, подбор мебели осуществляется с учетом антропометрических показателей детей.

Инструкции по режиму мытья и дезинфекции игрушек разработаны в соответствии с требованиями санитарных правил. Режим мытья – соблюдается. Мягконабивные игрушки используются только в качестве дидактического материала.

Постирочная, гладильная размещена в отдельно стоящем здании. Обеспечена горячей водой. В одном помещении установлены стиральные машины автомат рако-

Линия с подводом холодной и горячей воды. Выделены емкости для дезинфекции белья. Чистое бельё хранится на стеллажах в отдельном помещении.

Туалетные помещения разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне размещены детские умывальники. Душевой поддон оборудован гибким шлангом размещен в зоне санитарных узлов. Унитазы установлены в закрывающихся кабинках. Санитарно-техническое оборудование в рабочем состоянии.

Туалетные помещения оборудованы раковинами с подводкой горячей и холодной воды. В младшей группе – оборудован шкаф для хранения горшков, ёмкость для их замачивания. Уборочный инвентарь промаркирован согласно назначению, имеются специальные шкафы для его хранения. Квачи замочены в дезинфицирующем растворе, с указанием даты разведения и % концентрации последнего.

Половое покрытие в помещениях д/с не имеет нарушенной целостностью, плинтуса плотно пригнаны.

Раковина для мытья рук персонала установлена в общей детской туалетной комнате.

Водоразборные краны для хозяйственных нужд имеются, к ним подведена холодная и горячая вода.

Запас дезинфицирующих средств имеется, в наличии 5 л Актив-био протект. Приготовление дезинфицирующих растворов проводится непосредственно в помещениях сан.узла, моечном отделении. В местах приготовления дезинфицирующих растворов в наличии инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов.

Питьевой режим организован – вода кипяченая, чашки индивидуальные.

Буфетная имеется в каждой группе, установлены по 2 мойки для мытья столовой посуды, с подводом холодной и горячей проточной воды. Моечные ванны имеют маркировку объемной вместимости, обеспечены пробками из полимерных материалов. Для дозирования моющих и дезинфицирующих средств используются мерные ёмкости. Мытье посуды осуществляется ветошью, хранение в емкостях чистые/грязные. Чистая столовая посуда хранится на спец. решетках, столовые приборы в кассетах, в шкафах. Столовой посуды и приборов в достаточном количестве.

Инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средств соответствуют требованиям и применяемому в данный момент средству. Сотрудники детского учреждения знают правила мытья и дезинфекции столовой посуды.

Пищеблок, работающий на сырье, состоит из горячего цеха с выделением рабочих зон для приготовления пищи, а также для обработки и мойки сырья, и моечной кухонной посуды и инвентаря. Помещения пищеблока оборудованы принудительной вытяжной вентиляцией. К технологическому оборудованию на пищеблоке обеспечен свободный доступ. Поточность приготовления блюд соблюдается.

Для обработки сырой и готовой продукции выделены цельнометаллические рабочие столы, 2 промаркированные раковины с подводом холодной и горячей воды. Разделочный инвентарь промаркирован согласно назначению. Для обработки мяса в наличии специально выделенные, промаркированные щетки.

Технологическое оборудование в рабочем состоянии: 2 эл. плита на 4 конфорки с духовым шкафом.

Суточные пробы оставлены в полном объеме, хранятся не менее 48 часов.

Для мытья кухонной посуды и инвентаря установлены две производственные ванны с подводом холодной и горячей воды. Посуда моется щётками с кальцинированной содой. Для дозирования моющих и дезинфицирующих средств используются мерные ёмкости. На рабочем месте вывешена инструкция о правилах мытья посуды и

инвентаря с указанием концентрации и объема моющих средств. Металлический инвентарь (мясорубка) после мытья прокаливают в духовом шкафу.

Для мытья рук персонала установлена отдельная раковина.

Яйца обрабатываются с применением дезсредств в кладовой в специально промаркированных емкостях в зоне обработки сырья.

Для хранения сыпучих продуктов выделено складское помещение. Состояние удовлетворительное. Условия и сроки хранения скоропортящейся продукции, товарное соседство соблюдаются. Установлен психрометр. Продукция хранится на стеллаже, в наличии все тарные ярлыки.

Холодильник для хранения суточных проб установлен в горячем цеху. Суточные пробы оставлены в полном объеме. Холодильное оборудование установленное в кладовой – 1 ед. в рабочем состоянии, 1 единица не работает, товарное соседство соблюдается. Предоставлен журнал контроля за температурным режимом в холодильном оборудовании ($t +2+4C^0$, $-18 C^0$).

Ведение документации в соответствии с требованиями: Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, Журнал бракеража готовой пищевой продукции, гигиенический журнал (сотрудники) журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек.

С целью ликвидации дефицита микронутриентов в питании детей используется йодированная соль. Проводится «С» - витаминизация третьих блюд.

Фактов принятия в учреждение пищевых продуктов без документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность не зафиксированы. Поставку продуктов осуществляют, ИП Аванесова Анжела Арсентьевна (Курский район, с.Эдиссия ул.Шаумяна, 33) – поставка основной пищевой продукции; ИП Капнов Геннадий Александрович (г.Зеленокумск ул.Ардинцева, 62) – поставка мяса (говядина) и мясных изделий: СКП колхоз «Кановский» (Курский район, с. Каново, улица Ленина)- поставка хлеба.

В кладовой сухие продукты: сахар, мука, крупа и пр. имеют маркировочные ярлыки, также сыпучие продукты поступают в учреждение и фасованные в мелкую упаковку (до 1 кг.). Складское помещение для хранения сухих сыпучих продуктов оборудовано прибором для измерения температуры и влажности воздуха. Состояние удовлетворительное. Сыпучие продукты хранятся на стеллажах, не менее 0,2 м. от пола.

Хранение овощей осуществляется в складском помещении помещения. Состояние удовлетворительное.

На потребительских упаковках молочной продукции, масложировой продукции указана маркировка в соответствии с требованиями ТР ТС. На упаковках с соковой продукцией, из фруктов предназначенной для питания воспитанников, указаны слова «для детского питания», в наличии информация о возрастной категории детей, для которых предназначена такая продукция.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем. Продуктов запрещенных в питании детей не выявлено.

По требованию представлены документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность продукты, используемые для питания воспитанников и обучающихся на молочную, мясную и др.продукцию.

Представленное для анализа учреждениями примерное меню, разработано для питания детей соответствует принципам щадящего питания. Фактический рацион пи-

ания соответствует утвержденному примерному меню.

Родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню

Питание детей 4-х разовое, включая второй завтрак. В меню ежедневно включены следующие продукты: мясо, молоко, сметана, кисломолочные продукты, масло сливочное, растительное, картофель, овощи. Утвержденное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии в целом за период его реализации, наименование блюд и кулинарных изделий соответствует их наименованиям в сборниках рецептов.

Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой (халат, косынка), не менее трех комплектов на 1 человека, СИЗ. Специальная одежда хранится в специально выделенном шкафу.

Уборочный инвентарь для уборки помещений пищеблока промаркирован согласно назначения.

Медицинское обслуживание воспитанников осуществляется медицинскими работниками ГБУЗ СК «Курская районная больница». Договор о совместной деятельности по медицинскому обслуживанию детей № 9 от 09.01.2023 г.

Режим работы медицинского работника размещен перед входом в медблок.

Мед.кабинет размещен в одном помещении с выделением зоны для изоляции. Оснащение медкабинета в соответствии с требованиями правил. Количество холодильников: 1.

Отделка всех помещения соответствует требованиям СП, санитарно-техническое состояние удовлетворительное. Медицинский кабинет обеспечен горячим и холодным водоснабжением.

В кабинете проводится профилактическая работа и оказание первичной медицинской помощи.

Требования к организации вакцинопрофилактики

Вакцинация проводится в прививочном кабинете Кановской амбулатории

Требования к приему детей в учреждение

Ежедневный утренний прием проводят воспитатели, опрашивают родителей о состоянии здоровья детей. Выявленные при утреннем фильтре больные и дети с подозрением на заболевания не принимаются, заболевшие, выявленные в течение дня изолируются.

С целью выявления детей, пораженных педикулезом, проводятся осмотры детей. Журнал осмотра детей на педикулез имеется, ведется регулярно. В 2023 г. детей больных педикулезом не выявлено.

Допуск детей после болезни или отсутствия более 5 дней производится при наличии справок от педиатра.

Программа производственного контроля разработана и утверждена руководителем учреждения. Программой определены должностные лица, ответственные за осуществление производственного контроля, а также контроль за наличием официально изданных санитарных правил, определен список лиц подлежащих медицинскому осмотру и гигиенической подготовке, определен перечень факторов, в отношении которых требуется проведение производственного контроля, перечень форм учета и отчетности. Определены объемы и периодичность проведения контроля. Предусмотрен лабораторный контроль при организации питания.

Медицинские осмотры сотрудников.

Личные медицинские книжки представлены. Медицинский осмотр, гигиениче-

ская подготовка и аттестация всеми сотрудниками пройдена в полном объеме. Результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о проведенных прививках внесены в ЛМК.

МДОУ работает по пятидневной рабочей неделе, длительность пребывания детей составляет 10.5 часов, с 7-30 до 18-00. Питание 4 раза в день (завтрак, второй завтрак, обед, полдник), перерыв между приемами пищи не более 4-х часов.

Показатели организации образовательного процесса (продолжительность дневного сна, продолжительность прогулок, суммарный объем двигательной активности и пр.) соответствуют требованиям СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" таблица 6.7.

При проведении профилактического визита было установлено: нарушений требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» не выявлено.

(указываются сведения об осмотренных территориях, помещениях (отсеках), производственных и иных объектах, продукции (товаров) и иных предметах)

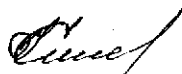
При проведении осмотра применялась фотосъемка и (или) аудиозапись:


Фото с телефона Samsung Galaxy S21 SM-G991B/DS

(указываются сведения о технических средствах, используемых для проведения фотосъемки, аудиозаписи, дата, время и место, а также условия проведения фотосъемки, аудиозаписи, если фотосъемка, аудиозапись не применялись об этом делается запись)

Замечания, заявления, объяснения, ходатайства, поступившие во время производства осмотра _____

Контролируемое лицо
(его представитель)


(подпись)


(инициалы и фамилия)

Участвовавшие
(присутствовавшие) лица


(подпись)

(инициалы и фамилия)

(подпись)

(инициалы и фамилия)

Специалист- эксперт
территориального отдела
Управления Роспотребнадзора
по Ставропольскому краю
в г.Георгиевске и Георгиевском районе
(должность лица, составившего протокол)


(подпись)

С.Ю.Лопина
(инициалы и фамилия)