

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Приморскому краю в г. Лесозаводске
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

г. Дальнереченск ул. Ленина, 16
(место составления акта)

« 29 » марта 2021 г.

(дата составления акта)

10-00 - 17-00

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

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

№5

По адресу/адресам: 692183 Приморский край, Красноармейский район, пгт. Восток, ул. Молодежная, 5А

(место проведения проверки)

На основании: Выполнения Плана проведения плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей на 2021 год, утверждённого руководителем Управления Роспотребнадзора по Приморскому краю 31.10.2020г. и размещённого на сайте Управления Роспотребнадзора по Приморскому краю. Распоряжения № 191 от 09.02.2021г. выданное Руководителем Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Приморскому краю.

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена плановая выездная проверка в отношении: Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребёнка – детский сад №28» пгт. Восток Красноармейского муниципального района Приморского края ОГРН 1022540639439 от 26.12.2002, ИНН 2517006757

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

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

Дата и время проведения проверки:

«10» марта 2021г с 11 час. 00 мин. до 14 час. 00 мин. 3 час

Продолжительность

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

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней / 3 часа

(рабочих дней/часов)

территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Приморскому краю в г.

Акт составлен: Лесозаводске

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы): (заполняется при проведении выездной проверки) 01 марта 2021г. 11-00 заведующая МБДОУ «Центр развития ребёнка – детский сад

29.03.2021г.

№ 28» п. Восток Пинчук Елена Степановна

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лица, проводившие проверку:

Главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Приморскому краю в г. Лесозаводске Кончаков Владимир Васильевич; ведущий специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Приморскому краю в г. Лесозаводске Пернятин Андрей Борисович; Казакевич Ирина Степановна — начальник отделения санитарно-гигиенических, микробиологических и паразитологических лабораторных исследований Дальнереченского отдела филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Приморском крае в г. Лесозаводске». Аттестат аккредитации испытательного лабораторного центра» № RA. RU. 21.ДВО 01 от 18.11.2015г.

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

При проведении проверки присутствовали: заведующая МБДОУ «Центр развития ребёнка — детский сад № 28» п. Восток Пинчук Елена Степановна

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

В ходе проведения проверки установлено:

1. Радиус обслуживания: Красноармейский муниципальный округ
2. Вместимость по проекту- 420, фактически - 272.
3. Число групп - 12.
4. Режим работы детского учреждения: круглогодичный, с 8-00 до 19-00.
5. Наличие факторов вредного воздействия окружающей среды (транспортные магистрали, коммунальные и промышленные объекты, гаражи, контейнерные площадки): Здание дошкольной образовательной организации размещено на внутриквартальной территории жилого микрорайона, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов. Площадь земельного участка - 5110 кв.м.,
6. Ограждение, входы, выезды: Территория по периметру ограждена забором и зелеными насаждениями. Имеются два входа и один въезд на территорию. Территория двух детских садов с твердым покрытием. Территория дошкольного учреждения имеет наружного электрического освещения.
7. Функциональное зонирование участка: на участке выделены игровая и хозяйственная зоны.
8. Групповые площадки (количество, размещение, оборудование): предусмотрены 12 игровых площадок, на игровых площадках имеются теневые навесы, площадью 20 м.кв. Теневые навесы оборудованы деревянными полами на расстоянии 15см от земли. Имеющиеся теневые навесы ограждены с трех сторон, высота ограждения 1,5 м. Покрытие групповых площадок травяное с утрамбованным грунтом. Имеются теневые навесы на игровых площадках трех групп, что соответствует ч.1 ст.28 Закона РФ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
9. Хозяйственная зона (размещение, оборудование, наличие отдельного въезда на неё): Предусмотрен самостоятельный въезд с улицы. Дорожка к контейнерной площадке для сбора мусора имеет твердое покрытие (асфальт), что соответствует ч.1 ст.28 Закона РФ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Имеется отдельный вход на пищеблок. На площадке с твердым покрытием (бетонным) установлен контейнер.

Контейнеры для сбора мусора имеют крышки, что соответствует требованиям ч.1 ст.28 Закона РФ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». На территории хозяйственной зоны предусмотрено место для сушки постельных принадлежностей.

10. Санитарное состояние и содержание участка:

Договор на утилизацию бытовых отходов – заключен. Вывоз ТБО – 2 раза в неделю.

Уборка территории проводится ежедневно: утром за 1 час до прихода детей или вечером после ухода детей.

Договор на проведение дератизации, дезинсекции – заключен

Дератизационный паспорт - акты выполненных работ представлены.

11. Имеется сад и огород: нет

12. Соблюдение принципа групповой изоляции: соблюдается.

13. Здание для размещения групп введено в эксплуатацию в 1979 году, типовое.

14. Общая площадь зданий: составляет 9433 кв.м., число зданий-1.

16. Набор помещений: групповые ячейки и сопутствующие помещения: медицинский кабинет; пищеблок; постирочная; служебно-бытовые помещения для персонала (санитарный узел, кабинет заведующей, гардеробная, помещение для персонала).

17. Набор и площади помещений групповой ячейки:

В состав групповой ячейки входят: раздевальная (приемная) (для приема детей и хранения верхней одежды), групповая (для проведения игр, занятий и приема пищи), спальня, буфетная (для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды), туалетная (совмещенная с умывальной).

Игровые – от 48,2 кв.м. до 56,6 кв.м, спальни – от 36,2 до 55,3 кв.м., высота всех помещений – 2,9 м. Входы в групповые ячейки оборудованы тамбурами. Раздеальные оборудованы шкафами для верхней одежды детей и персонала. Шкафы для одежды и обуви оборудованы индивидуальными ячейками - полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Каждая индивидуальная ячейка маркирована.

18. Отделка помещений: стены, потолок окрашены водоэмульсионной краской, пол покрыт линолеумом. В туалетных комнатах полы покрыты керамической плиткой на высоту 1,5 м., в буфетных имеется водонепроницаемый фартук возле моечных ванн, на пищеблоке полы покрыты половой керамической плиткой, стены производственного помещения облицованы керамической плиткой на высоту 1,5 м.

19. Санитарно-техническое состояние помещений групповых: удовлетворительное.

20. Оборудование игровой: укомплектовано игровым оборудованием с учетом возраста детей. В игровых комнатах имеются маркерные доски. При использовании маркерных досок используются контрастные маркеры (черный, красный, коричневый, темные тона синего и зеленого).

21. Результаты проверки соответствия возрастно-ростовым показателям:

22. Оборудование спальни: одноярусные кровати, согласно списочного состава детей.

23. Расстановка кроватей в спальнях: расстановка кроватей в спальне обеспечивает свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружной стеной.

24. Использование игровой для сна: игровые не используются для сна детей.

25. Санитарное содержание постельного белья: промаркировано, смена его проводится еженедельно, имеются три комплекта белья на одного ребенка.

26. Наличие постирочной:

Постирочная расположена на-1 этаже, в отдельном блоке, имеет 1 вход.

В постирочной отдельные входы для сдачи грязного и получения чистого белья, что соответствует ч.1 ст.28 Закона РФ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Состав помещений и площади прачечной:

Состоит из двух помещений, постирочная и склад для чистого белья, площадь постирочной составляет 24,8 кв.м., при допустимой не менее 14,0 кв.м., склад для чистого белья 32,0 кв.м.

Отделка помещения прачечной – покраска, кафель

Санитарно-техническое состояние помещений – удовлетворительное.

Оборудование прачечной, исправность технологического оборудования - стиральная машина - 3 шт., с центрифугой, 1 машина – автомат-все оборудование в рабочем состоянии.

Наличие 2 - х входов:

Соблюдение поточности технологического процесса – не соблюдается.

Наличие мешков для сбора грязного белья выдачи чистого – имеются.

Хранение чистого белья - организовано. Обеспечение моющими средствами - достаточно.

Количество комплектов постельного белья - 3 смены.

Обеспеченность спец.одеждой:

Обеспеченность неснижаемым запасом дезинфекционных средств -100 %

Имеется в наличии: "Жавельон" - 300г.

В буфетных, и на пищеблоке имеются инструкции по применению (концентрации, объемов) применяемого дезинфицирующего средства «Жавелион», что соответствует ст.11, ст.28 ч.1 ФЗ от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

27. Естественное и искусственное освещение

27.1. Естественное освещение: посредством оконных блоков.

27.2. Санитарное содержание застекленной поверхности окон:

Для ограничения избыточной инсоляции и перегрева помещений имеются шторы. Шторы выполнены из светлых тонов, которые свободно перемещаются в течение дня. Конструкция окон предусматривает возможность организации проветривания помещений, предназначенных для пребывания детей. Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета, что соответствует ч.1 ст.28 Закона РФ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

В игровых столах для обучения детей размещены на расстоянии 4 метра от светонесущей стены.

27.3. Наличие высоких широколистных цветов на подоконниках – отсутствуют.

27.4. Препятствия для проникновения светового потока – нет.

27.5. Искусственное освещение: энергосберегающие люминесцентные лампы в защитной armature (светильники с плафонами). Все источники искусственного освещения в исправном состоянии. Неисправные и перегоревшие лампы хранятся в отдельном помещении детского сада.

28. Система отопления и вентиляции: водяное, централизованное (от собственной котельной).

28.1. Тип отопительных приборов: радиаторы.

29. Водоснабжение: централизованное (из подземного источника).

20.11.2017г. при анализе лабораторных данных установлено, что проба воды по результатам лабораторных исследований образцов воды питьевой централизованного водоснабжения водопроводной из внутреннего водоразборного устройства по микробиологическим и физико-химическим показателям образцы воды питьевой централизованного водоснабжения водопроводной соответствуют СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения», ГН 2.1.5.1315-03 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) химических веществ в воде водных объектов хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водоснабжения»

29.1. Горячее водоснабжение: автономные водонагреватели.

29.2. Наличие кранов-смесителей:

В туалетных комнатах групп к умывальным раковинам обеспечена подводка холодной и горячей воды, что соответствует ч.1 ст.28 Закона РФ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

30. Канализация: централизованная.

31. Исправность санитарно-технического оборудования, его санитарное содержание: удовлетворительное.

32. Санитарное содержание помещений групповых ячеек и соблюдение сан-эпид. режима: соблюдается.

В буфетных вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств, что соответствует ст.28ч.1 ФЗ от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

Туалетные комнаты групповых ячеек делятся на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне размещены детские умывальники. В зоне санитарных узлов размещаются унитазы.

В туалетных помещениях для детей имеются душевые поддоны, что соответствует ч.1 ст.28 Закона РФ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

В младшей группе, в туалетной комнате имеется (стеллаж) с ячейками для хранения индивидуальных горшков, шкаф. Горшки промаркированы. К умывальным раковинам, обеспечена подводка горячей и холодной воды, подача воды осуществляется через смеситель. Унитазы оборудованы детскими сиденьями и гигиеническими накладками, допускающими их обработку моющими и дезинфекционными средствами. В туалетных помещениях (рядом с умывальниками) установлены вешалки для детских полотенец (отдельно для рук и для ног) по списочному составу детей.

В туалетных комнатах имеются шкафы для хранения уборочного инвентаря, что соответствует ч.1 ст.28 Закона РФ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Организация питания: Питание детей организовано в помещениях игровых комнат. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка предусматривает групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье). Для мытья столовой посуды буфетные оборудованы маркированными моечными емкостями. Столовая и чайная посуда выделена для каждой группы из расчета один комплект на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе.

Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) изготовлена из фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали.

Столовая посуда для персонала моется и хранится в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

Состав помещений пищеблока: горячий цех, холодный цех с моечной кухонной посуды, кладовая для сырья с холодильным оборудованием и помещением для хранения овощей.

Отделка пищеблока: полы покрыты половой керамической плиткой, стены производственных помещений облицованы глазурованной керамической плиткой на высоту 1,5 м., остальная часть стены и потолок окрашены водоэмульсионной краской. В кладовой полы покрыты

половой керамической плиткой, стены и потолок окрашены водоземлюсионной краской. Грызунонепроницаемость помещений пищеблока обеспечена.

В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится в соответствии с представленным договором и актами выполненных работ, что соответствует ч.1 ст.28 Закона РФ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

3. Оборудование пищеблока

Горячий цех: стол для раздачи готовой продукции с металлическим покрытием; разделочный разделочный стол для вареной рыбы с металлическим покрытием; разделочный стол для вареного мяса с металлическим покрытием; весы электронные; две мясорубки (для сырой и готовой продукции); стеллаж для хранения кухонной посуды; разделочные доски и ножи для готовой продукции; электроплита.

Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

Холодный цех с моечной кухонной посуды: стол для яйца; четырехгнездовая моечная ванна; электротитан на 80 литров; металлический стеллаж для хранения кухонной посуды; разделочный стол для сырой рыбы с металлическим покрытием; разделочный стол для салатов с металлическим покрытием.

Склад сырья: весы; четыре бытовых холодильника; один низкотемпературный холодильный ларь, стеллаж для хранения продукции (для консервированной продукции, приправ).

Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

Обращение с пищевыми отходами:

Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные емкости с крышками. Ежедневно в конце дня ведра независимо от наполнения очищаются, промываются 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскиваются горячей водой и просушиваются.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья: осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Поставка продукции и продовольственного сырья централизованная по товарно-транспортным накладным, оформленным в соответствии с требованиями. Продукция поступает в таре производителя или поставщика. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки представлены.

Хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья:

Пищевые продукты хранятся в соответствии со сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя, в таре поставщика или в промаркированных емкостях. Масло сливочное хранятся на полках в заводской упаковке. Товарное соседство при хранении продуктов соблюдается.

Яйцо хранится в холодильнике на отдельной специальной полке. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в складском помещении в заводской (потребительской) упаковке на стеллажах, на расстоянии от пола 35 см, расстояние между стеной и продуктами 20 см. Хлеб хранится в специальной маркированной емкости, расстояние от пола более 35 см.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном подвальном помещении.

Организация питания:

Осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка. Кулинарная обработка пищевых продуктов соблюдается.

Суточная проба имеется. В наличие 2-х комплекта банок с крышками для хранения суточных проб, емкости для их кипячения. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве 100 г; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом (заведующей детским садом).

Кратность приема пищи - трёхразовое.

Интервалы между приемом пищи - 3-4 часа.

Соответствие веса и объема порций возрастным потребностям детей: соответствует.

Наличие 10 дневного меню: имеется.

Наличие картотеки готовых блюд: разработаны технологические карты на все виды используемых блюд, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

7 Составление меню-раскладки с указанием количества детей, с учетом норм продуктов, в соответствии с возрастом проводится на 2 недели.

Проведение С-витаминизации, профилактики йод -дефицитных состояний:

Используется йодированная поваренная соль. При анализе лабораторных данных 27.07.2016г. установлено, Образцы проб соли поваренной пищевой йодированной по массовой доле йода соответствуют требованиям ГОСТ Р 51574-2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия» - протокол №12198-П от 06.07.2016 г.

Питьевой режим: используется кипяченая питьевая вода. Качество, кипяченой воды, взятой из емкости пищеблока, соответствует по микробиологическим показателям нормативным требованиям

Повторяемость блюд в меню в течение дня, недели: не отмечается.

Наличие в рационе наиболее ценных продуктов (яиц, молока, мяса, рыбы, овощей, фруктов): имеются.

Определение в рационе основных питательных веществ, сбалансированность рациона, соотношение белков, жиров, углеводов составило как 1:1:4.

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции - имеется.

Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов- имеется.

Журнал здоровья - имеется.

Наличие уборочного инвентаря, маркировка, хранение, использование: имеется и соблюдается.

Наличие ветоши для мытья кухонного инвентаря и оборудования, хранения, методы обработки - имеется, используется физический метод обработки - кипячение, храниться в промаркированной емкости.

Наличие и достаточность моющих и чистящих средств, дезинфицирующих средств, их хранение, наличие мерной емкости - имеются, достаточно, дезинфицирующие средства хранятся недоступно для света.

Профилактика сальмонеллеза: инструкции имеются, имеются нож и емкость для колки яйца, емкость для варки яйца. Доски разделочные, ножи, емкости для сырых и вареных кур имеются. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте.

Обеспечение спец. одеждой: обеспечены (халат, колпак), три комплекта на 1 человека. Стирка спецодежды организована в постирочной. В наличие клеенчатый фартук для разделки мяса, рыбы, кур.

Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья.

Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой (халат, колпак), три комплекта на 1 человека. Специальная одежда храниться в отдельном шкафу.

Воспитатели и помощники воспитателя не обеспечены спецодеждой:

Медицинское обслуживание: Прививочная работа, медицинское обслуживание детей оказывается врачом, КГБУЗ «Красноармейская районная больница», согласно принципа участковости.

План работы на год, месяц – имеется.

Анализ заболеваемости детей за 2015 год., ежемесячно проводится .

Планы оздоровительных мероприятий для детей с учетом анализа заболеваемости, оценка эффективности проведенных оздоровительных мероприятий (с оформлением в медицинских картах детей) – планы оздоровительных мероприятий включены в общий план работы дошкольного учреждения.

Частота медицинских осмотров, кем проводится, как оформляются документы – проводится два раз в год по графику бригадой врачей. Документы оформляются по форме.

Наблюдение за периодом адаптации детей в дошкольном учреждении - проводится

Антропометрия детей проводится с 3 - 7 лет - 2 раза в год .

Оформление журналов «здоровья» по группам – ведётся.

Организация профилактических осмотров детей: при поступлении в дошкольные образовательные организации с целью выявления больных- ежедневно, (в том числе на педикулез) проводится 1 раз в 10 дней.

Доврачебный этап: проведение скрининг-тестов, анализ полученных данных –проводится.

Мероприятия по профилактике паразитарных заболеваний: организована работа по выявлению инвазированных контагиозными гельминтозами с однократным обследованием всех детей один раз в год . Списки детей подлежащих обследованию и отметкой о результатах обследования представлены.

Организация режима дня и учебных занятий:

Анализ режима дня каждой группы и соответствие его возрастным особенностям детей:

режим дня соответствует возрасту детей в каждой группе, обеспечивает физиологически необходимое для ребенка количество часов сна и бодрствования, регулярное и достаточное пребывание на свежем воздухе.

Время приема пищи, занятий, прогулки в соответствии с требованиями.

Организация и проведение обязательных занятий, согласно утвержденной сетки занятий.

Продолжительность сна в зависимости от возраста детей: с 3 - 7 лет - 2 - 2,5 часа

Прогулки, кратность 2 раза в день, продолжительность не менее 4 часов в день, место в режиме дня в первую половину дня до обеда, после дневного сна или перед уходом детей домой.

Физкультурно-оздоровительные формы:

Физкультурные занятия, утренняя гимнастика, физкультурные минутки, подвижные игры на свежем воздухе, спортивные праздники, досуги, развлечения.

Виды применяемых закаливающих процедур: _воздушные, водные, солнечные, дыхательная гимнастика, точечный массаж, полоскание полости рта.

Прохождение профилактических медицинских осмотров, гигиеническое воспитание и обучение, личная гигиена персонала.

Персонал детского сада проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание санитарных норм и правил 1 раз в 2 года, персонала пищеблока, а также помощники воспитателя - 1 раза в год.

Каждый работник имеет личную медицинскую книжку, в которую внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

Процент охвата обязательной вакцинацией против дифтерии, кори - 100 %.

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

Контейнеры для сбора мусора имеют крышек, что соответствует ч.1 ст.28 Закона РФ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Выявленные нарушения:

При проведении плановых надзорных мероприятий 01.03.2021г. с 11-00 до 14-00 в отношении Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребёнка – детский сад №28» пгт. Восток Красноармейского муниципального района Приморского края установлено:

- в средней группе № 2 источники света содержат следы загрязнения, что является нарушением ст.11, п. 1 ст. 28 Федеральный закон от 30 марта 1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 2.8.9. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

- в группе младшая № 1, для искусственного освещения используются разные типы ламп, что является нарушением ст. 11, 25, ч. 1 ст. 28 Закона РФ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 2.8.5 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

- в группе средняя № 2 туалетная комната не оборудована сиденьями на унитазы, что является нарушением ст.11, п. 1 ст. 28 Федеральный закон от 30 марта 1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 2.4.11, п. 3.1.7, п. 3.2.11 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

- в туалетной комнате для персонала, уборочный инвентарь для коридоров, помещений для персонала, хранился совместно с инвентарем для уборки туалетов, что является нарушением ст.11, п. 1 ст. 28 Федеральный закон от 30 марта 1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 2.11.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

- на пищеблоке, в холодильнике хранилось мясо кур, накрытое крышкой с маркировкой «П блюдо», что является нарушением ст.11, ст. 17 Федеральный закон от 30 марта 1999г. №52-

ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

- в производственном помещении пищеблока холодильное оборудование не поддерживает температурный режим, при нормативной температуре хранения пищевой продукции +4°C - +6°C, температура в холодильнике составила + 8°C, что является нарушением п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

Ответственный за выявленные нарушения: заведующая МБДОУ «Центр развития ребёнка – детский сад № 28» п. Восток Пинчук Елена Степановна

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

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:

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):

(подпись проверяющего)

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

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

(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые к акту документы:

распоряжение органа государственного контроля (надзора) о проведении плановой выездной проверки юридического лица №191 от 19 февраля 2021г.

Распоряжение о начале проведения плановой выездной проверки исх. №10 от 11.02. 2021г.

Протокол осмотра принадлежащих юридическому лицу помещений, территорий и находящихся там вещей и документов № 6 от 01.03.2021г.

протокол измерения физических факторов № 09/06Л-Ф от 11.03.2021г.. Экспертное заключение №15 от 17.03.2021г.- кратность воздухообмена, экспертное заключение о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы №15 от 17.03.2021г..

Протокол измерения физических факторов № 09/06Л-Ф от 11.03.2021г.- измерение освещенности, экспертное заключение о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы № 14 от 17.03.2021г..

Протокол замеров мебели № 03/06Л-РВ от 11.03.2021г.- соответствие росту-возрастным особенностям детей школьного возраста № 03/06Л-РВ от 11.03.2021г..

2.03.2021г., экспертное заключение о проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы № 3 от 17.03.2021г. Протокол лабораторных испытаний рационов питания № 12/06Л-К от 5.03.2021г., рацион питания (потребность в пищевых веществах, энергии, протокол лабораторных исследований пищевых продуктов № 3353-П от 12.03.2021г. экспертное заключение о проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы № 13 от 16.03.2021г. – витаминизация
Протокол об административном правонарушении №66 от 27.07.2016г.

Подписи лиц,
проводивших проверку:

(подпись)

(Кончаков Владимир Васильевич)
(фамилия, инициалы)

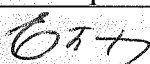
(подпись)

(Пернятин Андрей Борисович)
(фамилия, инициалы)

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):
заведующая МБДОУ «Центр развития ребёнка – детский сад № 28» п. Восток Пинчук Елена
Степановна

(фамилия, имя, отчество (последнее — при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

« 29 » марта 2021 г.

+ 

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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