



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

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Красноярскому краю

г. Красноярск

«31» октября 2016 г.
с 15.00 до 18.00 часов

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора) юридического лица, индивидуального предпринимателя
№ 4387

На основании распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю Дмитриевой Галины Михайловны № 4701 от 27.09.2016 г по адресу: 660125, г. Красноярск, ул. Водопьянова, д. 9 А, была проведена плановая выездная проверка в отношении муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 277 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому направлению развития детей» (МБДОУ № 277).

Дата и время проведения проверки: 16 рабочих дней, с 10.10.2016 г. по 31.10.2016 г.

«10» октября 2016 г. с 11:10 до 13:30 часов;

«13» октября 2016 г. с 09:20 до 11:00 часов.

Акт составлен: Управлением Роспотребнадзора по Красноярскому краю, г. Красноярск, ул. Каратанова, 21

С копией распоряжения о проведении проверки, заверенной должностным лицом, проводившим проверку, ознакомлен: заведующий МБДОУ № 277 (Прилагаются уведомление о проведении проверки от 27.10.2016 г. № ГМ-60988 о вручении копии распоряжения о проведении проверки юридического лица от 27.09.2016г. № 4701) Махтиева Л.Ц.

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

Лицо, проводившее проверку: главный специалист-эксперт отдела надзора за условиями воспитания, обучения и питания населения Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю Шаропова Марина Геннадьевна.

В качестве экспертов привлечены: специалисты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» Томсон О.Н. – эксперт-физик лаборатории физических факторов для проведения инструментальных измерений параметров микроклимата, искусственного и естественного освещения, крат-

ности воздухообмена; Соколик Т.Ю. - помощник врача по общей гигиене для отбора проб (образцов) готовой продукции, обеда, рациона, овощей, продовольственного сырья, смывов, воды; Ярош Н.Н. – ведущий инженер-лаборант токсикологической лаборатории для измерения содержания паров ртути в медицинском кабинете, приемных групповых; Бондаренко Г.М. – врач по гигиене питания для проведения экспертизы полученных результатов лабораторных исследований и испытаний, инструментальных измерений.

При проведении проверки присутствовала: заведующий МБДОУ № 277 Махтиева Любовь Царберциновна.

В ходе проведенной проверки установлено: муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 277 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому направлению развития детей» (МБДОУ № 277), расположено по адресу: 660125, г. Красноярск, ул. Водопьянова, д. 9 А.

Дошкольная организация имеет лицензию на осуществление образовательной деятельности по реализации программ дошкольного образования. Дошкольная организация функционирует с 1960 г. По проекту учреждение рассчитано на 12 групповые ячейки. Проектная вместимость 354 мест, списочный состав 99 человек. Фактически функционирует 12 групп, дети возраста 1,5- 7 лет.

Списочный состав детей:

1- я младшая группа «А» «Познавайки»» списочный состав 17 чел;
 2- я младшая группа «А» «Грамотейки»» списочный состав 24 чел;
 2- я младшая группа «Б» «Любознайки»» списочный состав 20 чел;
 Средняя группа «А» «Непоседы» списочный состав 28 чел;
 Средняя группа «А» «Лесовички» списочный состав 32 чел;
 Старшая группа А «Играйки» списочный состав 30 чел;
 Старшая группа Б «Путешественники» списочный состав 29 чел;
 Старшая группа Б «Краснояры» списочный состав 31 чел;
 Старшая группа В «Артисты» списочный состав 29 чел;
 Подготовительная группа «А» «Умельцы» списочный состав 29 чел;
 Подготовительная группа «А» «РазДваТришки» списочный состав 30 чел;

Подготовительная группа «В» «Фантазеры» списочный состав 27 чел;

Здание детского образовательного учреждения размещено на внутриквартальной территории, удаленной от магистральных улиц, коммунальных и промышленных предприятий, расположено на обособленном земельном участке.

Территория детской организации ограждена металлическим забором, целостность ограждения не нарушена, что соответствует требованиям п. 3.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организациях» (далее СанПиН 2.4.1.3049-13).

В соответствии Федерального закона от 23 февраля 2013 г. N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма

и последствий потребления табака» в радиусе 100 м отсутствуют организации торговли, реализующие табачные изделия.

На всех входах на территорию и в здание дошкольной организации имеется знак о запрете курения, обозначающий территорию, здания и объекты, где курение табака запрещено в соответствии с требованиями ч. 5 ст. 12 Федерального закона от 23 февраля 2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий употребления табака», Приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 12 мая 2014 г. № 214н «Об утверждении требований к знаку о запрете курения и к порядку его размещения».

На территории дошкольной образовательной организации выделены игровая и хозяйственная зоны, что соответствует требованиям п. 3.5. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Въезды и входы на территорию, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к контейнерной площадке для сбора мусора покрыты твердым покрытием – асфальтом в соответствии с п. 3.21. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Для защиты детей от солнца и осадков на территории 12 групповых площадок установлены 12 тентовых навесов в соответствии с п. 3.9. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее СанПиН 2.4.1.3049-13).

Игровые площадки для дошкольных групп оборудованы с учетом высокой активности детей в играх, что соответствует санитарным требованиям. На игровых площадках для игр детей имеются песочницы, смена песка проведена в весенний период. Песочницы оснащены защитными приспособлениями (крышками) во избежание загрязнения песка, что соответствует требованиям п. 3.15. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Хозяйственная зона расположена со стороны хозяйственного въезда в учреждение. Мусоросборники в количестве 2-х установлены на твердом покрытии, оборудованы крышками, что соответствует требованиям п. 3.18. СанПиН 2.4.1.3049-13. Представлен договор на оказание услуг № 1-05-44/С от 31.12.2015 года с ООО «Экоресурс Красноярск», вывоз мусора осуществляется 2-3 раза в неделю.

На территории хозяйственной зоны предусмотрено оборудованное место для сушки постельных принадлежностей и чистки ковровых изделий, что не противоречит п. 3.16. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Здание дошкольной организации 3-х этажное, в кирпичном исполнении. На 1-м этаже предусмотрены следующие помещения: пищеблок, 3 групповые ячейки, медицинский блок, бассейн, прачечная, склад хранения мягкого инвентаря, санузел для персонала. На 2-ом этаже размещены: 4 групповые ячейки, музыкальный зал, заведующей. На 3-м этаже расположены 4 групповые ячейки, спортивный зал, кабинет психолога, логопеда, методический кабинет.

В организации имеется бассейн, оборудование которого соответствует санитарным правилам СанПиН 2.1.2.1188-03 «Плавательные бассейны. Ги-

гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды. Контроль качества».

Плавательный бассейн со вспомогательными помещениями для его обслуживания размещен в пристройке к основному зданию дошкольной организации, что не противоречит п. 2.2. СанПиН 2.1.2.1188-03 «Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды. Контроль качества» (Далее СанПиН 2.1.2.1188-03).

Внутренняя планировка основных помещений бассейна должна соответствовать гигиеническому принципу поточности: продвижение детей осуществляется по функциональной схеме - раздевальня, душевая, ванна бассейна.

В связи с тем что, выход из душевых осуществляется непосредственно на обходную дорожку бассейна, ножные ванны отсутствуют, что не противоречит п. 2.7. СанПиН 2.1.2.1188-03.

При раздевалке оборудован санузел предусматривается 1 унитаз.

Душевые (2) предусмотрены проходные и располагаются на пути движения из раздевальни к обходной дорожке; душевые устраиваются из расчета 1 душевая сетка на 3-х человек в смену, что соответствует п. 2.6.2. СанПиН 2.1.2.1188-03.

В раздевальне установлены сушки для волос (фены) 2 шт., что соответствует п. 2.6.3. СанПиН 2.1.2.1188-03.

Поверхность обходных дорожек не скользкая, покрыта ковриками и имеет уклон 0,01-0,02 в сторону трапов, что соответствует п. 2.9. СанПиН 2.1.2.1188-03.

Для удаления загрязненного верхнего слоя воды в стенках ванны предусматриваются переливные желоба.

Для покрытия обходных дорожек, стен и дна ванны используются материалы, устойчивые к применяемым реагентам и дезинфектантам и позволяющие проводить качественную механическую чистку и дезинфекцию (кафельная плитка), что соответствует п. 2.11. СанПиН 2.1.2.1188-03.

Плавательный бассейн по характеру водообмена с периодической сменой воды, полная смена осуществляется ежедневно, при этом время полной смены воды (водообмена) не более 8 часов, что соответствует п. 2.14. СанПиН 2.1.2.1188-03.

Площадь зеркала воды составляет 60 м².

Система подачи воды в ванну обеспечивает равномерное распределение ее по всему объему для поддержания постоянства температуры воды.

Система оборудована краном для отбора проб воды для исследования.

Отвод воды из ванны плавательного бассейна осуществляется через отверстия в дне, что соответствует п. 2.19. СанПиН 2.1.2.1188-03.

Сброс загрязненной воды из ванны плавательного бассейна, с обходных дорожек и от мытья стенок и дна ванн бассейнов осуществляется в канализацию, что соответствует п. 2.20. СанПиН 2.1.2.1188-03.

В плавательном бассейне оборудована бактерицидная установка для обеззараживания, что соответствует п. 3.8.4. СанПиН 2.1.2.1188-03.

Ежедневная уборка проводится в конце рабочего дня. Ежедневной дезинфекции подлежат помещение туалета, душевые, раздевальня, обходные дорожки, дверные ручки и поручни. График уборки и дезинфекции вывешен.

Генеральная уборка проводится 1 раз в месяц.

Дезинфекция ванн проводится специально обученным персоналом бассейна. Санитарная обработка ванны включает механическую очистку и обработку дезинфицирующим препаратом («Жавилар плюс»), что соответствует п. 3.9.4. СанПиН 2.1.2.1188-03.

Дети посещают бассейн при наличии справки о результатах паразитологического обследования на энтеробиоз.

В процессе эксплуатации плавательного бассейна осуществляется производственный лабораторный контроль за качеством воды, что соответствует п. 5.3. СанПиН 2.1.2.1188-03. Лабораторные исследования проводятся по договору № 100741/15 с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае». Протоколы лабораторных испытаний представлены.

Объемно-планировочные решения помещений дошкольной образовательной организации обеспечивают условия для соблюдения принципа групповой изоляции, что соответствует п. 4.9. СанПиН 2.4.1.3049-13.

По проекту все групповые ячейки имеют следующий набор помещений: раздевальная, групповая, спальня, туалетная и буфетная, что соответствует требованиям п. 4.11. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Питание детей организовано в помещении групповых, доставка пищи из пищеблока осуществляется в специально промаркированных закрытых емкостях, маркировка которых предусматривает групповую принадлежность и вид блюда, что соответствует требованиям п. 4.32. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Приёмные оборудованы шкафами для верхней одежды детей, каждый индивидуальный шкаф промаркирован и оборудован индивидуальными ячейками – полками для головных уборов и крючками для верхней одежды, что соответствует санитарным требованиям.

В дошкольной организации предусмотрены условия для сушки верхней одежды и обуви детей в виде радиаторов отопления, проходящих под кабинками для хранения одежды.

Буфетные групповых ячеек оборудованы 2-х гнездными ваннами для мытья посуды и столовых приборов, что соответствует требованиям п. 4.33. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Все основные помещения дошкольной организации обеспечены гладким покрытием стен и пола, без щелей и дефектов, что позволяет проводить качественную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств, и соответствует п. 5.1, п. 5.5. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Стены в групповых, приемных окрашены моющей водоотталкивающей краской, в буфетных и туалетных облицованы глазурованной плиткой, что соответствует п. 5.1 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Полы в групповых, приемных, спальнях, буфетных уложены паркетом; в туалетных, на пищеблоке, прачечной выложены кафельной плиткой, что соответствует санитарным требованиям.

Все основные помещения оборудованы мебелью в соответствии с ростом и возрастом детей, промаркированы, что соответствует п. 6.6 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Для сна детей всех групп используются кровати с жестким ложем в соответствии п. 6.13 СанПиН 2.4.1.3049-13.

При расстановке кроватей в спальнях соблюдены минимальные разрывы в соответствии с требованиями п. 6.13. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены, что соответствует санитарным требованиям. Запас постельного белья и полотенца из расчета не менее 3 комплектов на 1 ребенка имеется. Постельное белье промаркировано индивидуально для каждого ребенка, что соответствует п. 17.14. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Туалетные помещения разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне размещены детские умывальники и душевой поддон, умывальная раковина для персонала, в зоне санитарных узлов размещены унитазы.

В туалетных групп в умывальной зоне установлены 4 умывальные раковины для детей и 1 умывальная раковина для взрослых, 4 детских унитаза.

В туалетных старших и подготовительных групп унитазы установлены в закрывающихся кабинках, что соответствует требованиям п. 6.13.3. СанПиН 2.4.1.3049-13. Детские унитазы оборудованы индивидуальными детскими сидениями, что соответствует п. 4.38., п.6.19. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В туалетных помещениях установлены вешалки для детских полотенец по списочному составу детей.

В туалетных помещениях для технических целей (уборка помещений групповой, туалета и т.д.) оборудованы отдельные водопроводные краны, что соответствует п. 17.3. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Во всех основных помещениях здания имеется естественное левостороннее освещение посредством окон. Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами с защитной арматурой. В дошкольной организации имеется муниципальный контракт № 20 от 06.06.2016г. на оказание услуг по сбору, обезвреживанию отходов I класса опасности, связанных с демеркуризацией отработанных люминесцентных ртутьсодержащих ламп с ООО «Вторичные ресурсы Красноярск».

Световые проемы оборудованы регулируемыми светозащитными устройствами шторами, жалюзи в соответствии с п. 7.3. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии, в групповых ячейках замена перегоревших ламп проведена своевременно, что соответствует требованиям п. 7.8 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Остекление окон в групповых ячейках выполнено из цельного стеклопакета, что соответствует п. 4.16. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В ходе проверки были проведены измерения уровней искусственной освещенности в помещениях МБДОУ № 277.

Согласно экспертному заключению № 4182 от 26.10.2016 г., проведенного врачом по гигиене питания ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» Бондаренко Г.М., на основании определения о назначении экспертизы № 12728 от 12.10.2016 г.; протокола измерений физических факторов № 122-1397 от 11.10.2016 г., аккредитованного испытательного лабораторного центра ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае», установлены нарушения санитарно-эпидемиологических требований к условиям воспитания и обучения:

- не обеспечен нормируемый уровень искусственной освещенности в приемных и спальнях и помещениях: а именно: измеренные уровни искусственной освещенности в спальне 2-й младшей группы «Грамотейки» составили 48 ± 4 лк, 51 ± 5 лк, 56 ± 5 лк, 49 ± 5 лк, в спальне старшей группы «Путешественники» составили 45 ± 4 лк, 51 ± 5 лк, 54 ± 5 лк, 43 ± 4 лк; при нормируемом значении 75 лк, в приемной средней группы «Непоседы» составили 151 ± 14 лк, 164 ± 15 лк, 159 ± 15 лк, 167 ± 15 лк; при нормируемом значении 200 лк, что не соответствует п. 7.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»; п. 3.3.1, таблица 2 п. 60 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» и способствует зрительному утомлению, которое приводит к недостаточно ясному различению объектов, что в свою очередь вызывает утомление мышц глаз.

Измерения уровней искусственного освещения проводились прибором Пульсметр – люксметр «ТКА – ПКМ/08» заводской номер № 082436, имеющим свидетельство о государственной поверке № 062000280 действительным до 21.01.2017.

Теплоснабжение здания дошкольной организации центральное от тепловых сетей города Красноярска. В качестве нагревательных приборов используются радиаторы. Во избежание ожогов и травм у детей отопительные приборы ограждены съёмными деревянными решетками, что соответствует санитарным требованиям. При проведении надзорных мероприятий, были проведены измерения параметров микроклимата (температуры и относительной влажности воздуха), кратности воздухообмена в помещениях МБДОУ № 277, полученные результаты измерений параметров микроклимата, кратности воздухообмена соответствуют санитарным требованиям, что подтверждается заключением № 4182 от 26.10.2016 г, протоколом измерений физических факторов № 122-1397 от 11.10.2016 г.

Вытяжная канальная вентиляция предусмотрена во всех основных помещениях. Проветривание основных помещений проводится за счет открываемых окон в любое время года, что соответствует санитарным требованиям. Проветривание через туалетные комнаты не отмечается.

Все помещения обеспечены бытовыми термометрами, что соответствует п. 8.9. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Здание детского учреждения оборудовано системами хозяйственно:

питьевого и горячего водоснабжения, канализацией и водостоками в соответствии с гигиеническими требованиями. Представлен договор № 11/07620 от 11.12.2015 г. с ООО «КрасКом» на холодное водоснабжение и водоотведение. Подводкой горячей и холодной воды обеспечены помещения пищеблока, буфетные, туалетные для детей, прачечная, медицинский блок. Умывальники, моечные ванны, водоразборные краны имеют смесители, что соответствует п. 9.4. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Питьевой режим организован. Используют кипяченую воду, хранение не более 3 часов, что не противоречит требованиям п. 14.26. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В ходе проверки был проведен отбор проб (образцов) питьевой воды: холодной и горячей, все пробы воды по микробиологическим показателям, в том числе на *Legionella pneumophila* соответствуют требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» с дополнениями и изменениями по микробиологическим показателям безопасности (протоколы лабораторных испытаний №№ 104-4368, 104-4369, 104-4370, 104-4371, 104-4372, 104-4373, 104-4354 от 18.10.2016 г, 104-4373 от 21.10.2016 г. подготовленные аккредитованной лабораторией ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае»).

Ежедневный утренний прием детей в МБДОУ № 277 проводят воспитатели, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей, измеряют температуру тела детей в младшей группе, в других группах – по показаниям с ведением журнала утреннего приема детей.

На каждого ребенка, поступившего в учреждение, имеется индивидуальная карта развития в соответствии с установленной формой. Ежедневный утренний прием детей проводится воспитателем и медицинским работником сада. После перенесенного заболевания все дети принимаются в учреждение только при наличии справки от участкового врача с указанием диагноза, длительности заболевания, лечения.

Представленный режим дня соответствует возрастным особенностям детей, прогулки организованы 2 раза в день, общая продолжительность сна 2-2,5 часа, на самостоятельную деятельность детей отводится не менее 3 часов, образовательная деятельность с детьми старшего возраста осуществляется во второй половине дня, продолжительностью не более 30 минут, что соответствует требованиям пп. 11.4., 11.5., 11.6., 11.7., 11.12. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Занятия по физическому воспитанию для детей организованы не менее 3 раз в неделю, продолжительность соответствует возрасту.

Пищеблок расположен на первом этаже здания, имеет отдельный выход на участок. В составе пищеблока имеется: цех обработки сырой продукции с необходимым набором технологического оборудования, моечный цех, горячий цех, санитарно-бытовое помещение для персонала, склад хранения сыпучих продуктов. Кладовые для хранения сухих продуктов, овощей и холодильное оборудование изолированы от кухни, что соответствует санитарным требованиям.

Технологического оборудования – электроплиты с духовым шкафом, электросковорода, универсальный привод (для готовой продукции), электрокотел, привод для сырой продукции, жарочный шкаф, оборудование в рабочем состоянии.

Не обеспечены стены цеха первичной обработки овощей гладкой поверхностью, допускающей проведение уборки влажным способом и дезинфекцию, фактически стены выполнены плиткой с дефектами, сколами, с частичным ее отсутствием, что не позволяет проводить качественную ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств и является нарушением п. 5.2. СанПиН 2.4.1.3049-13;

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, оборудовано локальной вытяжной системой вентиляции, что соответствует требованиям п. 13.4. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Все столы на пищеблоке с цельнометаллическим покрытием, что соответствует п. 13.3. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Имеется холодильное оборудование для хранения суточного запаса молочной продукции, мяса, рыбы, холодильник для суточных проб.

Имеется холодильное оборудование для хранения пищевых продуктов (мяса, рыбы, молочной продукции) все холодильники снабжены приборами для измерения температуры воздуха, что соответствует п. 14.4. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Обработка сырых и готовых продуктов производится отдельно на разных столах, в специально оборудованных цехах (цех сырой продукции и горячий цех). Выделены разделочные доски и ножи, промаркированы, что соответствует требованиям п. 14.8 СанПиН 2.4.1.3049-13, СП 3.1.7.2616-10 «Сальмонеллез».

Разделочный инвентарь (доски, ножи) для сырых и готовых к употреблению продуктов имеется в необходимом количестве по всем видам продуктов, промаркирован на боковой стороне в соответствии с назначением.

Не осуществляется хранение разделочных досок и ножей для обработки сырой и готовой продукции в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой, фактически разделочный инвентарь (доски и ножи) для обработки сырой и готовой продукции хранится совместно в зоне мытья кухонной посуды, что является нарушением п. 14.8. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В моечном цехе для мытья кухонной посуды на пищеблоке оборудованы две моечные ванны, что соответствует п. 13.10 СанПиН 2.4.1.3049-13. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. Для ополаскивания кухонной посуды используются гибкие шланги с душевой насадкой. Рядом с моечными ваннами установлены стеллажи для хранения чистой кухонной посуды.

Столовую посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных групповых. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах в вертикальном положении ручками

вверх. Для ополаскивания столовой посуды используются гибкие шланги с душевой насадкой.

На моющие и дезинфицирующие средства представлены документы, удостоверяющие их безопасность, что соответствует требованиям п. 3.2. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности». Из моющих средств используется «Ника супер».

В складе для сыпучих продуктов осуществляется хранение продуктов на стеллажах и подтоварниках в таре производителя, также имеется прибор для измерения температуры и влажности воздуха, что соответствует п. 14.4. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В подвальном помещении здания предусмотрен склад для хранения овощей (холодильная камера). Картофель и корнеплоды хранят в сухом помещении на стеллажах, капусту хранят отдельно. Маркировочные ярлыки имеются, сохраняются до полного использования продукта.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка с применением моющих средств. Уборочный инвентарь промаркирован. Пищевые отходы собираются в промаркированное ведро с крышкой, чистка которого проводится своевременно, обрабатывается 2% раствором кальцинированной соды, что соответствует требованиям пп. 13.18., 13.19. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Всё поступающее продовольственное сырьё и пищевые продукты сопровождаются документами, подтверждающими их качество и безопасность, что соответствует п. 14.1. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Продукты хранят в таре производителя. Правила товарного соседства не нарушены, что соответствует санитарным требованиям.

Ведётся бракераж поступающей сырой продукции с регистрацией данных в журнале, что соответствует требованиям п. 14.1. СанПиН 2.4.1.3049-13. На момент обследования было проверено 30 партий продуктов (масло сливочное, мясо, яйцо, овощи, фрукты, консервы, хлеб). На все продукты представлены документы, удостоверяющие их качество и безопасность.

Продукты питания поступают согласно договорам (к акту прилагаются).

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, что соответствует приложению 6, п. 14.2. СанПиН 2.4.1.3049-13.

При приготовлении блюд соблюдается принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, припускание, запекание, пассерование, тушение, приготовление на пару; при приготовлении блюд жарка не применяется, что соответствует требованиям п. 14.10. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Допускается использование для приготовления, охлаждения и хранения компота и киселей кастрюли из алюминия, фактически, на момент проверки, компот был приготовлен и хранился в алюминиевой кастрюле с маркировкой «III блюдо», в то время как, в наличии имеется емкость из нержавеющей стали с маркировкой «III блюдо», что является нарушением требований п. 13.3.

СанПиН 2.4.1.3049-13 и может привести к пищевым отравлениям вследствие попадания в готовое блюдо солей тяжелых металлов (алюминия).

Обработка перед использованием яиц осуществляется в цехе обработки сырой продукции, где предусмотрены 2 промаркированные ёмкости, инструкции вывешены, что соответствует п. 14.12. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Готовые блюда реализуют в течение 2 часов: первые блюда при температуре 75 гр.С, вторые блюда и гарниры 65 гр.С, третьи блюда 14 гр.С.

Ржаной и пшеничный хлеб хранится отдельно в шкафу в разных отделениях, при расстоянии нижней полки от пола более 50 см. Дверки шкафа для хранения хлеба имеют отверстия для вентиляции, что соответствует п. 14.5. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Реализация готовых блюд через окно раздачи осуществляется персоналом в сменной санитарной одежде. Санитарной одеждой, предметами личной гигиены персонал обеспечен. Для доставки готовых блюд из пищеблока в буфетные выделены специальные промаркированные емкости (ведра, кастрюли).

Все работники пищеблока, а также помощники воспитателя ежедневно осматриваются медсестрой на наличие порезов, ссадин, гнойничковых заболеваний на кожных покровах и опрашиваются на наличие катаральных явлений верхних дыхательных путей с осмотром зева, с отметкой в журнале установленного образца.

Выдача готовой пищи детям проводится после снятия пробы готовых кулинарных изделий.

В целях профилактики микронутриентной недостаточности проводится витаминизация третьих блюд с использованием аскорбиновой кислоты.

Содержание витамина С в отобранном 10.10.2016 г. на пищеблоке МБДОУ № 277 в напитке компот из сухофруктов соответствует требованиям п. 14.21 СанПиН 2.4.1.3049-13 (протокол лабораторных испытаний № 101-1880 от 19.10.2016г.).

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

В питании детей используется йодированная поваренная соль, что соответствует требованиям п. 14.20 СанПиН 2.4.1.3049-13. При исследовании образца соли йодированной поваренной пищевой, изготовитель ОАО «Тыретский солерудник», Иркутская область, Заларинский район, п. Тыреть, мкр. Солерудник, д. 8 установлено, что отобранный образец соответствует требованиям ТР ТС 021/2011, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 101-1879 от 19.10.2016г.

В ходе мероприятий по надзору произведен отбор проб готовых блюд (суп полевой на мясном бульоне со сметаной, бефстроганов из говядины, рожки отварные с заправкой, салат из свежей капусты с кальмарами с заправкой, компот из сухофруктов) на соответствие требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

По результатам исследований пробы готовой продукции (суп полевой на мясном бульоне со сметаной, бефстроганов из говядины, рожки отварные с заправкой, компот из сухофруктов) соответствуют требованиям п. 1.8. Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по микробиологическим показателям, что подтверждается протоколами лабораторных испытаний №№ 101-1851, 101-1852, 101-1853, 101-1854 от 18.10.2016 г, подготовленными аккредитованной лабораторией ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае.

Обнаружено: 28.10.2016 г. в 13:00 часов при рассмотрении заключения № 4182 от 26.10.2016 г, подготовленного аккредитованной лабораторией ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае», на основании определения о назначении экспертизы от 12.10.2016 г. № 12728 (протокол лабораторных испытаний № 101-1855 от 19.10.2016 г, протокола о взятии проб (образцов) от 10.10.2016 г. № 444), обнаружено нарушение изготовителем требований технического регламента к продукции, а именно:

представленная для санитарно-эпидемиологической экспертизы проба закуска - «салат из свежей капусты с кальмарами с заправкой» по микробиологическим показателям не соответствует требованиям п. 1, п. 2 (п. 1.8 таблицы 1 приложения 2) п. 5 статьи 7 главы 2 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», а именно обнаружено: показатель «КМАФАнМ» КОЕ/г составляет – $8,1 \cdot 10^4$ /г, при гигиеническом нормативе не более $5 \cdot 10^4$ /г.

Несоответствие вышеуказанного образца готовой продукции нормативным документам свидетельствует о наличии в пищевой продукции условно-патогенных микроорганизмов и может быть связано с не достаточной обработкой разделочного инвентаря, нарушением правил личной гигиены, а также с нарушением обработки сырья и технологии приготовления блюд.

При рассмотрении заключения № 4182 от 26.10.2016 г. протокола лабораторных исследований № 101-1878 от 19.10.2016 г, фактическая калорийность обеда (суп полевой на мясном бульоне со сметаной, бефстроганов из говядины, рожки отварные с заправкой, компот из сухофруктов), определенная путем проведения анализа соответствует теоретической (фактическая – 585,07 ккал, теоретическая – 592,99 ккал, процент выполнения составил 100 %, что соответствует требованиям п. 15.3 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Ежедневно в меню включены: молоко, мясо, овощи, фрукты, крупы, хлеб, сливочное и растительное масло, остальные продукты (творог, сметана, птица, соки) включены в меню не реже 2-х раз в неделю, что соответствует п. 15.7. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Прием пищи 5 –разовый, перерыв между приемами пищи не более 4 часов, что соответствует требованиям п. 15.11. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В ходе проведения плановой выездной проверки на исследование были отобраны следующие образцы:

крупка рис круглозерный, сорт первый, изготовитель: АО «Коротоякский элеватор», Россия, Алтайский край, Хабарский район, п. Целинный, ул. Ленина, д. 1, дата изготовления: 26.05.2016 г. ГОСТ 6292-93, масса нетто 1000

г., по санитарно-химическим и токсикологическим показателям безопасности; крупа горох колотый, изготовитель: АО «Коротоякский элеватор», Россия, Алтайский край, Хабарский район, п. Целинный, ул. Ленина, д. 1, дата изготовления: 04.06.2016 г., смена 1 ГОСТ 6201-68, масса нетто 1000 г., по содержанию пестицидов ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; масло «Крестьянское» сладко-сливочное несоленое, массовая доля жира 72,5 %, ГОСТ 32261-2013, изготовитель: ООО «Сбыт ПродСервис», 456780, Россия, Челябинская область, г. Челябинск, ул. Клары Цеткин, 28, кв. 43, адрес производства: 456780, Россия, Челябинская область, г. Озерск, ул. Кыштымская, д. 8, масса нетто 180 г, дата изготовления 18.09.2016 г. по физико-химическим показателям (массовая доля жира, влаги, кислотность) в соответствии с ГОСТ 33261-2013, по содержанию токсичных элементов (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), пестицидов в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

Согласно полученному заключению № 4182 от 26.10.2016 г, протокола лабораторных испытаний № 101-1856 от 19.10.2016 г. крупа рис круглозерный, сорт первый, изготовитель: АО «Коротоякский элеватор», Россия, Алтайский край, Хабарский район, п. Целинный, ул. Ленина, д. 1, дата изготовления: 26.05.2016 г. ГОСТ 6292-93, масса нетто 1000 г., по санитарно-химическим и токсикологическим показателям безопасности соответствует ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Согласно протоколу лабораторных испытаний № 101-1858 от 28.10.2016 г. масло «Крестьянское» сладко-сливочное несоленое, массовая доля жира 72,5 %, ГОСТ 32261-2013, изготовитель: ООО «Сбыт ПродСервис», 456780, Россия, Челябинская область, г. Челябинск, ул. Клары Цеткин, 28, кв. 43, по физико-химическим показателям (массовая доля жира, влаги, кислотность), содержанию токсичных элементов (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), пестицидов соответствует с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

Ежемесячно проводятся дератизационные и дезинсекционные мероприятия согласно контракту на обслуживание объектов по профилактике и борьбе с переносчиками инфекционных заболеваний № 149-5 от 18.12.2015 г. с ООО «Котерия», с кратностью обработок 12 раз в год, акты выполненных работ прилагаются, что соответствует СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизации»; СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих». При визуальном осмотре помещений следы жизнедеятельности грызунов (экскременты, норы) не обнаружены.

При проверке в туалетах, в групповых помещениях нарушений в стенах, в местах прохождения коммуникаций не обнаружено, места выхода вентиляции оборудованы решётками.

Уборка всех помещений проводится ежедневно влажным способом с применением моющих средств, на момент проверки проведена. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с применением дезинфицирующих средств, имеется график. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи, специально выделенной ветошью, хранение которой осуществляется в специально выделенной посуде с крышкой, что соответствует п. 17.2. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Игрушки моются 2 раза в день в специально выделенных емкостях, емкости для обработки игрушек хранятся в специально отведенном месте.

Полы в туалетных, унитазах, сидения унитазов моют 2 раза в день проточной горячей водой с применением моющих средств.

На моющие и дезинфицирующие средства представлены документы, удостоверяющие их безопасность, что соответствует требованиям п. 3.2. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности». Из моющих средств используется «Ника 2», «Аквахлор».

В ходе проведения мероприятия по надзору отобраны смывы с объектов окружающей среды. В результате лабораторных испытаний смывов с объектов окружающей среды яиц гельминтов не обнаружено, что не противоречит СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации», что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 102-555 от 17.10.2016 г.

Медицинский кабинет размещен на 1-ом этаже 3-х этажного здания. Медицинское обслуживание осуществляется согласно договору от 06.02.2014 г. № 17 на медицинское обслуживание ДООУ и поликлиники с КГБУЗ «КГДП № 8».

При исследовании воздуха закрытых помещений в медицинском кабинете, в приемной младшей группы концентрация определяемой примеси ртути соответствует гигиеническим требованиям и составляет $< 0,00002$ при ПДК $0,0003$, что соответствует требованиям ГН 2.2.1.6.1338-03 «Предельно-допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест. Гигиенические нормативы» (протокол испытаний воздуха закрытых помещений от 11.10.2016 г. № 117-115).

Аптечки для оказания неотложной помощи укомплектованы лекарственными препаратами в соответствии с перечнем. Препаратов с истекшим сроком годности не выявлено. Дети обеспечены ежегодным медицинским осмотром, по результатам которого ежегодно определяются группы здоровья и физкультурные группы.

Контроль за прохождением медицинского осмотра персоналом детского учреждения проводится: сотрудников – 59 человек, медицинский осмотр пройден в установленном порядке всеми работниками. Каждый работник общеобразовательного учреждения имеет личную медицинскую книжку установленного образца.

Флюорографическое обследование персоналом пройдено в установленный срок, что соответствует СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;

В личных медицинских книжках работников имеется сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе, что соответствует.

МБДОУ № 277 обеспечено дезинфицирующими средствами. Применение в детском учреждении дезинфицирующих средств 1-2 класса опасности не допускается. Дезинфицирующие средства хранят в таре поставщика с этикеткой. Хранение дезинфицирующих средств организовано в медицинском кабинете. Влажная уборка медицинского кабинета проводится 2 раза в день. Генеральная уборка – 1 раз в 7 дней с применением моющих и дезинфицирующих средств с отметкой в журнале, что не противоречит требованиям 4.2.3. СП 3.5.1378-03. Отдельный уборочный инвентарь выделен, промаркирован. Обеззараживание воздуха и поверхностей в медицинском кабинете проводится при помощи переносного и стационарного бактерицидного облучателя.

МБДОУ № 277 представлена программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий утвержденная заведующим Махтиевой Л.Ц. от 01.02.2013 г. Протоколы лабораторных исследований представлены.

В соответствие с разделом 7, 9 СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»; в учреждении имеется достаточный запас дезинфицирующих средств, обладающих вирулицидной активностью, весь персонал учреждения обеспечен индивидуальными средствами защиты (маски). В соответствие с СП 3.1.2.3117-13 обеспечен контроль за регулярным и качественным проведением влажной текущей уборки с применением дезинфицирующих средств, обладающих вирулицидным действием; с соблюдением режима проветривания и обеззараживания воздуха помещений.

В ходе проведения мероприятий по надзору выявлены нарушения действующих санитарных норм и правил:

СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организациях»:

1. Не обеспечен нормируемый уровень искусственной освещенности в спальнях помещений: а именно: измеренные уровни искусственной освещенности в спальне 2-й младшей группы «Грамотейки» составили 48 ± 4 лк, 51 ± 5 лк, 56 ± 5 лк, 49 ± 5 лк, в спальне старшей группы «Путешественники» составили 45 ± 4 лк, 51 ± 5 лк, 54 ± 5 лк, 43 ± 4 лк; при нормируемом значении 75 лк, в приемной средней группы «Непоседы» составили 151 ± 14 лк, 164 ± 15 лк, 159 ± 15 лк, 167 ± 15 лк; при нормируемом значении 200 лк, что не соответствует п. 7.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации

режима работы дошкольных образовательных организаций»; п. 3.3.1, таблица 2 п. 60 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».

2. Проба закуска - «салат из свежей капусты с кальмарами с заправкой» по микробиологическим показателям не соответствует требованиям п. 1, п. 2 (п. 1.8 таблицы 1 приложения 2) п. 5 статьи 7 главы 2 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», а именно обнаружено: показатель «КМАФАнМ» КОЕ/г составляет $-8,1 \cdot 10^4/\text{г}$, при гигиеническом нормативе не более $5 \cdot 10^4/\text{г}$.

3. Допускается использование для приготовления, охлаждения и хранения компота и киселей кастрюли из алюминия, фактически, на момент проверки, компот был приготовлен и хранился в алюминиевой кастрюле с маркировкой «III блюдо», в то время как на пищеблоке в наличии имеется емкость из нержавеющей стали с маркировкой «III блюдо», что является нарушением требований п. 13.3. СанПиН 2.4.1.3049-13 и может привести к пищевым отравлениям вследствие попадания в готовое блюдо солей тяжелых металлов (алюминия).


4. Не осуществляется хранение разделочных досок и ножей для обработки сырой и готовой продукции в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой, фактически разделочный инвентарь (доски и ножи) для обработки сырой и готовой продукции хранится совместно в зоне мытья кухонной посуды, что является нарушением п. 14.8. СанПиН 2.4.1.3049-13;

5. Не обеспечены стены цеха первичной обработки овощей гладкой поверхностью, допускающей проведение уборки влажным способом и дезинфекцию, фактически стены выполнены плиткой с дефектами, сколами, с частичным ее отсутствием, что не позволяет проводить качественную ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств и является нарушением п. 5.2. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Ответственность за выявленные нарушения санитарно-эпидемиологических правил и нормативов возлагается на:

- на заведующего МБДОУ № 277 по ч. 1. ст. 6.7. КоАП РФ.
- на повара МБДОУ № 277 по ч. 1. ст. 14.43. КоАП РФ.

Запись в журнал учета проверок: внесена


(подпись проверяющего,
руководителя группы)

(подпись уполномоченного
представителя ЮЛ, ИП, его
уполномоченного представителя)

Прилагаемые к акту документы: протоколы осмотра принадлежащих юридическому лиц помещений, территорий и находящихся там вещей и документов б/н от 10.10.2016 г., от 13.10.2016 г., протоколы о взятии проб (образцов) №№ 444, 445, 446 от 10.10.2016 г., экспертиза результатов лабора-

торных испытаний № 4182 от 26.10.2016 г., определение о назначении экспертизы № 12728 от 12.10.2016., протокол измерений физических факторов № 122-1397 от 11.10.2016 г., протоколы лабораторных испытаний №№ 104-4368, 104-4369, 104-4370, 104-4371, 104-4372, 104-4373, 104-4354 от 18.10.2016 г, № 101-1880 от 19.10.2016 г, № 101-1879 от 19.10.2016 г, №№ 101-1851, 101-1852, 101-1853, 101-1854 от 18.10.2016 г, № 101-1856 от 19.10.2016 г, № 101-1878 от 19.10.2016 г., № 102-555 от 17.10.2016 г, № 104-4373 от 21.10.2016 г, № 101-1858 от 28.10.2016 г., протокол испытаний воздуха закрытых помещений № 117 -115 от 11.10.2016 г., копии: устав, выписка из Единого государственного реестра юридических лиц, приказ о назначении на должность заведующего, свидетельство о постановке на учет в налоговом органе юридического лица, договор на отпуск и потребление тепловой энергии, договор на оказание услуг по сбору, транспортировке отходов; контракт на обслуживание объектов по профилактике и борьбе с переносчиками инфекционных заболеваний, примерное цикличное меню, списки поставщиков пищевых продуктов, список сотрудников учреждения, программа производственного контроля, копия журнала бракеража готовой кулинарной продукции, технический паспорт нежилого здания, список воспитанников МБДОУ № 277, расписание образовательной деятельности, режим дня, предписание должностного лица об устранении нарушений требований технических регламентов № 5191/с от 31.10.2016 г., предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор № 5192/с от 31.10.2016 г.

Подпись лица, проводившего проверку:

Главный специалист-эксперт отдела надзора
за условиями воспитания, обучения
и питания населения



М.Г. Шарапова

С актом по результатам проверки ознакомлен, акт получил:
