

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 Свердловской области
 Территориальный отдел
 в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах
 адрес: 624605, Свердловская область, г. Алапаевск, ул. Ленина, дом 125 корпус 1
 тел. (34346)3-18-66, E-mail: mail_02@66.rospotrebnadzor.ru
 ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565, ИНН/КПП 6670083677/667001001

место составления акта
 624605, Свердловская область, г. Алапаевск, ул. Ленина, дом 125 корпус 1

АКТ ПРОВЕРКИ

Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области
 в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах
 юридического лица

11.06.2021 г. 10 час. 00 мин.

На основании распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области
 заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области
 И.А.Власова № 01-01-01-03-02/11765 от 21.04.2021 г.

вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества, должности руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора), издавшего распоряжение или приказ о проведении проверки

была проведена плановая выездная проверка в отношении:
 МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 31
 "ОДУВАНЧИК"

623742, Свердловская область, Режевской район, село Глинское, улица Победы, 8

полное и (в случае, если имеется) сокращенное наименование, в том числе фирменное наименование ЮЛ, фамилия, имя и отчество ИП

объект с указанием адреса (место проведения проверки):
 МБДОУ "Детский сад №31 "Одуванчик" 623742, Режевской район, с. Глинское, Победы ул., 8

Дата и время проведения выездной проверки: с 17.05.2021 по 11.06.2021

№	Дата выхода на объект проверки (число, месяц, год)	Время нахождения на объекте (с ____ ч. ____ мин. по ____ ч. ____ мин.)	Продолжительность проверки (кол-во часов, проведенных на объекте)	Наименование, адрес объекта проверки
1.	20.05.2021	С 10 ч. 00 мин. По 11 ч. 30 мин.	1 час 30 мину	МБДОУ "Детский сад №31 "Одуванчик", 623742, Режевской район, с. Глинское, Победы ул., 8
2.	26.05.2021	С 10 ч. 00 мин. По 12 ч. 20 мин.	2 часа 20 минут	МБДОУ "Детский сад №31 "Одуванчик", 623742, Режевской район, с. Глинское, Победы ул., 8

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах

наименование органа государственного контроля (надзора)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен:
 заведующая Бачина Людмила Михайловна

фамилии, имени, отчества, подпись, дата, время (заполняется при проведении выездной проверки)

Лица, проводившие проверку
 Покрышкина Валерия Вячеславовна

Специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах

Телегина Ирина Анатольевна

Заместитель начальника Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах» (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.710345, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 08.04.2021)

Зверева Наталья Павловна

Врач по гигиене детей и подростков филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах»

Маврина Елена Юрьевна

Помощник врача по гигиене детей и подростков филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе

Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах»

Малых Елена Алексеевна

Врач-эпидемиолог филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах»

Гусева Светлана Игоревна

Помощник врача-эпидемиолог филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах»

Шарафеев Азат Рафкатович

Эксперт физик ЛКХФФ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах»

Толмачева Людмила Владимировна

Лаборант ЛКХФФ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах»

При проведении проверки присутствовали: (фамилия, имя, отчество) должности должностного лица (должностных лиц), проводившего (их) проверку; в случае приобщения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилия, имя, отчество, должности экспертов и/или наименование экспертных организаций

При проведении проверки присутствовали:
заведующая Бачинина Людмила Михайловна

(фамилия, имя, отчество) должности должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя ЮЛ, уполномоченного представителя ИП, присутствовавших при проведении мероприятий по проверке

При проведении проверки осуществлялась

Фотосъемка

фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись

мобильным телефоном SM- J600F/ DS

реквизиты используемой техники: наименование, серия, номер

О проведении

Фотосъемки

уведомлена (а)

фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись

подпись

В ходе проверки установлено:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 31 "ОДУВАНЧИК"
2.	адрес	623742, Свердловская обл., Режевской район, с. Глинское, Победы ул., 8
3.	дата регистрации	28.10.2002
4.	ИНН	6628009790
5.	ОКПО	54124879
6.	ОГРН	1026601689278
7.	организационно-правовая форма	Муниципальные бюджетные учреждения
8.	вид собственности	Муниципальная собственность
9.	наличие ППК	есть
10.	ОКВЭД	85.11
11.	группировка предпринимательства	бюджетные организации
12.	руководитель: ФИО, должность	Бачинина Людмила Михайловна, заведующая
13.	телефон, факс, e-mail	5-32-43

2. Данные учета объектов и выявленные нарушения

Данные по объекту								
1.	наименование	МБДОУ "Детский сад №31 "Одуванчик"						
2.	адрес	623742, Режевской район, с. Глинское, Победы ул., 8						
3.	ОКВЭД	85.11 Образование дошкольное						
4.	ведомственная классификация	дошкольные учреждения (85.11, 88.91)						
5.	классификация предприятия розничной торговли							
6.	наличие ППК	есть						
7.	наличие ИИИ	нет						
8.	руководитель: ФИО, должность	Бачинина Людмила Михайловна, заведующая						
9.	телефон, факс, e-mail	5-32-43						
10.	контактная информация	Федоровских М А., ст.мед.сестра. 5-31-34						
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы	
		всего	19	0	60	0	0	0
		женщины	17					
		подростки 15-17 лет						
Предмет проверки								
№ п/п	наименование НД	пункты НД						
1.	ТР ТС 008/2011 О безопасности игрушек.							
2.	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.							
3.	ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки.							
4.	ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.							
5.	ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию.							
6.	ТР ТС 025/2012 О безопасности мебельной продукции.							
7.	ТР ТС 027/2012 О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания.	0						
8.	ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.							
9.	ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции.							
10.	ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции.							
11.	СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания							
12.	Федеральный Закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма, последствий потребления табака или потребления никотинсодержащей продукции							
13.	Федеральный Закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ Об иммунопрофилактике инфекционных болезней.							
14.	Федеральный Закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ О техническом регулировании.							
15.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения							
16.	СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи							
17.	Федеральный Закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов.							
18.	Федеральный Закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля							

19.	СП 3.1.1.3108-13 Профилактика острых кишечных инфекций.
20.	СП 3.1.2.3109-13 Профилактика дифтерии.
21.	СП 3.1.2.3114-13 Профилактика туберкулеза.
22.	СП 3.1.3.2352-08 Профилактика клещевого вирусного энцефалита.
23.	СП 3.1.3597-20 Профилактика новой коронавирусной инфекции (covid-19)
24.	СП 3.1.7.2616-10 Профилактика сальмонеллеза
25.	СП 3.1/2.4.3598-20 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)
26.	СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней.
27.	СП 3.2.3110-13 Профилактика энтеробиоза.
28.	СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.
29.	СанПиН 3.5.2.3472-17 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение
30.	СП 3.5.3.3223-14 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий.
31.	Федеральный Закон от 29.12.2010 № 436-ФЗ О защите детей от информации, причиняющей вред их здоровью и развитию.
32.	Федеральный Закон от 12.03.1999 № 52-ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.
33.	Федеральный Закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ Об отходах производства и потребления.

Описательная часть

На основании ежегодного плана проведения плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей на 2021 год, утвержденного приказом руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области от 22.10.2020 г. №01-01-01-01/360, согласованного прокуратурой Свердловской области, размещенного на сайтах Генеральной прокуратуры (www.genproc.gov.ru), прокуратуры Свердловской области (www.prokurat-so.ru), Управления Роспотребнадзора по Свердловской области (www.66.rospotrebnadzor.ru). В соответствии с распоряжением заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области Заместитель главного государственного санитарного врача по Свердловской области И.А.Власова № 01-01-01-03-02/11765 от 21.04.2021 г. проведена плановая выездная проверка в отношении Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения "Детский сад №31 Одуванчик", расположенного по адресу: 623742, Режевской район, с. Глинское, Победы ул., 8.

Фактическое время пребывания 20.05.2021 с 10 ч. 00 мин. до 11 ч. 30 мин.; 26.05.2021 с 10 ч. 00 мин. до 12 ч. 20 мин.; Из акта обследования филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Свердловской области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах» следует:

Лицензия на образовательную деятельность серия 66 № 002987 регистрационный № 14854 от 01.02.2012, выдана Министерством общего и профессионального образования Свердловской области.

Знак о запрете курения расположен при входе в учреждение.

Здание ДОУ двухэтажное 1979 г. постройки, по типовому проекту на 6 групповых ячеек.

Учреждение функционирует в режиме сокращенного дня (10-часового пребывания). В дошкольную организацию принимаются дети в возрасте от 2 месяцев до 8 лет. Здание дошкольной образовательной организации размещено на внутриквартальной территории жилого микрорайона, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов. Территория ДОУ по периметру ограждена забором и полосой зеленых насаждений. Часть ограждения территории со стороны хозяйственной зоны нарушена, частично ограждение отсутствует. При озеленении территории не проводится посадка плодоносящих деревьев и кустарников, ядовитых и колючих растений. Паводковые и ливневые воды отводятся от территории дошкольной образовательной организации

для предупреждения затопления и загрязнения игровых площадок для детей. Территория МБДОУ «Детский сад № 31 «Одуванчик» имеет наружное электрическое освещение.

На территории дошкольной образовательной организации выделяются игровая зона и хозяйственная зоны. Зона игровой территории включает в себя групповые площадки - индивидуальные для каждой группы и физкультурную площадку. Покрытие групповых площадок укатанный грунт. Для защиты детей от солнца и осадков на территории каждой групповой площадки установлен теневой навес площадью из расчета не менее 1 кв. м на одного ребенка. Теневые навесы оборудованы деревянными полами на расстоянии 20 см от земли. Теневые навесы ограждены с трех сторон.

Игровые площадки для детей оборудованы с учетом их росто-возрастных особенностей. Игровое оборудование соответствует возрасту детей.

Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд. На территории хозяйственной зоны предусмотрены места для сушки постельных принадлежностей и чистки ковровых изделий. В хозяйственной зоне оборудована площадка для сбора мусора на расстоянии 20 м от здания. На площадке с твердым покрытием установлен контейнер с крышкой. Уборка территории проводится ежедневно: утром за 1,5 часа до прихода детей или вечером после ухода детей.

Твердые бытовые отходы и другой мусор убирают в мусоросборники. Очистка мусоросборников проводится по договору № 356877 от 22.01.2021 г. с ООО «Спецавтобаза».

Въезды и входы на территорию дошкольной образовательной организации, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к контейнерной площадке для сбора мусора покрыты асфальтом.

Здание дошкольной образовательной организации отдельно стоящее. Вместимость дошкольной образовательной организации 115 человек. Предусмотрено 6 групповых ячеек на момент обследования функционируют 4, списочный состав детей 72 человека (Старшая группа списочный 14, на момент обследования 13 детей, младшая группа списочный 25 фактически 22 ребенка, причины отсутствия известны, подготовительная группа списочный-12 фактически 9, группа раннего возраста -20 фактически 14.) Одна групповая ячейка используется как физкультурный зал.

На первом этаже здания детского сада расположены пищеблок, медицинский блок, состоящий из медицинского кабинета для осмотра детей и изолятора, прачечная, кабинет заведующего, музыкальный зал, 2 групповые ячейки (изолированные помещения для каждой детской группы). На втором этаже расположены физкультурный зал, 3 групповые ячейки.

В МБДОУ «Детский сад № 31 «Одуванчик» предусмотрен следующий набор помещений: групповые ячейки (изолированные помещения для каждой детской группы); дополнительные помещения для занятий с детьми (музыкальный и физкультурный зал, кабинет логопеда и другие); сопутствующие помещения (медицинский блок, пищеблок, постирочная, гладильная); служебно-бытового назначения для персонала (гардероб для верхней одежды, туалет, помещение для хранения и мытья уборочного инвентаря).

В целях сохранения воздушно-теплового режима входы в здание оборудованы тамбурами.

Объемно-планировочные решения помещений МБДОУ № 31 обеспечивают условия для соблюдения принципа групповой изоляции. Групповые ячейки для детей раннего возраста имеют самостоятельный вход на игровую площадку.

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

Для дневного сна детей используются стационарные кровати с жестким ложе. Кровати соответствуют росту детей.

Площади помещений групповой ячейки составляют: для группы раннего возраста (до 3 лет) - составляет не менее 2,5 кв.м на 1 ребенка (площадь групповой 47,1 кв.м) и для групп дошкольного возраста (от 3 до 7 лет) - не менее 2 кв.м на одного ребенка, без учета мебели и ее расстановки (площади групповых составляют 47,4-47,8 кв. м согласно технического паспорта. Площадь спальни для детей до 3 лет составляет не менее 1,8 кв.м на ребенка (площадь спальни 33,9 кв.м), для детей от 3 до 7 лет - не менее 2,0 кв.м на ребенка (площадь 48,8-49,5 кв.м), что соответствует требованиям санитарных правил.

Конструкция окон предусматривает возможность организации проветривания помещений, предназначенных для пребывания детей через открывающиеся фрамуги. Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета.

Медицинский блок ДОУ представлен кабинетом приема детей площадью 9,5 м². Оборудование кабинета: шкаф холодильный среднетемпературный, стол, кушетка, умывальная раковина с подводкой холодной и горячей воды за счет электроводонагревателя накопительного типа. Медицинское обслуживание осуществляется в соответствии с соглашением о совместной организации медицинского обслуживания воспитанников ДОУ от 11.01.2016 г. с ГАУЗ «Режевская ЦРБ»

Пищеблок расположен на 1 этаже. Отделка помещений пищеблока: пол - метлахская плитка, окрашенная масляной краской, полы в производственных цехах пищеблока (овощном и мясо-рыбном цехе) (метлахская плитка) с наличием выбоин и дефектов, что не позволяет проводить качественную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами. Отделка стен в производственных цехах - кафельная плитка на высоту 1,5 м, выше водоэмульсионная краска, потолок - водоэмульсионная краска.

Пищеблок работает на сырье, предусмотрен следующий набор помещений: горячий цех, в котором выделены

зоны готовой продукции и моечная кухонной посуды, отдельный цех для первичной обработки овощей, кладовые сухих продуктов и овощей с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов. Персонал пищеблока пользуется общим для персонала туалетом и раздевалкой. Пищеблок дошкольной организации оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием, но недостаточно моечного оборудования в мясо-рыбном цехе: имеется 2 бытовые раковины для обработки сырья при необходимости не менее 3 производственных ванн и отсутствует раковина для мытья рук. Все технологическое и холодильное оборудование исправно. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов. Все производственные ванны и раковина для мытья рук обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой. Горячая вода за счет электроводонагревателей накопительного типа. Раковина для мытья рук в горячем цехе оборудована смесителем, конструкция которого исключает повторное загрязнение рук после мытья.

Уборочный инвентарь пищеблока для производственных цехов (ведра и тряпкодержатели) хранится в коридоре, промаркирован, а для уборки поверхностей в производственных цехах хранится в цехе первичной обработки овощей, при необходимости хранения в специально выделенном месте.

Технологическое оборудование размещается с учетом обеспечения свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания.

Питание детей организуется в помещении групповой. 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 двухгнездными моечными раковинами с подводкой к ним холодной и горячей воды. Для ополаскивания посуды используются гибкие шланги с душевыми насадками. Инструкции по мытью посуды на применяемые моющие и дезинфицирующие средства имеются.

В МБДОУ «Детский сад № 31» Одуванчик» предусмотрена прачечная, состоящая из 2 помещений: постирочная и гладильная. В постирочной установлены 2 стиральные машины автомат, ванна для замачивания белья и раковина для мытья рук. Гладильная является также складом для хранения чистого белья. Помещения постирочной обеспечены отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим побуждением. Отделка стен в прачечной и гладильной кафельная плитка на высоту 1,37 м выполнена кафельной плиткой, выше кафельной плитки стены и потолок окрашены водно-дисперсионной краской. Отделка стены в прачечной около раковины имеет дефекты. Полы – метлахская плитка.

Стены групповых, приемных, холлов окрашены водоэмульсионной краской. Стены помещений пищеблока, буфетных, постирочной, гладильной и туалетных облицованы глазурованной плиткой на высоту 1,37- 1,5 м, для проведения влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств. В постирочной имеются дефекты отделки стены около раковины для мытья рук.

Отделка помещений медицинского блока соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к медицинским организациям.

Потолки в помещениях с повышенной влажностью воздуха (производственные цеха пищеблока, душевые, постирочные, умывальные, туалеты и другие) окрашены влагостойким материалом.

Для пола используются материалы, допускающие обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфицирующих растворов. Полы всех групповых и кабинетов, приемных покрыты линолеумом, линолеумное покрытие в коридоре при спортивном зале (метод уголке) не ровный, имеет значительные неровности. В помещениях с влажным режимом работы полы выполнены метлахской плиткой, часть плитки в производственных цехах пищеблока имеет дефекты, что не позволяет проводить качественную влажную уборку и дезинфекцию.

Оборудование основных помещений соответствует росту и возрасту детей. Функциональные размеры приобретаемой и используемой детской мебели для сидения и столов соответствуют обязательным требованиям, установленным техническими регламентами.

Детская мебель и оборудование для помещений, изготовлены из материалов, безвредных для здоровья детей, и имеют документы, подтверждающие их происхождение и безопасность.

Раздевальные 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 промаркирована.

В групповых столы и стулья установлены по числу детей в группах. Стулья и столы одной группы мебели, промаркированы. Подбор мебели для детей проводится с учетом роста детей.

Рабочие поверхности столов имеют матовое покрытие светлого тона. Материалы, используемые для облицовки столов и стульев, обладают низкой теплопроводностью, устойчивы к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств.

В ДОУ используются игрушки, безвредные для здоровья детей, отвечающие санитарно-эпидемиологическим требованиям и имеющие документы, подтверждающие безопасность, которые могут быть подвергнуты влажной обработке (стирке) и дезинфекции. Мягконабивные и пенолатексные ворсовые игрушки в ДОУ не используют.

Дневной сон организован в спальнях. При организации сна используют стационарные кровати. Кровати соответствуют росту детей. Расстановка кроватей обеспечивает свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами. Дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены. В наличии 3 комплекта постельного

белья и полотенца, 2 комплекта на матрасников из расчета на 1 ребенка. Постельное белье промаркировано – ножные концы.

Туалетные помещения делят на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне размещены детские умывальники и душевой поддон. В зоне санитарных узлов размещены унитазы.

Туалетная для детей раннего возраста оборудована в одном помещении, где установлены 3 умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды для детей, 1 умывальная раковина для персонала, шкаф (стеллаж) с ячейками для хранения индивидуальных горшков и слив для их обработки, детская ванна, хозяйственный шкаф. Горшки промаркированы.

В туалетных к умывальным раковинам обеспечивается подводка горячей и холодной воды, подача воды осуществляется через смеситель.

В туалетной младшей группы, подготовительной группы, средней группы в умывальной зоне установлены 4 умывальные раковины для детей, отсутствуют умывальные раковины для сотрудников. В туалетных установлено по 3 детских унитаза. Используют гигиенические накладные на унитазы. Туалетные помещения подготовительной группы (Васильки), старшей группы ("Ромашки"), младшей средней группы (Ягодки) не оборудованы кабинками с дверями.

В туалетных помещениях (рядом с умывальниками) установлены вешалки для детских полотенец с крючками только для лица и рук, крючки для ножных полотенец не предусмотрены. В туалетной зоне установлен хозяйственный шкаф для уборочного инвентаря. Уборочный инвентарь промаркирован

Для персонала дошкольного учреждения организованы имеется служебный туалет с унитазом и умывальником.

Световые проемы в групповых, игровых и спальнях оборудованы регулируемые солнцезащитными устройствами. В качестве солнцезащитных устройств используются шторы светлых тонов со светорассеивающими и светопропускающими свойствами.

Конструкция регулируемых солнцезащитных устройств в исходном положении не уменьшает светоактивную площадь оконного проема. Не размещают цветы в горшках на подоконниках в групповых помещениях. Осветительные приборы в помещениях для детей имеют защитную светорассеивающую арматуру. В помещениях пищеблока и прачечной - пылевлагонепроницаемую защитную арматуру. Проводится своевременная замена перегоревших ламп

Здание МБДОУ «Детский сад № 31 «Одуванчик» оборудовано системами отопления и вентиляции в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха в общественных зданиях и сооружениях. Ограждающие устройства отопительных приборов выполнены из материалов, не оказывающих вредного воздействия на человека (съёмные деревянные решетки).

Все помещения ежедневно проветриваются, составлены графики проветривания.

Сквозное проветривание проводят не менее 10 минут через каждые 2,5 часа. Проветривание проводится в отсутствие детей и заканчивается за 30 минут до их прихода с прогулки или занятий.

Контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляется с помощью бытовых термометров. Температура воздуха в групповых составляет от +23,1 до +25,0 °С, при нормативном уровне 21-28 °С, относительная влажность воздуха – 38-40% при нормативе 40-60%, подвижность воздуха менее 0,1 м/с, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № П-1951 от 21.05.2021 г., выполненным аккредитованным Испытательным лабораторным центром Филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах". АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № РОСС RU.0001. 510595 Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.06.2016 г.

Здание ДОУ оборудовано системами холодного и горячего водоснабжения, канализацией. Вода отвечает санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 5176 от 26.05.2021 г., выполненным аккредитованным Испытательным лабораторным центром Филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах". АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № РОСС RU.0001. 510595 Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.06.2016 г. Заключён договор на оказание коммунальных услуг (водоснабжение, вывоз ЖБО) № 05/21 от 22.01.2021 г. с МЖКУП «Глинское».

Подводкой горячей и холодной воды обеспечены помещения пищеблока, буфетных, туалетных для детей и персонала, постирочных, медицинского блока. Умывальники, моечные ванны, душевые установки и водоразборные краны для хозяйственных нужд обеспечены смесителями. Горячее водоснабжение за счет водонагревателей накопительного типа

Прием детей, впервые поступающих в ДОУ, осуществляется на основании медицинского заключения.

Ежедневный утренний прием детей проводится воспитателями и (или) медицинским работником, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей. Всем детям и сотрудникам проводится термометрия. Выявленных больных детей или детей с подозрением на заболевание в ДОУ не принимают; заболевших в течение дня детей изолируют от здоровых детей (временно размещают в помещениях медицинского блока) до прихода родителей или их госпитализации в лечебно-профилактическую организацию с информированием родителей.

Режим дня соответствует возрастным особенностям детей и способствует их гармоничному развитию. Продолжительность непрерывного бодрствования детей 3 - 7 лет составляет 5,5 часов, до 3 лет - в соответствии с медицинскими рекомендациями.

Продолжительность ежедневных прогулок составляет 4 часа. Продолжительность прогулки определяется дошкольной образовательной организацией в зависимости от климатических условий. Прогулки организованы 2 раза

в день: в первую половину дня и во вторую половину дня - перед уходом детей домой.

При организации режима пребывания детей в МБДОУ «Детский сад № 31 «Одуванчик» организованы приемы пищи с интервалом 3 - 4 часа и дневной сон. Для детей от 1,5 до 3 лет дневной сон организуют однократно продолжительностью 3 часа. Для детей 3-7 лет продолжительность дневного сна составляет 2 часа. На самостоятельную деятельность детей 3 - 7 лет (игры, подготовка к образовательной деятельности, личная гигиена) в режиме дня отводится не менее 3 часов.

Для детей раннего возраста от 1,5 до 3 лет длительность непрерывной непосредственно образовательной деятельности не превышает 10 мин. Осуществляют образовательную деятельность в первую и во вторую половину дня (по 8 - 10 минут). Допускается осуществлять образовательную деятельность на игровой площадке во время прогулки.

Продолжительность непрерывной непосредственно образовательной деятельности для детей от 3 до 4-х лет - не более 15 минут, для детей от 4-х до 5-ти лет - не более 20 минут, для детей от 5 до 6-ти лет - не более 25 минут, а для детей от 6-ти до 7-ми лет - не более 30 минут.

Максимально допустимый объем образовательной нагрузки в первой половине дня в младшей и средней группах не превышает 30 и 40 минут соответственно, а в старшей и подготовительной - 45 минут и 1,5 часа соответственно. В середине времени, отведенного на непрерывную образовательную деятельность, проводят физкультурные минутки. Перерывы между периодами непрерывной образовательной деятельности - 10 минут. В середине непосредственно образовательной деятельности статического характера проводятся физкультурные минутки.

Двигательный режим, физические упражнения и закаливающие мероприятия осуществляются с учетом здоровья, возраста детей и времени года. Используются следующие формы двигательной деятельности: утренняя гимнастика, занятия физической культурой в помещении и на воздухе, физкультурные минутки, подвижные игры, спортивные упражнения, ритмическая гимнастика и другие.

Для реализации двигательной деятельности детей используются оборудование и инвентарь физкультурного зала (площадью 47,2 кв.м) и спортивной площадки в соответствии с возрастом и ростом детей.

С детьми второго и третьего года жизни занятия по физическому развитию основной образовательной программы осуществляют по подгруппам 2 - 3 раза в неделю. С детьми второго года жизни занятия по физическому развитию основной образовательной программы проводят в групповом помещении, с детьми третьего года жизни - в групповом помещении или в физкультурном зале.

Занятия по физическому развитию основной образовательной программы для детей в возрасте от 3 до 7 лет организуются не менее 3 раз в неделю. Длительность занятий по физическому развитию зависит от возраста детей и составляет: в младшей группе - 15 мин., в средней группе - 20 мин., в старшей группе - 25 мин., в подготовительной группе - 30 мин.

Один раз в неделю для детей 5 - 7 лет планируют круглогодично организовывать занятия по физическому развитию детей на открытом воздухе. Их проводят только при отсутствии у детей медицинских противопоказаний и наличии у детей спортивной одежды, соответствующей погодным условиям.

Пищеблок дошкольной организации оборудован необходимым технологическим, холодильным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование исправно.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Всё технологическое, холодильное оборудование и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям: столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические; для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород без дефектов; доски промаркированы; посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека - из нержавеющей стали; для кипячения молока выделена отдельная посуда; кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению; количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группе. Для персонала имеется отдельная столовая посуда. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудованы отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудовано локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой. Не во всех производственных помещениях пищеблока установлены раковины для мытья рук. В мясо-рыбном цехе не предусмотрена раковина для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Предусмотрены

термометры для определения температуры воды при мытье посуды. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в подвешенном виде. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

Столовая и чайная посуда выделена для каждой группы из расчета не менее одного комплекта 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. В учреждении не допущено использование посуды с отбитыми краями, трещинами, деформированной, с поврежденной эмалью, пластмассовой и столовых приборов из алюминия. В моечной и буфетных вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи, замачивается в растворе дезинфекционного средства в соответствии с инструкцией, затем моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках. Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах в вертикальном положении ручками вверх. Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, щетки, ветошь). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

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.

Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собирают в промаркированные ведра с крышками, очистку которых проводят по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Дезинсекция и дератизация в учреждении проводится в соответствии с договорами, заключенными с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах» № Р 106, Р 107 от 22.01.2021.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольные образовательные организации осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом - кладовщиком. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) не поддерживается процедура: "проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля": не соблюдены сроки годности используемых продуктов. При организации питания в учреждении допускается хранение продуктов с истекшим сроком годности: яйцо диетическое ОАО Птицефабрика "Свердловская" (адрес изготовителя: 6200082 Россия, г. Екатеринбург, ул. Сажинская, 6) со сроком годности 7 суток с момента сортировки: 40 шт с датой сортировки 12.04.2021, 20 штук с датой сортировки 19.04.2021 г, 20 штук с датой сортировки 05.04.2021 г., пшено шлифованное (1 сорт) 0,8 кг, дата изготовления 05.09.2020 со сроком годности 9 месяцев (изготовитель: ООО ТПФ СМК Россия, г. Екатеринбург, пер. Никольский, 1 склад № 29), хлопья овсяные "Геркулес" 0,4 кг, дата изготовления 12.08.2020 со сроком годности 4 месяца (изготовитель: ООО ТПФ СМК Россия, г. Екатеринбург, пер. Никольский, 1 склад № 29).

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.

Складское помещение для хранения сухих сыпучих продуктов оборудовано прибором для измерения температуры и влажности воздуха (психрометром). Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола 18 см, расстояние между стеной и продуктами 25 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно в шкафу. Дверки в шкафах имеют отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Обработка сырых и готовых продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски хранятся на специальных

кассетах, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой. В перечень технологического оборудования включены 2 мясорубки для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные емкости.

При обработке овощей соблюдены следующие требования: овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов. Предварительное замачивание овощей не проводят.

Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

В питании детей используют витаминизированные напитки промышленного производства.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Хранение суточной пробы осуществляется с нарушением требований: суточная проба от 24.05.2021 утилизирована полностью, хотя срок хранения 48 часов для обеда и полдника еще не истек. Хранение суточных проб осуществляется при температуре +11 0С, при условии ее хранения при температуре от +2 до +6 0С.

В МБДОУ» Детский сад № 31 «Одуванчик» организован правильный питьевой режим. Используют кипяченую питьевую воду, хранят её не более 3-х часов. Графики смены питьевой воды вывешены в каждой групповой ячейке.

Питание удовлетворяет физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определен с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием. Питание организовано в соответствии с примерным 10-дневным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

При составлении примерного меню руководствуются распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи.

В промежутке между завтраком и обедом предусмотрен дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

Примерное меню содержит информацию в соответствии с санитарными правилами. Приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню.

Завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед включает закуску (одно- двухкомпонентные салаты или порционные овощи), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям санитарных правил.

В МБДОУ» Детский сад № 31 «Одуванчик», функционирующем в режиме 10 часового пребывания, примерным меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Кратность приема пищи определена временем пребывания детей (10 ч) и режимом работы групп (завтрак, второй завтрак, обед, полдник). Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в учреждении и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке.

Салат из свежих огурцов, биточки рыбные, пюре картофельное соответствуют требованиям технического регламента по микробиологическим показателям, что подтверждается протоколами лабораторных испытаний № 5178, 5180, 5181, 5184 от 26.05.2021 г., выполненными аккредитованным Испытательным лабораторным центром Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах». АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № РОСС RU.0001. 510595 Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.06.2016 г.

Смывы с объектов внешней среды на санитарно-показательные микроорганизмы (БГКП) соответствуют требованиям нормативных документов, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № П-1969 от 26.05.2021 г., № П-1970 от 26.05.2021 г., выполненным аккредитованным Испытательным лабораторным центром Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах». АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № РОСС RU.0001. 510595 Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.06.2016 г.

Смывы с объектов внешней среды на паразитологические показатели соответствуют требованиям нормативных документов, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № П-1968 от 26.05.2021 г., выполненным аккредитованным Испытательным лабораторным центром Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах». АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № РОСС RU.0001. 510595 Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.06.2016 г.

Содержание пищевых веществ и энергетической ценности в обеде соответствует нормативам, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 5184 от 26.05.2021 г., выполненным аккредитованным Испытательным лабораторным центром Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах». АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № РОСС RU.0001. 510595 Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.06.2016 г.

Молоко и молочная продукция хранится в соответствии с условиями, установленными предприятием-изготовителем (в промаркированном холодильнике в загрузочной при температуре +5 0С). Упаковка пищевой масложировой продукции обеспечивает её безопасность, упаковка не нарушена. Маркировка потребительской упаковки продукции понятна, легко читаема, достоверна и не вводит в заблуждение потребителей, надписи, знаки, символы контрастны фону, на котором размещена маркировка.

Разработана программа производственного контроля, утвержденная приказом заведующего МБДОУ «Детский сад № 31 «Одуванчик» № 03-5/01-16 от 12.01.2021

Все помещения убираются влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств 5 раз в день в соответствии с графиком. Содержание активного хлора в растворе Део-хлор 0,1 % соответствует инструкции по разведению и составляет 0,093 +0,005% при нормативе 0,09-0,11 %, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 5174 от 26 мая 2021 г., выполненным аккредитованным Испытательным лабораторным центром Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах». АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № РОСС RU.0001. 510595 Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.06.2016 г.

Средствами индивидуальной защиты (масками, перчатками, защитными экранами) сотрудники учреждения обеспечены. Проведение проветривания помещений возможно через открывающиеся фрамуги. Проводится обеззараживание воздуха с помощью бактерицидных УФ рециркуляторов, паспорта на рециркуляторы в наличии. С помощью бесконтактных и контактных термометров возможно проведение термометрии. Составлены графики, ведутся журналы уборок, проветривания, обеззараживания воздуха, термометрии детей и сотрудников. При входах в здание, у пищеблока, в туалете для сотрудников имеются дозаторы с антисептиком для рук.

Влажная уборка в спальнях проводится после дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи. Влажная уборка спортивного зала проводится 1 раз в день и после каждого занятия. Спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, маты - с использованием мыльно-содового раствора. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Во время генеральных уборок ковровое покрытие подвергается влажной обработке. После каждого занятия спортивный зал проветривается в течение 10 минут.

Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой.

Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях (тазы «для мытья игрушек», баки для замачивания игрушек в дезинфекционном растворе).

Для технических целей в туалетных помещениях групповых оборудован отдельный водопроводный кран.

Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны, затем чистят влажной щеткой.

Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживается независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом ежедневно. Горшки моются после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения.

Приобретенные игрушки перед поступлением в групповые моют проточной водой с мылом и затем высушивают на воздухе. Игрушки моются ежедневно в конце дня, а в группах для детей раннего возраста - 2 раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.

Смена постельного белья, полотенца проводится один раз в неделю. Все белье маркируется. Постельное белье, кроме наволочек, маркируется у ножного края. На каждого ребенка имеется три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены наматрасников. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах.

Белье после употребления складывается в специальный бак, ведро с крышкой, клеенчатый, пластиковый или из двойной материи мешок. Грязное белье доставляется в постирочную. Матерчатые мешки стираются, клеенчатые и

пластиковые - обрабатываются горячим мыльно-содовым раствором.

Списочный состав сотрудников составляет 31 человек, что соответствует представленным данным по медицинским осмотрам и вакцинопрофилактики.

Представлены личные медицинские книжки на всех сотрудников. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) пройдены периодические профилактические медицинские осмотры всеми сотрудниками.

В соответствии с Национальным календарем профилактических прививок, календарем профилактических прививок по эпидемическим показаниям не организовано проведение профилактических прививок против вирусного клещевого энцефалита __ сотруднику, а именно: у Ивановой Т.Ю., прошел срок очередной ревакцинации (последние данные от 21.05.2010г.). В предоставленной медицинской документации отсутствуют сведения о вакцинации у Кузьмина А.Е. Медицинские отводы или отказы о проведении прививок данным сотрудникам отсутствуют.

Электронные средства обучения используются при занятиях непосредственно воспитателями для демонстрации материалов, воспитанники дошкольной организации ПЭВМ и ТСО самостоятельно не используют, в связи с чем, защита детей от информации, причиняющей им вред, не требуется.

Выявлены нарушения нормативных документов

№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья ФЗ №52	дата выявления и содержание нарушения
1.	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ст. 10 п. 3 пп. 4 8.1.9.	ст.15 п.5	Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) не поддерживается процедура: "проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля": не соблюдены сроки годности используемых продуктов. При организации питания в учреждении допускается хранение продуктов с истекшим сроком годности: яйцо диетическое ОАО Птицефабрика "Свердловская" (адрес изготовителя: 6200082 Россия, г. Екатеринбург, ул. Сажинская, 6) со сроком годности 7 суток с момента сортировки : 40 шт с датой сортировки 12.04.2021, 20 штук с датой сортировки 19.04.2021 г, 20 штук с датой сортировки 05.04.2021 г., пшено шлифованное (1 сорт) 0,8 кг, дата изготовления 05.09.2020 со сроком годности 9 месяцев (изготовитель: ООО ТПФ СМК Россия, г. Екатеринбург, пер. Никольский, 1 склад № 29), хлопья овсяные "Геркулес " 0,4 кг, дата изготовления 12.08.2020 со сроком годности 4 месяца (изготовитель :ООО ТПФ СМК Россия, г. Екатеринбург, пер. Никольский, 1 склад № 29).;
2.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	2:16. 2.5.2.	ст.17 п.1	Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений имеет дефекты: полы в производственных цехах пищеблока (овощном и мясо-рыбном цехе) (метлахская плитка) с наличием выбоин и дефектов, что не позволяет проводить качественную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами. Линолеумное покрытие в коридоре в спортивном зале (метод уголке) имеет значительные неровные поверхности.
3.		2.19.	ст.17 п.1	Хранение уборочного инвентаря для всех производственных помещений осуществляется в овощном цехе, при необходимости его хранения в специально отведённом месте.
4.		8.1.10.	ст.17 п.1	Хранение суточной пробы осуществляется с нарушением требований: суточная проба от 24.05.2021 утилизирована полностью, хотя срок хранения 48 часов для обеда и полдника еще не истек. Хранение суточных проб осуществляется при температуре + 11 С, при условии ее хранения при температуре от +2 до +6 °С
5.	СП 2.4.3648-20	2.2.1.	ст.28 п.1	Часть ограждений территории со стороны хозяйственной зоны нарушены, часть ограждения отсутствует.
6.		2.4.11.	ст.28 п.1	Туалетные комнаты подготовительной группы (Васильки), старшей группы (Ромашки) , младшей средней группы (Ягодки) не оборудованы кабинами с дверями.
7.		2.5.3.	ст.28 п.1	Отделка стены в прачечной около раковины имеет дефекты.
8.	СП 3.1.3.2352-08	6.10.	Статья 35	В соответствии с Национальным календарем профилактических прививок, календарем профилактических прививок по

СП 3.1/3.2.3146-13	18.1		эпидемическим показаниям не организовано проведение профилактических прививок против вирусного клещевого энцефалита __ сотруднику, а именно: у Ивановой Т.Ю., прошел срок очередной ревакцинации (последние данные от 21.05.2010г.). В предоставленной медицинской документации отсутствуют сведения о вакцинации у Кузьмина А.Е. Медицинский отвод или отказ о проведении прививок данному сотруднику отсутствуют.
--------------------	------	--	---

Выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (заполняется только при проведении плановой проверки).

№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья закона	дата выявления и содержание нарушения

Ф.И.О., должности лиц, допустивших выявленные нарушения:

Нарушения требований других пунктов НД не установлено

Имя
Фамилия
Отчество
А.Е.
ОМУ

код	№ п/п	наименование товаров, артикул, дата изготовления, срок годности	страна происхождения, изготовитель	поставщик	дата № накладной	ед.изм.	цена за ед.	проин-спекти-ровано	изъято из оборота	№ п. прил.2
1.14	1	Яйцо диетическое со сроком годности 7 суток	ОАО "Птицефабрика" Свердловская"	ИП Кропотухин Алексей Сергеевич	481 от 12.04.2021	шт.	9.1	40	40	15
1.14	2	яйцо диетическое со сроком годности 7 суток	ОАО "Птицефабрика" Свердловская"	ИП Кропотухин А.С.	507 от 19.04.2021	шт.	9.1	20	20	15
1.14	3	яйцо куриное диетическое со сроком годности 7 суток	ОАО "Птицефабрика" Свердловская"	ИП Кропотухин А.С.	453 от 05.04.2021	шт.	9.1	20	20	15
1.21	4	Пшено шлифованное (1 сорт) со сроком годности 9 месяцев	ООО ТПФ СМК	ИП Кропотухин Алексей Сергеевич	655 от 24.05.2021	0.8 кг	37	4.5	0.8	15
1.21	5	Хлопья овсяные "Геркулес" со сроком годности 4 месяца	ООО ТПФ СМК	ИП Кропотухин А.С.	655 от 24.05.2021	0.4 кг	18	4	0.4	15

Приложение № 2 к акту проверки

В результате проведения мероприятий по контролю выявлены некачественные и опасные товары:

№		перечень №№ из прил. 1
	не соответствует требованиям по результатам л/и	
1	безопасности	
2	качества	
3	подлинности (фальсификация)	
	нарушение требований маркировки продукции	
4	без информации (в т.ч. на русском языке)	
4а	без информации средствами идентификации	
5	с неполной информацией	
5а	с неполной информацией средствами идентификации	
6	с недостоверной информацией	
6а	с недостоверной информацией средствами идентификации	
7	наличие знака соответствия без подтверждения соответствия	
	нарушение требований к документам	
8	без обязательного подтверждения соответствия (декларации, сертификата, свидетельства о гос. регистрации, ветеринарных документов и др.)	
9	без товаро-сопроводительных документов (ТСД)	
10	без информации об обязательном подтверждении соответствия в ТСД	
11	недостоверное декларирование продукции	
12	контрафактная продукция	
13	упаковка не соответствует требованиям НД	
14	имеются явные признаки недоброкачества	
15	сроки годности истекли	1, 2, 3, 4, 5

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575776

Владелец Бачина Людмила Михайловна

Действителен с 21.04.2021 по 21.04.2022