

**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
тел. (34346)3-18-66, E-mail: mail_02@66.rosпотребнадzor.ru
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565, ИНН/КПП 6670083677/667001001

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

АКТ ПРОВЕРКИ

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

01.11.2019 г. 10 час. 00 мин.

На основании распоряжения № 01-01-01-03-02/30749 от 30.09.2019 г.
заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области, Заместитель руководителя
Управления Роспотребнадзора по Свердловской области И.А.Власова

над документом с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества, должности руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора), издавшего распоряжение или приказ и подписавшего проверку

была проведена плановая выездная проверка в отношении:

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД
КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 5 "СКАЗКА" 623751, Свердловская область, г. Реж, ул.Калинина, 12**

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

Объект с указанием адреса (место проведения проверки):

МАДОУ "Детский сад №5"

623750, Свердловская область, г. Реж, ул.Калинина, 12

Дата и время проведения выездной проверки: с 07.10.2019 10:00 по 01.11.2019 10:00

№	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.	15.10.2019 года	с 10 час.00 мин. по 12 час. 30 мин.	2 час.30 мин.	МАДОУ "Детский сад №5" 623750, Свердловская область, г. Реж, ул.Калинина, 12

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 Лищинская Любовь Владимировна



фамилия, имя, отчество, должность, дата, время (подписывается руководителем или представителем организации)

Лица, проводившие проверку
Телегина Ирина Анатольевна

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

Скрипова Светлана Викторовна

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

фамилия, имя, отчество, должность ответственного лица (должностное лицо), проводившего (их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указывается фамилия, имя, отчество, должности экспертов и/или наименование экспертных организаций

При проведении проверки присутствовали:

заведующая Лищинская Любовь Владимировна

фамилия, имя, отчество, должность руководителя, иного должностного лица (должностное лицо или уполномоченного представителя ИП), участвующего в представлении ИП, присутствующего при проведении мероприятий по проверке

При проведении проверки осуществлялась

фото-съемка, видеосъемка, звукозапись, видеозапись

реквизиты государственной регистрации, наименование, серия, номер

О проведении _____ уведомлена (а)

фото-съемка, видеосъемка, звукозапись, видеозапись

подпись

В ходе проверки установлено:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 5 "СКАЗКА"
2.	адрес	623751, Свердловская область, г. Реж, ул.Калинина, 12
3.	дата регистрации	17.10.2002
4.	ИНН	6628009687
5.	ОКПО	54124603
6.	ОГРН	1026601688618
7.	организационно-правовая форма	Муниципальные автономные учреждения
8.	вид собственности	Муниципальная собственность
9.	наличие ППК	есть
10.	ОКВЭД	85.11
11.	группировка предпринимательства	бюджетные организации
12.	руководитель: ФИО, должность	Лишинская Любовь Владимировна, заведующая
13.	телефон, факс, e-mail	3-30-67

2. Данные учета объектов и выявленные нарушения

Данные по объекту							
1.	наименование	МАДОУ "Детский сад №5"					
2.	адрес	623750, Свердловская область, г. Реж, ул.Калинина, 12					
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	Лишинская Любовь Владимировна, заведующая					
9.	телефон, факс, e-mail	3-30-67					
10.	контактная информация	Дресвянина Т.В., ст.мед.сестра, 3-30-67					
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
		34	0	235	0	0	0
		33					
		подростки 15-17 лет					
Предмет проверки							
№ п/п	наименование НД	пункты НД					
1.	ТР ТС 008/2011 О безопасности игрушек.						
2.	ТР ТС 010/2011 О безопасности машин и оборудования.						
3.	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.						
4.	ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки.						
5.	ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.						
6.	ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"						
7.	СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.						
8.	Закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака.						
9.	СанПиН 2.1.3.2630-10 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность						
10.	СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения						
11.	СанПиН 2.1.4.2496-09 Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения						
12.	СанПиН 2.1.7.1322-03 Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления.						
13.	СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов						
14.	СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.						
15.	СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.						
16.	СанПиН 2.4.1.3049-13 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации						

	режима работы дошкольных образовательных организаций.
17.	Закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов.
18.	СП 3.1.1.2341-08 Профилактика вирусного гепатита В.
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 3.1.2.3116-13 Профилактика внебольничных пневмоний.
23.	СП 3.1.2.3117-13 Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций.
24.	СП 3.1.2825-10 Профилактика вирусного гепатита А.
25.	СП 3.1.2952-11 Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита.
26.	СП 3.1.3.2352-08 Профилактика клещевого вирусного энцефалита.
27.	СП 3.1.7.2615-10 Профилактика иерсиниоза
28.	СП 3.1.7.2616-10 Профилактика сальмонеллеза
29.	СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней.
30.	СанПиН 3.2.3215-14 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации.
31.	СП 3.3.2342-08 Обеспечение безопасности иммунизации.
32.	СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.
33.	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
34.	СП 3.5.3.3223-14 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий.
35.	Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда.
36.	без номера Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299

Описательная часть

Акт проверки территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах составлен на основании Акта обследования №66-20-002/12-1690-2019 ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах", предоставленном согласно предписания № 66-02-02/27-4801-2019 от 07.10.2019 года Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах.

15.10.2019 года (время пребывания на объекте 10 ч 00 мин – 12 час 30 мин) в отношении Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения "Детский сад комбинированного типа № 5 "Сказка", расположенного по адресу: Свердловская область, г. Реж, ул.Калинина, 12 была проведена плановая выездная проверка на основании ежегодного плана проведения плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей на 2019 год, утвержденного приказом руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области от 31.10.2018 г. №01-01-01-01/386 и согласованного прокуратурой Свердловской области (30.11.2018г.), размещенного на сайтах Генеральной прокуратуры (www.genproc.gov.ru), прокуратуры Свердловской области (www.prokurat-so.ru), Управления Роспотребнадзора по Свердловской области (www.66.rosпотребнадzor.ru).

Период проведения проверки, соответствует распоряжению № 01-01-01-03-02/30749 от 30.09.2019 года.

Здание дошкольной образовательной организации размещено на внутриквартальной территории жилого микрорайона, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов. Земельный участок детского сада огражден, по всему периметру, металлическим забором и оснащен системами наружного электрического освещения и видеонаблюдения.

Земельный участок дошкольного образовательного учреждения зонирован на две территории: игровую и хозяйственную.

Зона игровой территории включает в себя спортивную площадку и 12 групповых площадок- индивидуальных для каждой группы.

Для защиты детей от солнца и осадков на территории каждой групповой площадки установлены тентовые навесы, оборудованные деревянными полами и ограждениями с трех сторон. Кроме того, игровая зона, оснащена игровым оборудованием, с учетом роста-возрастных особенностей воспитанников дошкольного образовательного учреждения, и песочницами, оборудованными закрывающимися устройствами.

Песок, используемый детским садом безопасен по радиологическим показателям, что подтверждается техническим паспортом №4-06/2019 от 04.06.2019 года, выполненным ООО Карьер "Мысы" и протоколом лабораторных испытаний №14012 от 16.10.2017 года, выполненным аккредитованным Испытательным лабораторным центром ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области". АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № РОСС RU.0001.510116.

Предоставлены документы, подтверждающие соответствие песка паразитологическим показателям- протоколы лабораторных испытаний №6602, №6604-6613, №6615 от 17.06.2019 года, выполненные 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.

Хозяйственная зона расположена со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд, а также место для сушки постельных принадлежностей и чистки ковровых изделий.

На территории хозяйственной зоны, на расстоянии 15 метров от здания детского сада, оборудована площадка, с твердым покрытием для сбора мусора, площадь которой превышает площадь основания 1 установленного, металлического контейнера (мусоросборник) с крышкой. Твердые бытовые отходы и другой мусор убирают только в мусоросборник, не допуская при этом его перенаполнения. Очистка мусоросборника проводится специализированной организацией. Дошкольным образовательным учреждением предоставлен договор №310398 от 09.01.2019 года на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами по АПО-3 Свердловской области, за исключением муниципального образования г. Екатеринбург, заключенный с Екатеринбургским Муниципальным унитарным предприятием "Специализированная автобаза".

При входах в здание детского сада, а также на территорию дошкольного образовательного учреждения установлены знаки о запрете курения.

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад комбинированного вида №5 "Сказка" расположено в двухэтажном, кирпичном здании 1984 года постройки, проектной мощностью 260 человек.

На сегодняшний день дошкольное учреждение посещают 221 ребенок, расположенный в 12 групповых ячейках: группа раннего возраста №1 (списочный состав 13 детей), группа раннего возраста №2 (списочный состав 20 человек), группа раннего возраста №3 (списочный состав 16 человек), младшая группа №1 (списочный состав 14 человек), младшая группа №2 (списочный состав 14 человек), младшая группа №3 (списочный состав 14 человек), средняя группа №1 (списочный состав 22 ребенка), старшая группа №1 (списочный состав 22 ребенка), старшая группа №2 (списочный состав 20 детей), подготовительная группа №1 (списочный состав 18 детей), подготовительная группа №2 (списочный состав 19 детей), подготовительная группа №3 (списочный состав 15 детей).

Здания дошкольного образовательного учреждения оборудовано системой централизованного отопления.

Руководством учреждения предоставлен договор поставки тепловой энергии № Реж-027Б/19 от 09.01.2019 года, заключенный с Муниципальным унитарным предприятием Режевского городского округа "РЕЖПРОМ". Во избежание ожогов и травм у детей, на отопительных приборах в групповых установлены съемные решетчатые ограждения. В групповых ячейках установлены бытовые термометры для проведения контроля за температурой воздуха.

Температурный режим, в помещениях, где прибывают дети, (составляет $22,1 \pm 0,2^{\circ}\text{C}$ - $23,0 \pm 0,2^{\circ}\text{C}$ при норме не менее 21°C) и относительная влажность воздуха (составляет от $42 \pm 3\%$ до $48 \pm 3\%$) соблюдается, что подтверждено протоколом лабораторных испытаний № П-4897 от 17.10.2019 г., выполненный 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.

Водоснабжение холодной водой централизованное- договор №34 на оказание услуг холодного водоснабжения и водоотведения от 09.01.2019 года, заключенный с Муниципальным унитарным предприятием "Режевское водопроводно-канализационное предприятие".

Используемая вода, образовательным учреждением, соответствует требованиям санитарных правил по микробиологическим и органолептическим показателям, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний воды из разводящей сети №12593, №12594 от 18.10.2019 г., выполненный 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.

Подводкой холодной и горячей воды, в образовательном учреждении, обеспечены производственные помещения пищеблока, медицинский кабинет, прачечная, умывальные раковины в туалетных помещениях групповых.

Питьевой режим в учреждении организован с помощью кипяченой питьевой воды, которую, согласно графика и отметок о смене питьевой воды, заменяют во всех группах через каждые 3 часа.

Сточные воды, от дошкольного образовательного учреждения поступают в систему водоотведения, обслуживание которой осуществляет Муниципальное унитарное предприятие "Режевское водопроводно-канализационное предприятие" (договор №34 на оказание услуг холодного водоснабжения и водоотведения от 09.01.2019 года).

Во всех помещениях предусмотрена естественная вентиляция: приток через окна, вытяжка через естественные вентиляционные каналы. Режим ежедневного проветривания, во всех групповых соблюдается, через фрамуги.

На пищеблоке от технического оборудования (электроплиты), являющегося источником выделения тепла, оборудована система приточно-вытяжной вентиляции с механическим побуждением. Руководством дошкольного образовательного учреждения предоставлены акт без № проверки эффективности работы систем вентиляции от 02.07.2019 года, паспорт вентиляционной системы В1 от 02.07.2019 года, Паспорт вентиляционной системы П1 от 02.07.2019 года, выполненный ООО "Наш регион" (на основании договора №ПСВ368/Р/19 от 27.06.2019 года).

Естественное освещение в групповых и в спальнях организовано через световые проемы, которые оборудованы солнцезащитными устройствами- шторами, светлых тонов со светорассеивающими и светопропускающими свойствами. Зашторивание окон в спальнях помещениях допускается лишь во время сна детей, в остальное время шторы раздвинуты в целях обеспечения инсоляции помещения. Цветы в горшках на подоконниках в групповых и спальнях помещениях не размещаются.

Общее искусственное освещение в помещениях детского сада организовано светильниками с помощью люминесцентных ламп, ламп накаливания в защитной светорассеивающей арматуре, расположенных в 2 ряда параллельно светонесущей стене.

Источники искусственного освещения, в помещениях, обладают одинаковым спектром цветонизлучения (белый, тепло-белый, естественно-белый) и природой излучения, имеют защитную светорассеивающую или пылевлагодонепроницаемую арматуру, все в рабочем состоянии.

Перегоревшие лампы подлежат своевременной замене. В учреждении выделено отдельное помещение для перегоревших люминесцентных лам, хранение которых осуществляется в контейнере для сбора, накопления и транспортирования люминесцентных лам. Утилизация данных лам происходит по договору №13445-ЦТ от 02.10.2018 года, заключенному с ООО «Центр безопасности промышленных отходов».

Энергоснабжение здания осуществляется в соответствии с договором электроснабжения № 10049 от 09 января 2019 года ОАО « ЭнергосбыТ Плюс».

В дошкольном образовательном учреждении функционируют групповые, изолированных между собой, с отдельными входами. В целях сохранения воздушно-теплового режима в помещениях дошкольной образовательной организаций, входы в здания оборудованы тамбурами.

Каждая групповая ячейка состоит из: раздевальной (приемная) (для приема детей и хранения верхней одежды), групповой (для проведения игр, занятий и приема пищи), спальни, буфетной (для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды), туалетной (совмещенная с умывальной).

Приемные (раздевальные площадью от 13,72 кв.м. до 14,7 кв.м.) оборудованы промаркированными шкафами для одежды и обуви детей с индивидуальными ячейками- полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. В раздевальных предусмотрены условия для сушки верхней одежды и обуви детей. Однако, раздевальные при каждой групповой не оборудованы шкафами для верхней одежды персонала. Индивидуальные шкафчики для детей в раздевальных младшей группы № 2, старшей группы № 1, средней группы с наличием дефектов, у большинства шкафчиков не закрываются двери.

Все групповые зонированы: на зону для проведения игр и зону приема пищи. Зона приема пищи, оснащена промаркированными стульями и столами с матовым покрытием в светлых тонах. Материалы, используемые для облицовки столов и стульев, обладают низкой теплопроводностью, устойчивы к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств.

В зоне для проведения игр, в каждой групповой, установлены игрушки, безвредные для здоровья детей, отвечающие санитарно-эпидемиологическим требованиям и возрасту детей. Мягконабивные и пенолатексные ворсовые игрушки используют только в качестве дидактических пособий. Представлены документы: игры настольные развивающие для детей старше 3-х лет ООО «Развивающие игры Воскобовича» Сертификат № TC RU.СР28.В.01325 серия RU № 0161365 срок действия с 27.06.2018 по 26.06.2023, игры развивающие из дерева ООО «Фабрика детской игрушки» № TC RU.АЛ 14.В.07365 серия RU № 0459648 срок действия с 17.10.2016 по 15.10.2019, игрушки пластмассовые для детей старше 3-х лет

ООО «Нордпласт» № TC RU.C-RU СР28.В.000128/18 серия RT № 0182381 срок действия с 20.11.2018 по 27.06.2023, игрушки пластмассовые для детей от 1 года и старше ОАО « Весна», № TC RU.C-RU АА94.В.00056 серия RU № 0146832 срок действия с 27.06.2018 по 26.06.2021, предметы игрового обихода мягконабивные и игрушки мягконабивные для детей старше трех лет ИП Тутьнин В.С. сертификат № ЕАЭС RU. C-RU. АД 64.В.00026/19 серия RU № 0125275 срок действия с 26.03.2019 по 25.03.2024 г.

В буфетной, каждой групповой ячейки, для мытья посуды и столовых приборов, установлены 2-гнездные ванны, оборудованные гибким шлангом с душевой насадкой. Вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих средств, мерная емкость для моющего средства и термометры за контролем температуры горячей воды есть.

Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке имеется промаркированная емкость с крышкой для

замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов хранят в специальной промаркированной таре.

Столовая и чайная посуда, выделенная для каждой группы, из расчета один комплект на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей посуда (чашки, тарелки, блюда) изготовлена из фарфора, столовые приборы (ложки и вилки) - из нержавеющей стали.

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

Доставка пищи от пищеблока до групповых осуществляется в специально выделенных, промаркированных и закрытых емкостях.

Тем не менее, при проведении плановой выездной проверки обнаружено, что чистая кухонная посуда (кастрюли) в буфетных не просушивается на решетчатых полках, ввиду их недостаточности. Также нарушаются требования к хранению столовых приборов: после мытья и ополаскивания столовые приборы не помещаются в промытые кассеты в вертикальном положении ручками вверх.

Сон детей организован в спальнях (площадью от 36,2 кв.м до 56,9 кв.м.), оборудованных стационарными кроватями с жестким ложем. Расстановка кроватей проведена с учетом минимальных разрывов. Спальные места оснащены матрасами с намотасниками, подушками, одеялами. Для всех спальных принадлежностей выделено постельное белье (наволочка, простынь, пододеяльник). Все постельное белье промаркировано и заменено в соответствии с графиком смены постельного белья. Списки детей на стационарные кровати имеются в каждой спальне.

Стены помещений спален, приемных, групповых, а также потолки окрашены водоэмульсионной краской, пол покрыт линолеумом.

Туалетное помещение, в каждой групповой, состоит из умывальной зоны и зоны санитарных узлов.

Туалетные помещения разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне размещены детские умывальники и душевой поддон, а в зоне санитарных узлов - унитазы.

В туалетах для детей старших, средней и младших группы предусмотрено 4 умывальных раковины с подводкой холодной и горячей воды через смесители для детей, 1 - для персонала, 3 детских унитаза, 1 душевой поддон, для детей подготовительных групп - 4 раковины с подводкой холодной и горячей воды через смесители для детей, 1 - для персонала, 4 детских унитаза (по 2 унитаза для девочек и мальчиков, установленных в отдельных помещениях), 1 душевой поддон, для детей группы раннего возраста - 2 раковины с подводкой холодной и горячей воды через смесители для детей, 1 - для персонала, 1 унитаз для слива и обработки горшков, душевой поддон, есть индивидуальные горшки, расположенные на стеллаже с ячейками, горшки промаркированы.

Унитазы оборудованы детскими сиденьями, изготовленными из материалов, безвредных для здоровья детей, допускающими их обработку моющими и дезинфекционными средствами.

Для персонала дошкольного учреждения организована отдельная санитарная комната с унитазом и умывальником.

В туалетных помещениях (рядом с умывальниками или напротив них) установлены вешалки для детских полотенец (отдельно для рук и для ног) по списочному составу детей, хозяйственный шкаф и шкаф для уборочного инвентаря. Уборочный инвентарь промаркирован.

Все санитарно-техническое оборудование находится в исправном, рабочем состоянии, без сколов и трещин, что позволяет проводить уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Отделка зоны санитарных узлов: пол - керамическая плитка, стены - кафельная плитка, потолок - окрашен водоэмульсионной краской. Отделка умывальных: пол - выстлан керамической плиткой, стены - покрыты кафельной плиткой, потолок также окрашен водоэмульсионной краской.

Влажная уборка помещений проводится 2 раза в день с применением моющих средств. Столы в групповых промывают горячей водой с мылом из специально промаркированной емкости и ветошью, ветошь и емкость после каждого использования промывается, стирается, просушивается и хранится в шкафу. Стулья, столы и другое оборудование ежедневно протирают горячей водой с мылом.

Генеральную уборку в помещениях проводят 1 раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с графиком генеральных уборок. Ковры пылесосят ежедневно, выколачивают 1 раз в месяц во время проведения генеральной уборки. Однако, не достаточно уборочного инвентаря для уборки санитарно-технического оборудования: отсутствует уборочный инвентарь для обтирания сидений на унитазах.

Влажная уборка в буфетной группы №1 проведена не качественно: в шве между столом для грязной посуды и стеной не убраны крошки, пыль.

Для физического и музыкального воспитания детей, в образовательном учреждении на 2 этаже есть зал, площадью 91,9 кв.м., который оснащен необходимым для занятий оборудованием. Отделка помещения: пол деревянный, покрыт краской, стены и потолок окрашены водоэмульсионной краской.

Есть логопедический пункт оборудованный учебно-методическими материалами, настенным зеркалом для логопедических занятий, логопедическими зондами и шпателями, настольными играми, разрезанной настенной азбукой, кассой букв и т.д. Отделка помещения: пол покрыт линолеумом, стены и потолок окрашены

водоэмульсионной краской.

Для стирки белья в детском саду, есть прачечная, состоящая из 2 смежных помещений- гладильной и постирочной. Входы для сдачи грязного и получения чистого белья отдельные.

В прачечной установлено 2 стиральных машины-автомат, промаркированных, используемых по назначению, в исправном состоянии, бытовая ванна, умывальная раковина с подводкой горячей и холодной воды, бельевые веревки, гладильная доска, утюг, стол гладильный, шкафы для хранения чистого постельного белья, чистой специальной одежды персонала.

Отделка помещений представлена- кафельной плиткой -пол и стены на 1/2 свой высоты, потолок покрыт водоэмульсионной краской. Однако, отделка стен в прачечной выше плитки выполнена не влагостойкой краской (побелка), что не позволяет проводить влажную уборку и дезинфекцию.

Смена постельного белья, полотенца проводится 1 раз в неделю по графику и по мере загрязнения. Белье после употребления складывается в специально промаркированную ёмкость- тряпичный мешок и доставляется в прачечную.

На каждого ребенка имеется три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены намотасников.

Для оказания доврачебной медицинской помощи, на основании соглашения о совместной организации медицинского обслуживания воспитанников МАДОУ "Детский сад комбинированного вида №5 "Сказка" между образовательным учреждением и ГАУЗ СО "Режевская центральная районная больница от 27.03.2018 года в дошкольном образовательном учреждении есть, на 1 этаже, медицинский блок, состоящий из кабинета приема (площадью 12,7 кв.м.), процедурного кабинета (площадью 5,4 кв.м.) и изолятора (площадью 6,0 кв.м.).

Кабинет приема оборудован: ростомер, весы, рабочий стол, медицинский шкаф для документов, 1 раковина для мытья рук, с подавкой горячей и холодной воды. Процедурный кабинет оборудован раковиной для мытья рук с локтевым смесителем, процедурным столиком, медицинским шкафом для медикаментов, холодильником, бактерицидной лампой, кушеткой, двумя дозаторами для антисептика и жидкого мыла, бумажными полотенцами. В изоляторе установлена 1 кровать, стол, емкости для дезинфекции.

В процедурном кабинете стены до потолка и пол выложены плиткой, потолок выкрашен водоэмульсионной краской, в кабинете приема стены и потолок выкрашены водоэмульсионной краской, отделка пола -линолеум. Влажная уборка в кабинетах проводится, с применением моющих и дезинфицирующих средств. Уборочного инвентаря достаточно, уборочный инвентарь промаркирован. Хранится в соответствии с его назначением в специально выделенном месте. Моющих и дезинфицирующих средств достаточно. В работе используются «Део-хлор». Рабочие растворы дез.средств готовятся непосредственно перед применением. Имеются средства индивидуальной защиты. Специальной одеждой обеспечены в достаточном количестве. Емкости для дезинфекции имеются, с крышками, промаркированы.

Для соблюдения холодовой цепи по иммунобиологическим препаратам – имеется бытовой холодильник и термоконтейнер с хладоэлементами. Журнал учета температуры холодильного оборудования ведется. Журнал движения вакцин имеется.

Осмотр детей на педикулез проводится еженедельно. Туберкулинодиагностика организована в соответствии с требованиями санитарных правил, обследование детей на яйца гельминтов и цист патогенных простейших проведено в ноябре 2018 года.

Однако, при проведении плановой выездной проверки обнаружено, что отделка стен в прачечной выше плитки выполнена не влагостойкой краской (побелка), в буфетной группы раннего возраста №3, в туалетной старшей группы № 1, в умывальной средней группы, в буфетной группы раннего возраста дефекты отделки (краска осыпается, трещины), что не позволяет проводить уборку влажным способом и дезинфекцию.

Отделка половое покрытие в игровых и буфетных младшей группы № 1, группы раннего возраста № 2, группы младшей № 2,старшей №1, подготовительной группы № 3, средней группы, подготовительной группы № 1, младшей № 3 выполнена линолеумным покрытием, которое имеет дефекты, неровности.

Кроме того, в игровой младшей группы № 3 имеется детская мебель (мягкий диванчик и кресло) у которой имеется нарушение целостности отделки(обивка порвана, торчит поролон) , в буфетной младшей группы № 3 шкаф для посуды с дефектами, в буфетной группы раннего возраста № 2 стол для посуды с дефектами.

Организация питания

Пищеблок дошкольного образовательного учреждения работает на сырье, располагается на 1 этаже здания и состоит из следующих производственных помещений: цеха готовой продукции (33,1кв. м), где выделена зона моечной кухонной посуды, цеха сырой продукции (15,4 кв.м.), где есть зона первичной обработки овощей (площадью 4,5 кв.м.) и двух складских помещений для хранения продуктов питания (площадью 2,1 кв.м и 8,5 кв.м).

Одно складское помещение расположено в подвале, оборудовано подтоварниками для хранения овощей и консервированных продуктов в промышленной упаковке, а также прибором для измерения температуры воздуха.

В одном складском помещении установлено промаркированное холодильное оборудование, оснащенное термометрами для контроля за температурой воздуха в технологическом оборудовании: бытовой холодильник с морозильным отделением для молочных продуктов, бытовой холодильник для хранения курицы и яиц с морозильным отделением для хранения ягод, есть три морозильных камеры для хранения мяса и рыбы.

Для хранения сыпучих продуктов питания есть подтоварники и стеллажи для хранения продуктов, прибор для измерения температуры воздуха. Крупы, мука, макаронные изделия хранятся в складском помещении на стеллаже на расстоянии от пола не менее 15 см., расстояние между стеной и продуктами составляет не менее 20 см.

Зона первичной обработки овощей оборудована картофелечисткой и двумя промаркированными двухсекционными ваннами. В цехе сырой продукции установлены два цельнометаллическим промаркированных стола (1 стол используется для обработки сырья, а на 2 столе установлена электрическая мясорубка для сырой продукции), двухсекционная, промаркированная ванна для обработки мяса, рыбы, курицы, промаркированный разделочный инвентарь (доски и ножи), раковина для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, оснащенная мылом и индивидуальными полотенцами. Также в данной зоне проводится обработка яиц. Для данного процесса выделены промаркированные емкости, специальная санитарная одежда, вывешена инструкция по работе с дезинфицирующим средством "Ника".

В горячем цехе есть бактерицидная лампа, 3 электрических 4-хкомфорочных плиты, электросковорода, промаркированные, цельнометаллические столы (для готовой продукции, для работы с тестом, для приготовления холодных закусок и выдачи готовых блюд), электрическая шинковка, электрический привод для приготовления блюд из отварных продуктов, 2 бытовых холодильника (1- для суточных проб, 2- для хранения молочных продуктов суточного запаса).

В зоне моечной кухонной посуды установлены стеллажи для хранения чистой кухонной посуды, двухгнездная ванна с душевой насадкой, вывешена инструкция для мытья кухонной посуды с указанием порядка мытья посуды, названия моющего средства, его необходимого объема для выполнения всех необходимых производственных процессов мытья кухонной посуды, притертые пробки, мерная емкость и термометр для измерения температуры воды в наличии.

Однако, при проведении плановой выездной проверки обнаружено, что доска и нож для разделки сырой курицы хранятся на рабочем месте не раздельно в кассетах или в подвешенном виде, а на полке под столешницей.

Для разделки сырых и готовых продуктов нет отдельного ножа с маркировкой "ХЗ" и доски "РВ".

Кроме того, нарушены требования к оборудованию пищеблока: для обработки мяса, рыбы, курицы и овощей используется один производственный стол. В овощном цехе нет раковины для мытья рук. Не достаточно стеллажей для просушивания кухонной посуды: баки находятся в производственных ваннах для обработки сырья (мяса-курицы, рыбы), в моечной зоне на стеллаже посуда размещена скученно, что затрудняет просушивание. Нет ванны для охлаждения напитка.

Отделка всех производственных помещений пищеблока представлена- керамической плиткой (пол и 1/2 стен), 1/2 стен и потолок покрыты водоэмульсионной краской. Тем не менее, нарушены требования к отделке пола в цехе обработки сырой продукции: девять плиток имеют трещины.

Все осветительные приборы в исправном состоянии, оборудованы защитной светорассеивающей арматурой.

Сотрудники пищеблока, выполняют свои должностные обязанности в головных уборах и халатах. Однако, нарушены требования к соблюдению личной гигиены: специальная одежда работников пищеблока и личная (в том числе вещи) хранится в общем шкафу.

Пищеблок оснащен аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

Обработка производственных помещений, оборудования, рабочих поверхностей проводится ежедневно сотрудниками пищеблока с помощью моющих и дезинфицирующих средств и специального промаркированного уборочного инвентаря. Качество и регулярность обработки подтверждена протоколами лабораторных испытаний №П-5076 от 16.10.2019 года (по показателю "БГКП") и №П-5077 от 18.10.2019 года (по показателю "яйца гельминтов") выполненный 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.

Также, в дошкольной образовательной организации, осуществляющей воспитание и обучение детей, на пищеблоке обеспечены условия, предупреждающие возникновение и распространение инфекционных болезней, в соответствии с действующими нормативными документами- Инструкцией 24/12, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 12595 от 18.10.2019 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.

Продукты питания, поступающие на пищеблок, образовательного учреждения, принимаются с сопроводительными документами, удостоверяющими их качество и безопасность. Для контроля за качеством поступающей продукции ведется «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Безопасность и качество продуктов питания, использующихся на пищеблоке образовательного учреждения доказана

протоколами лабораторных испытаний №12599 от 17.10.2019 года и №12601, №12611 от 16.10.2019 года (по показателю массовая доля нитратов/нитраты), выполненные аккредитованным Испытательным лабораторным центром ФБУЗ Филiaal "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах". АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № РОСС RU.0001. 510595.

Тем не менее, нарушены требования к хранению пищевых продуктов: не указана дата и время вскрытия сметаны изготовителя ИП Кузнецов Д.А., дата изготовления 14.10.2019, срок годности 14 суток, после вскрытия 12 часов, т.о. не возможно определить конечный срок годности реализации продукта.

Вся готовая продукция, изготавливаемая на пищеблоке МАДОУ "Детский сад №5" выдается воспитанникам только после снятия пробы с данной пищи. Оценка качества блюд проводится бракеражной комиссией. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Тем не менее, нарушены требования к ведению журнала бракеража готовой кулинарной продукции: не ведется запись времени изготовления блюда, не расписаны результаты органолептической оценки блюд, кулинарных изделий (в журнале запись "соответствует тех.карте").

Каждое блюдо, приготовленное на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения, изготавливается строго по технологической карте, с соблюдением всех технологических процессов, что подтверждается протоколами лабораторных испытаний №12585, №12589, №12591, №12598 от 21.10.2019 года, выполненных аккредитованным Испытательным лабораторным центром ФБУЗ Филiaal "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г.Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах". АТТЕСТАТ № РОСС RU.0001. 510595.

В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами (хлеб). Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей. Тем не менее, искусственная витаминизация 3 блюд проводится с нарушение требований санитарных правил: содержание аскорбиновой кислоты в "Напиток из шиповника" составило 3,53 мг на порцию при норме 50 мг на порцию, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 12592 от 21.10.2019 года, выданным аккредитованным Испытательным лабораторным центром Филiaal ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах". АТТЕСТАТ № РОСС RU.0001. 510595 (дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.06.2016г.

От каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба, которая храниться в отдельном холодильнике «Суточная проба», в стеклянной посуде с плотно закрывающимися металлическими крышками. Однако, суточная проба отбирается не в полном объеме -16.10.2019 не отобрано отварное яйцо. На посуде с пробами не указано наименование приема пищи (указано время отбора), проба с выпечкой не имеет маркировки даты выработки и наименования приема пищи.

На пищеблоке своевременно ведется и заполняется документация " Учет температурного режима холодильного оборудования", "Журнал витаминизации третьих и сладких блюд", "Журнал здоровья".

Также в детском саду утверждена и внедрена программа ХАССП. Но, не поддерживается процедура ХАССП № 6 "обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции": в "Журнал бракеража готовой кулинарной продукции" не ведется запись времени изготовления блюда, не расписаны результаты органолептической оценки блюд, кулинарных изделий. Также, не поддерживается процедура ХАССП № 7 "Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции", а именно невозможно оценить условия хранения пищевой продукции : в складских помещениях осуществляется хранение пищевых продуктов, но установить условия хранения, установленные изготовителем в документах, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность продуктов невозможно, так как отсутствует прибор для измерения относительной влажности воздуха.

В учреждении организовано 4-разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед и полдник) с интервалами между приемами пищи от 2 до 3 часов. Разработано примерное 10-дневное меню, утверждено руководителем, содержит информацию о выходе каждого блюда, пищевых веществах, энергетической ценности, витамине С, номере рецептуры.

Однако, примерное меню не содержит информацию в соответствии с Приложением №12: нет графы - средние значений за период, содержания белков, жиров, углеводов, в меню за период в % от калорийности и итога за весь период.

Питание воспитанников организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным на 10 дней, с рекомендуемым суточным набором продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (приложение 10 санитарных правил).

Завтрак состоит из горячего напитка (кофейный напиток с молоком, чай с молоком, какао с молоком), горячего блюда (каша/омлет/запеканка/суи молочный) и бутерброда.

Второй завтрак представлен в меню соком или фруктами.

Обед включает в себя закуску (салат), первое блюдо (суи), второе блюдо (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот из свежих яблок, компот из кураги, напиток из шиповника, компот из сухофруктов). Изготавливаемые

на обед салаты, представлены двухкомпонентными (салат из отварной свеклы с морковью, салат из отварного картофеля, моркови с соевым соусом, салат из белокочанной капусты с кукурузой, салат из свежей капусты с яблоками, салат из белокочанной капусты с морковью) с заправкой из растительного масла и однокомпонентными (салат из свежих огурцов, салат из моркови). Обед не включает в себя закуску во 2,4,9 дни.

Полдник состоит из напитка (кисломолочный продукт, молоко кипяченое), булочного изделия (коржик молочный, булочка "Российская" пирожок с яблоком, булочка с изюмом, манник, булочка ванильная, пирожок со сметаной) или кондитерского изделия без крема (печенье, вафли). Однако, суммарный выход полдника не соответствует Приложению № 13: суммарный выход полдника составляет 170 грамм при должной массе 200-250 грамм (для детей от 1 года- до 3 лет) в 5 и 7 дни.

В примерном 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.

В 10-дневном меню не допускается использование пищевых продуктов, указанных в Приложении №9 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», не допускается изготовление на пищеблоке дошкольного образовательного учреждения творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов.

Тем не менее, фактический рацион питания не соответствует утвержденному примерному меню:

07.10.2019 (9-й день примерного меню). На обед закуска нет, суп молочный с овощами, бефстроганов из мяса по записям в журнале бракеража готовой кулинарной продукции- салата из свеклы с огурцами, суп с рыбными фрикадельками, котлета мясная. В полдник молоко заменено на кисломолочный продукт "Снежок".

08.10.2019 (10-й день примерного меню) На обед шницель, по записям в журнале бракеража готовой кулинарной продукции- суфле из курицы. В полдник кисель заменен на молоко, запеканка морковная с творогом заменена на запеканку морковную с джемом.

09.10.2019. Проведена замена 1-го дня примерного меню на 8 день.

10.10.2019. Проведена замена 2-го дня примерного меню на 4 день. В обед включен салат из моркови с сахаром при этом в примерном меню закуска не предусмотрена. В полдник кисломолочный напиток заменен на молоко.

11.10.201. Проведена замена 3-го дня примерного меню на 7 день. В завтрак в примерном меню сырник заменен на запеканку из творога, чай на кофейный напиток по данным в журнала бракеража готовой кулинарной продукции. В обед в примерном меню салат из моркови заменен на нарезку из свежих огурцов, плов из кур на плов из мяса, в полдник вафли на пряники, молоко на кисломолочный продукт "Снежок" по данным журнала бракеража готовой кулинарной продукции.

В примерном меню указан второй завтрак, в которой необходимо включать сок или фрукт, фактический сок выдается своевременно, а фрукт во время полдника или выдается родителям.

Технологической карты для приготовления блюд: запеканка из творога, морковь с сахаром, плов из мяса не разработаны. Форма технологической карт не соответствует приложению № 7 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" и являются копиями из сборника рецептов.

В Муниципальном автономном дошкольном общеобразовательном учреждении "Детский сад комбинированного вида №5 "Сказка" работает 62 человек, из которых 58 сотрудников- женщины.

Руководством учреждения предоставлен поименный список лиц, список контингентов и заключительный акт по результатам периодического медицинского осмотра (от 30.07.2019 года, направленный в Территориальный орган федерального органа исполнительной власти, уполномоченного на осуществление государственного контроля и надзора в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения) и личные медицинские книжки сотрудников и результаты обследования сотрудников на рота и норовирусы (результаты лабораторных испытаний №18192-№18215 от 21.05.2019 года).

При рассмотрении данной документации обнаружено, что в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок, календарем профилактических прививок по эпидемическим показаниям не организовано проведение профилактических прививок против вирусного гепатита "В" сотрудникам: Даuletханову В.И (сторож), Дресвянниной О.В (воспитатель), Волковой А.М (повар), Волосниковой Т.А (мл. воспитатель), Бушуеву Ю.И (уборщик территории), Леонтьевой Н.И (воспитатель), Шарбан Е.А (воспитатель), Смирнову Л.В (сторож), Рыжковой Л.Ф (сторож), Ракульцевой А.В (повар)- в личных медицинских книжках отсутствуют сведения. У Бульгиной Ю.А (мл. воспитатель)- проведена первая вакцинация 06.06.2007 г, Дрозд О.С (воспитатель)- проведена вторая вакцинация против гепатита 01.07.2012.

В соответствии с Национальным календарем профилактических прививок не организовано проведение

профилактических прививок против дифтерии у 25 сотрудников: Балуква Т.А (воспитатель)- последняя ревакцинация 01.11.1999, Боровкова И.С (воспитатель)- последняя ревакцинация 06.07.2004, Булахова О.П (кастелянша)- последняя ревакцинация 02.10.2003, Дресвянина О.В (воспитатель) -нет сведений о прививках, Волосникова Т.А (мл.воспитатель)- последняя ревакцинация 28.01.2008, Дрозд О.С (воспитатель) - последняя ревакцинация 29.08.2008, Бушуев Ю.И (уборщик территории)- нет сведений о прививках, Сторожева Л.В (муз. Руководитель)- 25.06.1999, Потапова М.В (муз.руководитель) 02.09.1999 ; Шарбан Е.А (воспитатель)- нет сведений о прививках, Худякова Н.Н (мл.воспитатель)- нет сведений о прививках, Коровина Т.Н (мл.воспитатель)- последняя ревакцинация 06.06.2008, Распутина Т.А (машинист по стирке белья)- последняя ревакцинация 05.10.2000, Смирнов Л.В (сторож) - последняя ревакцинация 01.02.2008, Рыжкова Л.Ф(сторож) - нет сведений о прививках, Сохарева Т.А (повар)- последняя ревакцинация 16.02.1993, Ситникова Н.П (воспитатель)- последняя ревакцинация 16.01.2007, Коломасова Н.С (воспитатель)- последняя ревакцинация 04.10.2007, Калугин Ю.С (плотник) - последняя ревакцинация 03.04.2006, Шашина Н.Н (ст.воспитатель)- последняя ревакцинация 21.02.2006, Шамине О.А (воспитатель)- последняя ревакцинация 20.10.1999, Черкасова М.Н (мл.воспитатель)- последняя ревакцинация 24.04.2006, Филатова Е.И (воспитатель)- последняя ревакцинация 16.10.1999, Чудийович Т.В (воспитатель)- последняя ревакцинация 27.09.1999 г., Скочина Т.И (воспитатель)- последняя ревакцинация 09.11.2006г.

В соответствии с Национальным календарем профилактических прививок, календарем профилактических прививок по эпидемическим показаниям отсутствуют данные о проведении профилактических прививок против кори у сотрудников: Балуква Т.А (воспитатель), Дресвянина О.В(воспитатель), Шарбан Е.А (воспитатель), Смирнов Л.В (сторож), Рыжкова Л.Ф (сторож), Булыгина Ю.А (мл.воспитатель)- нет данных о второй вакцинации , первая 06.06.2007 . Медицинские отводы на данных сотрудников отсутствуют.

В соответствии с Национальным календарем профилактических прививок, календарем профилактических прививок по эпидемическим показаниям не организовано проведение профилактических прививок против вирусного клещевого энцефалита у 24 сотрудников - Давлетханов В.И (сторож)-последняя ревакцинация 15.05.2015, Балуква Т.А (воспитатель)-отсутствуют данные, Боровкова И.С (воспитатель)- последняя ревакцинация 06.04.2005, Булахова О.П (кастелянша) - нет сведений, Волкова А.М (повар) - последняя ревакцинация 26.06.2013, Дрозд О.С (воспитатель) - первая вакцинация 27.01.2017, Никитина Е.Н (мл.воспитатель) - последняя ревакцинация 02.04.2010, Бушуев Ю.И (уборщик территории) - нет сведений, Бракникова А.А (машинист по стирке белья)- нет сведений, Микрюкова Е.М (мл.воспитатель)- последняя ревакцинация 05.04.2011, Скорняков Е.С (уборщик территории)- нет сведений, Сторожева Л.В (муз. руководитель)- последняя ревакцинация 22.03.2000, Потапова М В (муз. руководитель)- последняя ревакцинация 05.03.1997,Сидорова П.В (уборщик помещений)- последняя ревакцинация 18.04.2014, Скочина Т.И (воспитатель)- последняя ревакцинация 05.04.2010, Худякова Н.Н (мл.воспитатель)- нет сведений, Распутина Т.А (машинист по стирке белья)- последняя ревакцинация 23.03.1995, Ситникова Н.П (воспитатель)- последняя ревакцинация 01.02.2014, Коломаева Н.С (мл.воспитатель)- последняя ревакцинация 14.04.2000, Калугин Ю.С (плотник)- последняя ревакцинация 13.04.2004, Черкасова М.М (мл.воспитатель)- последняя ревакцинация 11.01.2012, Филатова Е.И (воспитатель)- нет сведений, Чудийович Т.В (воспитатель)- последняя ревакцинация 04.02.2016, Павлова Н.Н (мл.воспитатель) - нет сведений. Медицинские отводы или отказы о проведении прививок данным сотрудникам отсутствуют.

Персонал ДОУ проходит периодические медицинские осмотры с нарушением требований: нарушена кратность ежегодного обследования на гельминтозы у сотрудников - Скорняков Е.С (уборщик территории)-последнее обследование 09.08.2018, Артамоновой В.И. (муз.руковод.совместитель)- последнее обследование 15.10.2018, Чайко М.Н (инструктор по физ.культуре) - последнее обследование 04.04.2018; -в личной медицинской книжке Сидоровой П.В -(уборщик помещений) отсутствуют данные флюорографического обследования в 2019 г. (дата последнего обследования 22.08.2018г), в личных медицинских книжках отсутствует заключение дерматовенеролога у Дресвяниной О.В (воспитатель), Красноперовой О.Ю (воспитатель)- последняя дата осмотра 25.06.2018г.

Нарушается прохождение ежегодного профилактического медицинского осмотра на туберкулез : в личной медицинской книжке Сидорова П.В - уборщик помещений отсутствуют данные флюорографического обследования в 2019 г. (дата последнего обследования 22.08.2018г).

Не выполняются условия для предупреждения возникновения инфекционных и паразитарных заболеваний, а именно нарушена кратность ежегодного обследования на гельминтозы у сотрудников - Скорняков Е.С (уборщик территории)-последнее обследование 09.08.2018, Артамонова В.И. (муз.руковод.совместитель)- последнее обследование 15.10.2018, Чайко М.Н (инструктор по физ.культуре) - последнее обследование 04.04.2018.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и профессиональных заболеваний работники отдельных профессий, производств и организаций при выполнении своих трудовых обязанностей обязаны проходить предварительные при поступлении на работу и периодические профилактические медицинские осмотры (далее - медицинские осмотры: в личных медицинских книжках отсутствует заключение дерматовенеролога у Дресвяниной О.В (воспитатель), Красноперовой

О.Ю (воспитатель)- последняя дата осмотра 25.06.2018г.

Предоставлена программа производственного контроля Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения "Детский сад комбинированного вида №5 "Сказка", утвержденная заведующей дошкольного образовательного учреждения 02.01.2019 года.

Однако, программа производственного контроля содержит неполный перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания); периодичность отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний): не предусмотрен контроль за раствором дезинфицирующего средства, не указаны контрольные критические точки исследований физических факторов (микроклимата, освещенности, шума).

Мероприятия по дератизации и дезинсекции проводятся регулярно, по договору с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах»

на 2017 год № Р 16 от 09.07.2017 г

на 2018 год № Р 2 от 09.01.2018 г.,

на 2019 год № Р 44 от 01.02.2019 г.

на следующем объекте:

МАДОУ «Детский сад комбинированного вида № 5 « Сказка», по адресу: 623751 Свердловская область, г. Реж ул. Калинина д.12, проводятся следующие мероприятия:

- дератизация помещений – 2400 м2;
- дезинсекция помещений против тараканов- 100 м2
- обследование объекта на заселенность синантропными насекомыми- 2000 м2
- дезинсекция помещений против мух – 200 м2
- акарицидная обработка территории- 1,2 га
- дератизация открытой территории – 0,6 га

Акты выполненных работ:

№ 1666 от 21.03.19 г., № 2283 от 12.04.19 г., № 3027 от 13.05.19 г., № 3238 от 17.05.19 г., № 4384 от 19.06.19 г., № 5306 от 23.07.19 г., № 59441 от 14.08.19 г., № 6988 от 17.09.19 г.

По данным учетно-контрольной карты объекта:

- предупредительные дезинсекционные мероприятия осуществлялись с применением таких препаратов, как «Эсланадез гель», «Фас гель», « Флай байт» в дополнение использовались механические методы истребления и отлова насекомых - клеевые ловушки, липкие ленты.
- истребительные дератизационные мероприятия осуществлялись с применением зерновых приманок, на основе таких препаратов, как «Цунами – Экстра», «Ракумин», «Бромед», « Штурм», « Щелкунчик» а также использовались физические средства истребления грызунов - клеевые ловушки, давилки.

Ежегодно в конце апреля - мае проводится акарицидная обработка и дератизация территории Алапаевским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области».

Юридическим лицом обеспечено:

- регулярное обследование и оценка состояния объектов с целью учета численности грызунов и членистоногих, определения заселенности объектов и территории грызунами и членистоногими, их технического и санитарного состояния;
- дератизационные и дезинсекционные мероприятия в помещениях, балансодержателями которых они являются, и на прилегающей к ним территории;
- мероприятия по истреблению грызунов и насекомых с использованием физических и химических методов с учетом контроля эффективности.

Для оценки заселенности помещений синантропными насекомыми и грызунами специалистами Алапаевского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» регулярно ставятся клеевые ловушки, следовые площадки, ловушки «Геро» в недоступных для детей местах, синантропных членистоногих и грызунов при ежемесячных обследованиях обнаружено не было. При контроле клеевых и следовых площадок, ловушек «Геро» - заселенных нет.

Выявлены нарушения нормативных документов

№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья ФЗ №52	дата выявления и содержание нарушения
1.	ТР ТС 021/2011	ст. 10 п. 3 пп. 6	ст.15 п.5	Не поддерживается процедура ХАССП № 6 "обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой

О.Ю (воспитатель)- последняя дата осмотра 25.06.2018г.

Предоставлена программа производственного контроля Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения "Детский сад комбинированного вида №5 "Сказка", утвержденная заведующей дошкольного образовательного учреждения 02.019.2019 года.

Однако, программа производственного контроля содержит неполный перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания); периодичность отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний): не предусмотрен контроль за раствором дезинфицирующего средства, не указаны контрольные критические точки исследований физических факторов (микроклимата, освещенности, шума).

Мероприятия по дератизации и дезинсекции проводятся регулярно, по договору с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах»

на 2017 год № Р 16 от 09.07.2017 г

на 2018 год № Р 2 от 09.01.2018 г.,

на 2019 год № Р 44 от 01.02.2019 г.

на следующем объекте:

МАДОУ «Детский сад комбинированного вида № 5 « Сказка», по адресу: 623751 Свердловская область, г. Реж ул. Калинина д.12, проводятся следующие мероприятия:

- дератизация помещений – 2400 м2;
- дезинсекция помещений против тараканов- 100 м2
- обследование объекта на заселенность синантропными насекомыми- 2000 м2
- дезинсекция помещений против мух – 200 м2
- акарицидная обработка территории- 1,2 га
- дератизация открытой территории – 0,6 га

Акты выполненных работ:

№ 1666 от 21.03.19 г., № 2283 от 12.04.19 г., № 3027 от 13.05.19 г., № 3238 от 17.05.19 г., № 4384 от 19.06.19 г., № 5306 от 23.07.19 г., № 59441 от 14.08.19 г., № 6988 от 17.09.19 г.

По данным учетно-контрольной карты объекта:

- предупредительные дезинсекционные мероприятия осуществлялись с применением таких препаратов, как «Эсланадез гель», «Фас гель», « Флай байт» в дополнение использовались механические методы истребления и отлова насекомых - клеевые ловушки, липкие ленты.
- истребительные дератизационные мероприятия осуществлялись с применением зерновых приманок, на основе таких препаратов, как «Цунами – Экстра», «Ракумин», «Бромед», « Штурм», « Щелкунчик» а также использовались физические средства истребления грызунов - клеевые ловушки, давилки.

Ежегодно в конце апреля - мае проводится акарицидная обработка и дератизация территории Алапаевским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области».

Юридическим лицом обеспечено:

- регулярное обследование и оценка состояния объектов с целью учета численности грызунов и членистоногих, определения заселенности объектов и территории грызунами и членистоногими, их технического и санитарного состояния;
- дератизационные и дезинсекционные мероприятия в помещениях, балансодержателями которых они являются, и на прилегающей к ним территории;
- мероприятия по истреблению грызунов и насекомых с использованием физических и химических методов с учетом контроля эффективности.

Для оценки заселенности помещений синантропными насекомыми и грызунами специалистами Алапаевского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» регулярно ставятся клеевые ловушки, следовые площадки, ловушки «Геро» в недоступных для детей местах, синантропных членистоногих и грызунов при ежемесячных обследованиях обнаружено не было. При контроле клеевых и следовых площадок, ловушек «Геро» - заселенных нет.

Выявлены нарушения нормативных документов

№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья ФЗ №52	дата выявления и содержание нарушения
1.	ТР ТС 021/2011	ст. 10 п. 3 пп. 6	ст.15 п.5	Не поддерживается процедура ХАССП № 6 "обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой

				продукции": в "Журнал бракеража готовой кулинарной продукции" не ведется запись времени изготовления блюда, не расписаны результаты органолептической оценки блюд, кулинарных изделий.
2.		ст. 10 п. 3 пп. 7	ст.15 п.5	Не поддерживается процедура ХАССП № 7 "Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции", а именно невозможно оценить условия хранения пищевой продукции : в складских помещениях осуществляется хранение пищевых продуктов, но установить условия хранения, установленные изготовителем в документах, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность продуктов невозможно, так как отсутствует прибор для измерения относительной влажности воздуха.
3.	СП 1.1.1058-01	3.3.	Статья 11	Программа производственного контроля содержит неполный перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания); периодичность отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний): не предусмотрен контроль за раствором дезинфицирующего средства, не указаны контрольные критические точки исследований физических факторов (микроклимата, освещенности, шума).
4.	СанПиН 2.4.1.3049-13	5.1.	ст.28 п.1	Отделка стен в прачечной выше плитки выполнена не влагостойкой краской (побелка), в буфетной группы раннего возраста №3, в туалетной старшей группы № 1, в умывальной средней группы, в буфетной группы раннего возраста дефекты отделки (краска осыпается, трещины), что не позволяет проводить уборку влажным способом и дезинфекцию.
5.		5.2.	ст.17 п.1	Отделка стен в прачечной выше плитки выполнена не влагостойкой краской (побелка), что не позволяет проводить влажную уборку и дезинфекцию.
6.		6.2.	ст.28 п.1	Раздевальные при каждой групповой не оборудованы шкафами для верхней одежды персонала. Индивидуальные шкафчики для детей в раздевальных младшей группы № 2, старшей группы № 1, средней группы с наличием дефектов, у большинства шкафчиков не закрываются двери.
7.		13.1.	ст.17 п.1	Нарушены требования к оборудованию пищеблока: для обработки мяса, рыбы, кури и овощей используется один производственный стол. В овощном цехе нет раковины для мытья рук. Не достаточно стеллажей для просушивания кухонной посуды: баки находятся в производственных ваннах для обработки сырья (мяса-куры, рыбы), в моечной зоне на стеллаже посуда размещена скученно, что затрудняет просушивание. Нет ванны для охлаждения напиток.
8.		13.3.	ст.17 п.1	Для разделки сырых и готовых продуктов нет отдельного ножа с маркировкой "ХЗ" и доски "РВ".
9.		13.10.	ст.17 п.1	Чистая кухонная посуда (кастрюли) в буфетных не просушивается на решетчатых полках, ввиду их недостаточности.
10.		13.11.	ст.17 п.1	Доска и нож для разделки сырой кури хранятся на рабочем месте не раздельно в кассетах или в подвешенном виде, а на полке под столешницей.
11.		14.8.	ст.17 п.1	
		13.14.	ст.17 п.1	Нарушаются требования к хранению столовых приборов: после мытья и ополаскивания столовые приборы не помещаются в промытые кассеты в вертикальном положении ручками вверх.
12.		14.2.	ст.17 п.1	Нарушены требования к хранению пищевых продуктов: не указана дата и время вскрытия сметаны изготовителя ИП Кузнецов Д.А., дата изготовления 14.10.2019, срок годности 14 суток, после вскрытия 12 часов. т.о. не возможно определить конечный срок годности реализации продукта.

13.		14.21.	ст.17 п.1	Искусственная витаминизация 3 блюд проводится с нарушение требований санитарных правил: содержание аскорбиновой кислоты в "Напиток из шиповника " составило 3,53 мг на порцию при норме 50 мг на порцию, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 12592 от 21.10.2019 года, выданным аккредитованным Испытательным лабораторным центром Финал ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах". АТТЕСТАТ № РОСС RU.0001. 510595 (дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.06.2016г.
14.		14.23.	ст.17 п.1	Нарушены требования к ведению журнала бракеража готовой кулинарной продукции: не ведется запись времени изготовления блюда, не расписаны результаты органолептической оценки блюд, кулинарных изделий (в журнале запись "соответствует тех.карте").
15.		14.24.	ст.17 п.1	Суточная проба отбирается не в полном объеме - 16.10.2019 не отобрано отварное яйцо. На посуде с пробами не указано наименование приема пищи (указано время отбора), проба с выпечкой не имеет маркировки даты выработки и наименования приема пищи.
16.		15.5.	ст.17 п.2	<p>Примерное меню не содержит информацию в соответствии с Приложением №12: нет графы - средние значений за период, содержания белков, жиров, углеводов, в меню за период в % от калорийности и итога за весь период.</p> <p>Фактический рацион питания не соответствует утвержденному примерному меню:</p> <p>07.10.2019 (9-й день примерного меню). На обед закуска нет, суп молочный с овощами, бефстроганов из мяса по записям в журнале бракеража готовой кулинарной продукции- салата из свеклы с огурцами, суп с рыбными фрикадельками, котлета мясная. В полдник молоко заменено на кисломолочный продукт "Снежок".</p> <p>08.10.2019 (10-й день примерного меню) На обед шницель, по записям в журнале бракеража готовой кулинарной продукции-суфле из курицы. В полдник кисель заменен на молоко, запеканка морковная с творогом заменена на запеканку морковную с джемом.</p> <p>09.10.2019. Проведена замена 1-го дня примерного меню на 8 день.</p> <p>10.10.2019. Проведена замена 2-го дня примерного меню на 4 день. В обед включен салат из моркови с сахаром при этом в примерном меню закуска не предусмотрена. В полдник кисломолочный напиток заменен на молоко.</p> <p>11.10.201. Проведена замена 3-го дня примерного меню на 7 день. В завтрак в примерном меню сырник заменен на запеканку из творога, чай на кофейный напиток по данным в журнала бракеража готовой кулинарной продукции. В обед в примерном меню салат из моркови заменен на нарезку из свежих огурцов, плов из кур на плов из мяса, в полдник вафли на пряники, молоко на кисломолочный продукт "Снежок" по данным журнала бракеража готовой кулинарной продукции.</p> <p>В примерном меню указан второй завтрак, в которой необходимо включать сок или фрукт, фактический сок выдается своевременно, а фрукт во время полдника или выдается родителям.</p> <p>Технологической карты для приготовления блюд: запеканка из творога, морковь с сахаром, плов из мяса не разработаны. Форма технологический карт не соответствует приложению № 7 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" и являются копиями из сборника рецептур.</p>
17.		15.6.	ст.17 п.2	Обед не включает в себя закуску во 2,4,9 дни. Суммарный выход полдника не соответствует Приложению №

13.		14.21.	ст.17 п.1	Искусственная витаминизация 3 блюд проводится с нарушение требований санитарных правил: содержание аскорбиновой кислоты в "Напиток из шиповника " составило 3,53 мг на порцию при норме 50 мг на порцию, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 12592 от 21.10.2019 года, выданным аккредитованным Испытательным лабораторным центром Филнал ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах". АТТЕСТАТ № РОСС RU.0001. 510595 (дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.06.2016г.
14.		14.23.	ст.17 п.1	Нарушены требования к ведению журнала бракеража готовой кулинарной продукции: не ведется запись времени изготовления блюда, не расписаны результаты органолептической оценки блюд, кулинарных изделий (в журнале запись "соответствует тех.карте").
15.		14.24.	ст.17 п.1	Суточная проба отбирается не в полном объеме - 16.10.2019 не отобрано отварное яйцо. На посуде с пробами не указано наименование приема пищи (указано время отбора), проба с выпечкой не имеет маркировки даты выработки и наименования приема пищи.
16.		15.5.	ст.17 п.2	<p>Примерное меню не содержит информацию в соответствии с Приложением №12: нет графы - средние значений за период, содержания белков, жиров, углеводов, в меню за период в % от калорийности и итога за весь период.</p> <p>Фактический рацион питания не соответствует утвержденному примерному меню:</p> <p>07.10.2019 (9-й день примерного меню). На обед закуска нет, суп молочный с овощами, бефстроганов из мяса по записям в журнале бракеража готовой кулинарной продукции- салата из свеклы с огурцами, суп с рыбными фрикадельками, котлета мясная. В полдник молоко заменено на кисломолочный продукт "Снежок".</p> <p>08.10.2019 (10-й день примерного меню) На обед шницель, по записям в журнале бракеража готовой кулинарной продукции-суфле из курицы. В полдник кисель заменен на молоко, запеканка морковная с творогом заменена на запеканку морковную с джемом.</p> <p>09.10.2019. Проведена замена 1-го дня примерного меню на 8 день.</p> <p>10.10.2019. Проведена замена 2-го дня примерного меню на 4 день. В обед включен салат из моркови с сахаром при этом в примерном меню закуска не предусмотрена. В полдник кисломолочный напиток заменен на молоко.</p> <p>11.10.201. Проведена замена 3-го дня примерного меню на 7 день. В завтрак в примерном меню сырник заменен на запеканку из творога, чай на кофейный напиток по данным в журнала бракеража готовой кулинарной продукции. В обед в примерном меню салат из моркови заменен на нарезку из свежих огурцов, плов из кур на плов из мяса, в полдник вафли на пряники, молоко на кисломолочный продукт "Снежок" по данным журнала бракеража готовой кулинарной продукции.</p> <p>В примерном меню указан второй завтрак, в которой необходимо включать сок или фрукт, фактический сок выдается своевременно, а фрукт во время полдника или выдается родителям.</p> <p>Технологической карты для приготовления блюд: запеканка из творога, морковь с сахаром, плов из мяса не разработаны. Форма технологический карт не соответствует приложению № 7 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" и являются копиями из сборника рецептов.</p>
17.		15.6.	ст.17 п.2	Обед не включает в себя закуску во 2,4,9 дни. Суммарный выход полдника не соответствует Приложению №

				13: суммарный выход полдника составляет 170 грамм при должной массе 200-250 грамм (для детей от 1 года- до 3 лет) в 5 и 7 дни.
18.		17.1.	ст.29 п.1	Влажная уборка в буфетной группы №1 проведена не качественно: в шве между столом для грязной посуды и стеной не убраны крошки, пыль.
19.		17.5.	ст.29 п.1	Не достаточно уборочного инвентаря для уборки санитарно-технического оборудования: отсутствует уборочный инвентарь для обтирания сидений на унитазах.
20.		19.1.	Статья 11	Персонал ДОО проходит периодические медицинские осмотры с нарушением требований: нарушена кратность ежегодного обследования на гельминтозы у сотрудников - Скорнякова Е.С (уборщик территории)-последнее обследование 09.08.2018, Артамоновой В.И. (муз.руковод,совместитель) - последнее обследование 15.10.2018, Чайко М.Н (инструктор по физ.культуре) - последнее обследование 04.04.2018; -в личной медицинской книжке Сидоровой П.В -(уборщик помещений) отсутствуют данные флюорографического обследования в 2019 г. (дата последнего обследования 22.08.2018г), в личных медицинских книжках отсутствует заключение дерматовенеролога у Дресвянной О.В (воспитатель), Красноперовой О.Ю (воспитатель)- последняя дата осмотра 25.06.2018г.
	Прил.2.	ст.34 п.3		
21.	Приказ Минздравсоцразвития РФ 302н	19.5.	ст.17 п.1	Нарушены требования к соблюдению личной гигиены: специальная одежда работников пищеблока и личная (в том числе вещи) хранится в общем шкафу.
22.	СП 3.1.1.2341-08	12.2	ст.29 п.1	В соответствии с Национальным календарем профилактических прививок, календарем профилактических прививок по эпидемическим показаниям не организовано проведение профилактических прививок против вирусного гепатита "В" сотрудникам: Давлетханову В.И (сторож), Дресвянной О.В (воспитатель), Волковой А.М (повар), Волосниковой Т.А (мл. воспитатель), Бушуеву Ю.И (уборщик территории), Леонтьевой Н.И (воспитатель), Шарбан Е.А (воспитатель), Смирнову Л.В (сторож), Рыжковой Л.Ф (сторож), Ракульцевой А.В (повар)- в личных медицинских книжках отсутствуют сведения. У Булыгиной Ю.А (мл. воспитатель)- проведена первая вакцинация 06.06.2007 г , Дрозд О.С (воспитатель)- проведена вторая вакцинация против гепатита 01.07.2012.
23.	СП 3.1.2.3109-13	8.1	Статья 35	В соответствии с Национальным календарем профилактических прививок не организовано проведение профилактических прививок против дифтерии у 25 сотрудников: Балухова Т.А (воспитатель)- последняя ревакцинация 01.11.1999, Боровкова И.С (воспитатель)- последняя ревакцинация 06.07.2004, Булахова О.П (кастелянша)- последняя ревакцинация 02.10.2003, Дресвянная О.В (воспитатель) -нет сведений о прививках, Волосникова Т.А (мл.воспитатель)- последняя ревакцинация 28.01.2008, Дрозд О.С (воспитатель) - последняя ревакцинация 29.08.2008, Бушуев Ю.И (уборщик территории)- нет сведений о прививках, Сторожева Л.В (муз. Руководитель)- 25.06.1999, Потапова М.В (муз.руководитель) 02.09.1999 , Шарбан Е.А (воспитатель)- нет сведений о прививках, Худякова Н.Н (мл.воспитатель)- нет сведений о прививках, Коровина Т.Н (мл.воспитатель)- последняя ревакцинация 06.06.2008, Распутина Т.А (машинист по стирке белья)- последняя ревакцинация 05.10.2000, Смирнов Л.В (сторож) - последняя ревакцинация 01.02.2008, Рыжкова Л.Ф(сторож) - нет сведений о прививках, Сохарева Т.А (повар)- последняя ревакцинация 16.02.1993, Ситникова Н.П (воспитатель)- последняя ревакцинация 16.01.2007, Коломасова Н.С (воспитатель)- последняя ревакцинация 04.10.2007, Шашина. Н.Н (ст.воспитатель)- последняя ревакцинация 21.02.2006, Шамине О.А (воспитатель)- последняя ревакцинация 20.10.1999, Черкасова М.Н (мл.воспитатель)- последняя ревакцинация 24.04.2006, Филатова Е.И (воспитатель)- последняя ревакцинация

				16.10.1999, Чудийович Т.В (воспитатель)- последняя ревакцинация 27.09.1999 г., Скочина Т.И (воспитатель)- последняя ревакцинация 09.11.2006г.
24.	СП 3.1.2.3114-13	4.13.	ст.29 п.1	Нарушается прохождение ежегодного профилактического медицинского осмотра на туберкулез : в личной медицинской книжке Сидорова П.В - уборщик помещений отсутствуют данные флюорографического обследования в 2019 г. (дата последнего обследования 22.08.2018г)
25.	СП 3.1.2952-11	6.2		В соответствии с Национальным календарем профилактических прививок, календарем профилактических прививок по эпидемическим показаниям отсутствуют данные о проведении профилактических прививок против кори у сотрудников: Балуква Т.А (воспитатель), Дресвянина О.В(воспитатель), Шарбан Е.А (воспитатель), Смирнов Л.В (сторож), Рыжкова Л.Ф (сторож), Булыгина Ю.А (мл.воспитатель)- нет данных о второй вакцинации , первая 06.06.2007 . Медицинские отводы на данных сотрудников отсутствуют.
26.	СП 3.1.3.2352-08	6.10.	Статья 35	В соответствии с Национальным календарем профилактических прививок, календарем профилактических прививок по эпидемическим показаниям не организовано проведение профилактических прививок против вирусного клещевого энцефалита у 24 сотрудников - Давлетханов В.И (сторож)- последняя ревакцинация 15.05.2015, Балуква Т.А (воспитатель)-отсутствуют данные, Боровкова И.С (воспитатель)- последняя ревакцинация 06.04.2005, Булахова О.П (кастелянша) - нет сведений, Волкова А.М (повар) - последняя ревакцинация 26.06.2013, Дрозд О.С (воспитатель) - первая вакцинация 27.01.2017, Никитина Е.Н (мл.воспитатель) - последняя ревакцинация 02.04.2010, Бушуев Ю.И (уборщик территории) - нет сведений, Бражникова А.А (машинист по стирке белья)- нет сведений, Микрюкова Е.М (мл.воспитатель)- последняя ревакцинация 05.04.2011, Скорняков Е.С (уборщик территории)- нет сведений, Сторожева Л.В (муз. руководитель)- последняя ревакцинация 22.03.2000, Потапова М В (муз. руководитель)- последняя ревакцинация 05.03.1997,Сидорова П.В (уборщик помещений)- последняя ревакцинация 18.04.2014, Скочина Т.И (воспитатель)- последняя ревакцинация 05.04.2010, Худякова Н.Н (мл.воспитатель)- нет сведений, Распутина Т.А (машинист по стирке белья)- последняя ревакцинация 23.03.1995, Ситникова Н.П (воспитатель)- последняя ревакцинация 01.02.2014, Коломаева Н.С (мл.воспитатель)- последняя ревакцинация 14.04.2000, Калугин Ю.С (плотник)- последняя ревакцинация 13.04.2004, Черкасова М.М (мл.воспитатель)- последняя ревакцинация 11.01.2012, Филатова Е.И (воспитатель)- нет сведений, Чудийович Т.В (воспитатель)- последняя ревакцинация 04.02.2016, Павлова Н.Н (мл.воспитатель) - нет сведений. Медицинские отводы или отказы о проведении прививок данным сотрудникам отсутствуют.
27.	СП 3.1/3.2.3146-13	6.1	ст.29 п.1	Не выполняются условия для предупреждения возникновения инфекционных и паразитарных заболеваний, а именно нарушена кратность ежегодного обследования на гельминтозы у сотрудников - Скорняков Е.С (уборщик территории)-последнее обследование 09.08.2018, Артамонова В.И. (муз.руковод,совместитель)- последнее обследование 15.10.2018, Чайко М.Н (инструктор по физ.культуре) - последнее обследование 04.04.2018. Отделка полового покрытия в игровых и буфетных младшей группы № 1, группы раннего возраста № 2, группы младшей № 2,старшей №1, подготовительной группы № 3, средней группы, подготовительной группы № 1, младшей № 3 выполнена линолеумным покрытием, которое имеет дефекты, неровности. Нарушены требования к отделке пола в цехе обработки сырой продукции: девять плиток имеют трещины. В игровой младшей группы № 3 имеется детская мебель

				(мягкий диванчик и кресло) у которой имеется нарушение целостности отделки(обивка порвана, торчит поролон) , в буфетной младшей группы № 3 шкаф для посуды с дефектами, в буфетной группы раннего возраста № 2 стол для посуды с дефектами
28.		7.1	ст.34 п.1	В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и профессиональных заболеваний работники отдельных профессий, производств и организаций при выполнении своих трудовых обязанностей обязаны проходить предварительные при поступлении на работу и периодические профилактические медицинские осмотры (далее - медицинские осмотры: в личных медицинских книжках отсутствует заключение дерматовенеролога у Дресвяниной О.В (воспитатель), Красноперовой О.Ю (воспитатель)- последняя дата осмотра 25.06.2018г.
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

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

С.С.Ф.

М.С.С.

подпись проверяющего

подпись уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, или уполномоченного представителя

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

подпись проверяющего

подпись уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, или уполномоченного представителя

Прилагаемые документы

- Предписание об устранении выявленных нарушений санитарных правил № 66-02-01/30-5232 -2019 от 01.11.2019 г.
- Предписание об устранении выявленных нарушений требований технических регламентов таможенного союза № 66-02-01/30-5235-2019 от 01.11.2019 г.
- Протоколы лабораторных испытаний, выданные Филналом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области" (АТТЕСТАТ № РОСС RU.0001. 510595 от 13 января 2014 г. действителен до 17 мая 2018 г.)
- Протоколы отбора проб
- Экспертные заключения по результатам лабораторных испытаний, выданные Филналом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области" (Орган Инспекции № RA.RU.710069 от 28 июля 2015 года.)
- Объяснения должностных лиц

Акта отбора проб (образцы продукции, продукции (заключения) проведенных исследований (испытаний), санитарно-гигиенических экспертиз, объяснения должностных лиц, на которых возлагается ответственность за выявленные нарушения, другие данные и материалы, связанные с результатами проверок

Подписи лиц, проводивших проверку:

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

Телегина

Телегина Ирина Анатольевна

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

С.С.Ф.

Скрипова Светлана Викторовна

подпись

подпись

подпись

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):

и.с. зав.участкового Шашкина Ж.И.

Ф.И.О. должностного лица или уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, или уполномоченного представителя

01.11.2019г.

М.С.С.

подпись

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку

1 - данный раздел Акта может быть исключен на абсолютных актах, каждый из которых составляется должностным лицом (руководителем проверяемой группы), проводившим проверку

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575814

Владелец Лищинская Любовь Владимировна

Действителен с 11.03.2021 по 11.03.2022