



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

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Приморскому краю в г. Находка

Озерный бульвар, д.11, г. Находка, 692928
тел/факс: (4236) 74-32-62 E-mail nakhodka@pkprn.ru <http://www.25.rosпотребнадзор.ru>
ОКПО 74985558 ОГРН 1052503717408 ИНН/КПП 2538090446/254301001

Территориальный отдел Управления
Федеральной службы по надзору в сфере
защиты прав потребителей и
благополучия человека по Приморскому
краю в г. Находка,
692928, г. Находка,
Озерный бульвар, д. 11
(место составления акта)

« 22 » апреля 20 16 г.
(дата составления акта)
с 10⁰⁰ до 15⁰⁰
(время составления акта)

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

№ 154

по адресу: Приморский край, г. Находка, ул. Фрунзе, 18А

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения начальника территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Приморскому краю в г. Находка Череваниной Людмилы Викторовны о проведении
плановой выездной проверки № 120 от 29.03.16 г.

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества (в случае, если имеется), должность руководителя, заместителя руководителя органа государственного
контроля (надзора), органа муниципального контроля, издавшего распоряжение или приказ о проведении проверки)

была проведена плановая выездная проверка в отношении:
(плановая/внеплановая, документальная/выездная)

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 20»
г. Находка, расположенный по адресу: Приморский край, г. Находка, ул. Фрунзе, 18А; ОГРН
1022500721374, ИНН 2508017939, юридический адрес: 692900, Приморский край, г. Находка, ул.
Фрунзе, 18А, заведующий Емец Лидия Анатольевна

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

Дата и время проведения проверки:

« 04 » апреля 2016 г с 09 час. 00 мин. до 14 час. 00 мин. Продолжительность 5 часов

« 14 » апреля 2016 г с 10 час. 00 мин. до 15 час. 00 мин. Продолжительность 5 часов

« 21 » апреля 2016 г с 13 час. 00 мин. до 16 час. 00 мин. Продолжительность 3 часа

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

Общая продолжительность

проверки: 15 рабочих дней, 50 часов (с 04.04.2016 г. по 22.04.2016 г.)

Акт составлен: Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Приморскому краю в г. Находка,
Озерный бульвар, д. 11, г. Находка, 692928

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки, ознакомлен (а): заведующий МБДОУ
«Детский сад № 20» г. Находка

(заполняется при проведении выездной проверки)

Емец Лидия Анатольевна

(фамилии, имени, отчества (в случае, если имеется), подпись, дата, время)

04.04.2016 г. в 9⁰⁰

Емец Лидия Анатольевна

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки: _____
согласование не требуется ст. 9 ФЗ № 294 от 26.12.08 г. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»

(заполняется в случае проведения внеплановой проверки субъекта малого или среднего предпринимательства)

Лицо(а), проводившее(ие) проверку: ведущий специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Приморскому краю в г. Находка Цой Константин Владимирович

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность лица (должностных лиц), уполномоченного(ых) на проведение проверки)

Лица, привлекаемые к проведению проверки: помощник санитарного врача Находкинского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае» Иртуганова Людмила Александровна; фельдшер-лаборант ИЛЦ Находкинского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае» Мельникова Татьяна Сергеевна; лаборант санитарно-гигиенической лаборатории ИЛЦ Находкинского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае» Ванькина Елена Борисовна (Аттестат аккредитации № RA.RU.21ЛВ01. № RA.RU.710091 от 07.10.2015 г.)

(фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), должности экспертов и/или наименование экспертных организаций)

При проведении проверки присутствовали:

заведующий МБДОУ «Детский сад № 20» г. Находка Емец Л.А.

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения проверки установлено:

Объект: МБДОУ «Детский сад № 20» г. Находка

Юридический адрес: Приморский край, г. Находка, ул Фрунзе ,18А

Фактический адрес: Приморский край, г. Находка, ул. Фрунзе ,18А

Ведомственная принадлежность: муниципальное учреждение

Радиус обслуживания: Находкинский городской округ

Вместимость по проекту: 6 групп

Рассчитан на 6 групп, в настоящее время функционирует 6 групп по списку детей 163

Количество детей по группам:

Наименование группы (возраст детей)	Площадь	Количество детей по списку/ фактически посещает
подготовительная		23/16 норма -28
Приемная	18,3	
Игровая	56,8	
спальня	53,1	
Сан. Узел	12,2	
Буфетная	3,8	
1-ая младшая группа		27/18 норма 24
Приемная	18,5	
Игровая	61,6	
спальня	33,6	
Сан. Узел	12,2	
Буфетная	3,8	
2 младшая группа		27/18 норма 29
Приемная	19	
Игровая	58,1	
спальня	37	
Сан. Узел	18	
Буфетная	2,6	
2 младшая группа		30/20 норма 29
Приемная	19,2	
Игровая	60	
спальня	54	
Сан. Узел	8	
Буфетная	2,9	
средняя группа		29/20 норма 27
Приемная	18	
Игровая	55,7	
спальня	55,2	
Сан. Узел	14	
Буфетная	3,5	
старшая группа		27/18 норма 27
Приемная	18,9	
Игровая	55,2	

спальня	59	
Сан. Узел	18	
Буфетная	3,5	
		всего по списку : 163 фактически-110 норма 164

Режим работы детского учреждения: дошкольное образовательное учреждение функционирует в режиме полного дня – 10,5-ти часового пребывания. Режим работы групп: с 07³⁰ до 18⁰⁰, дежурная группа - с 18⁰⁰ до 19⁰⁰. Продолжительность рабочей недели: 5-ти дневная рабочая неделя, выходные: суббота, воскресенье, праздничные дни. В соответствии с п. 1.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» - далее СанПиН 2.4.1.3049-13.

Территория ДОУ по периметру ограждена забором и полосой зелёных насаждений (45% площади территории, свободной от застройки). Зелёные насаждения используются для разделения групповых площадок друг от друга и отделения от хозяйственной зоны. Плодоносящих деревьев и кустарников, ядовитых и колючих растений нет. Что соответствует п. 3.1 СанПиН 2.4.1.3049-13. Территория имеет наружное электрическое освещение, в соответствии с п. 3.3 СанПиН 2.4.1.3049-13. Имеется 1 въезд, 2 входа.

Функциональное зонирование участка: оборудованы хозяйственная и игровая зоны, что соответствует п. 3.5 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Групповые площадки (количество, оборудование): групповые площадки оборудованы по числу групп, что соответствует п. 3.6 СанПиН 2.4.1.3049-13. Покрытие площадок травяное, утрамбованный грунт, беспыльное, что соответствует п. 3.8 СанПиН 2.4.1.3049-13. Групповые площадки оборудованы малыми игровыми формами (горка, грибок, качели), песочницей. Оборудование игровых площадок не имеет острых выступов, шероховатостей и выступающих болтов, окрашено. Теневые навесы установлены только на 4-х игровых площадках, имеют нарушенную целостность стен и крыши, на двух игровых площадках теневые навесы отсутствуют, что является нарушением требований п. 3.9 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Физкультурная площадка (наличие, оборудование (беговая дорожка, футбольное поле, турники)): физкультурная площадка отсутствует (не предусмотрена по проекту). Для занятий физкультурой используется прогулочная площадка на территории МБДОУ.

Хозяйственная зона (оборудование, наличие отдельного въезда на неё): Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения пищеблока, приближена к въезду с улицы. Подъезд автотранспорта к хозяйственной площадке осуществляется в период отсутствия детей. На территории хозяйственной зоны предусмотрены места для сушки постельных принадлежностей, чистки ковровых изделий, иных бытовых принадлежностей. Что соответствует п. 3.16 СанПиН 2.4.1.3049-13. Имеются хозяйственные одноэтажные постройки – помещение для хранения хозяйственного инвентаря, склад для хранения пищевых продуктов, прачечная. Площадка для сбора мусора установлена за территорией детской организации и расположена внутри жилого микрорайона.

Санитарное состояние и содержание участка: Уборка территории производится ежедневно и по мере загрязнения территории, что соответствует п. 3.19 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Твёрдые бытовые отходы и другой мусор убираются в мусоросборники. Очистка мусоросборников проводится по договору со специализированной организацией. Договор на оказание услуг по сбору, вывозу и размещению твёрдых бытовых отходов заключена с ООО «Чистый город-север» договор № 3/2 от 29.12.2015г. - соответствует п. 3.20 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Въезд и вход на территорию ДОУ, дорожки к хозяйственным постройкам, к контейнерной площадке для сбора мусора ровные, покрыты асфальтом, нарушена целостность асфальтового покрытия, что не соответствует п. 3.21 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Здание ДОУ двухэтажное, размещено на внутриквартальной территории жилого микрорайона, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений- соответствует с п. 2.1 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Композиционная структура (разобщение разрозненных групп, удобство пользования помещениями общего назначения – медицинскими, залом для музыкальных и физкультурных занятий): на первом этаже расположены административные помещения: пищеблок, медицинский кабинет, групповые ячейки. На втором этаже расположены групповые ячейки, музыкальный зал, кабинет заведующего, методический кабинет- соответствует п. 4.3, п. 4.4 СанПиН 2.4.1.3049-13. Групповые ячейки изолированные для каждой группы. В целях сохранения воздушно-теплового режима входы в здание оборудованы тамбурами, что соответствует п. 4.8 СанПиН 2.4.1.3049-13. Объёмно-планировочные решения помещений ДОУ обеспечивают условия для соблюдения принципа групповой

изоляции. Групповые ячейки для детей раннего возраста оборудованы самостоятельным входом на игровую площадку- соответствует п. 4.9 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Санитарно-техническое состояние помещений групповых:

Набор помещений групповой ячейки: Каждая групповая ячейка имеет следующий набор помещений: раздевальная (приёмная), групповая (игровая), спальня, буфетная, туалетная, совмещённая с умывальной. Что соответствует п. 4.11, п. 4.23 СанПиН 2.4.1.3049-13.

В остальных помещениях групповых ячеек стены гладкие, без признаков поражения грибком. Что соответствует требованиям п. 5.1 СанПиН 2.4.1.3049-13.

В санитарном узле средней группы в месте прохождения коммуникаций (водоснабжения и канализации) имеются дыры в стене. Нарушена целостность стен в санитарном узле средней группы и старшей группы в буфетной второй младшей группы (1 этаж). Во 2-ой младшей группе (1 этаж) -1 умывальная раковина треснута, во2-ой младшей группе (2 этаж) в санитарном узле имеется унитаз со сколом , что затрудняет качественно проводить очистку с применением моющих и дез. средств. – не соответствует ст.28ч.1 Федерального закона № 52 –ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» п. 5.1. ; п. 5.2. п. 8.1 п.17.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организациях» ; 3.7; п. 3.8 СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»

Оборудование помещений:

Раздевальные: оборудованы шкафами для верхней одежды детей, которые закреплены и оборудованы индивидуальными ячейками-полками для головных уборов, крючками для верхней одежды. Каждая индивидуальная ячейка шкафа промаркирована. Что соответствует п. 6.2 СанПиН 2.4.1.3049-13.

При оборудовании групповой соблюдены следующие требования: стулья в комплекте со столом (одной группы мебели), имеют маркировку.

По результатам проведённых замеров мебели на соответствие росту-возрастным особенностям детей, мебель отвечает требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 (протокол замеров мебели № 380-402 от 05.04.2016г.).

Использование игровых для сна: не используются. Согласно проекта все групповые обеспечены спальнями.

Оборудование спальни: Спальни оборудованы стационарными кроватями. Кровати соответствуют росту детей. Расстановка кроватей обеспечивает свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами. Что соответствует п. 6.13 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Санитарное содержание постельного белья – постельное бельё чистое, меняется в соответствии с графиком 1 раз в 5 дней (при норме 1 раз в неделю). Дети обеспечены индивидуальными полотенцами, предметами личной гигиены, по 3 комплекта постельного белья и полотенце на ребёнка. Отсутствует 3 комплекта ножных полотенец, что является нарушением п. 6.15, п. 17.14 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Питание детей организовано в помещении групповой. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных ёмкостях. Для доставки продукции в группы для вторых блюд используются тазики без крышек (ёмкости не закрываются в группе -1-ая младшая)- не соответствует п. 4.32 СанПиН 2.4.1.3049-13. Маркировка соответствует групповой принадлежности и виду блюда (первое, второе, третье, чайник), в соответствии с п. 4.32 СанПиН 2.4.1.3049-13. Буфетные оборудованы двумя мойками с подводкой горячей и холодной воды, для мытья столовой посуды, что соответствует п. 4.33 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Столовая и чайная посуда выделена для каждой группы на каждого ребёнка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) изготовлена из фаянса, фарфора, стекла, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) – из нержавеющей стали. – соответствует п. 13.13 СанПиН 2.4.1.3049-13

В буфетных вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объема, применяемых моющих и дезинфицирующих средств, инструкция по их разведению. В соответствии с протоколом лабораторных исследований № 13-Д от 05.04.2016г. рабочий раствор дезинфекционного средства « Жавелион» не соответствует заданной концентрации (экспертное заключение № 0089/03-О от 06.04.2016г., выданное ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае в г. Находка).

Чистая столовая посуда, чашки хранятся в шкафах на специальных решетках. Чистые столовые приборы хранят в специальных кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх. Столовая посуда персонала на момент проверки хранится отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей. Что соответствует п. 13.14 СанПиН 2.4.1.3049-13. В буфетных групп отсутствует специально

промаркированная тара для хранения в буфетных мочалок, щеток для мытья посуды, ветоши для притирания столов.

Рабочие столешницы буфетов в групповых, столы детские после каждого приёма пищи моют горячей водой, с использованием специально предназначенной для этих целей ветоши. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в специальную промаркированную тару с крышками, очистка которой проводится каждый день по мере заполнения её не более чем на 2/3 объёма.

Питьевой режим организован кипяченой питьевой водой. Замена кипячёной питьевой воды – каждые 2 часа, графики замены воды размещены в буфетной каждой группы. В каждой группе для обеспечения детей питьевой водой имеется чистые стеклянные кружки. Что соответствует п. 14.26 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Игрушки. Обеспечение игрушками: Обеспечены.

Разнообразие, соответствие возрасту детей: Игрушки разнообразные, соответствуют возрасту детей. Хранение игрушек осуществляется на стеллажах, игровых уголках. Мягконабивные игрушки и пенолатексные ворсованные игрушки используют только в качестве дидактических пособий. Что соответствует п. 6.10 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Методы и частота обработки: игрушки моются ежедневно. В ясельных группах 2 раза в день.

Аквариумы, животные, птицы в помещениях групповых не размещены в соответствии с п. 6.11 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Санитарное оборудование туалетов :

Наименование группы	Количество санитарных приборов	Количество умывальников
1-я младшая группа	горшечная, 2 унитаза, поддон	3ум + шкаф для уборочного инвентаря и хоз. нужд.
2-я младшая группа (22)	3 унитаза, поддон	3ум + шкаф для уборочного инвентаря и хоз. нужд.
2-я младшая группа (23)	3 унитаза, поддон	3ум + шкаф большой раздельный для уборочного инвентаря и хоз. нужд.
Средняя группа	4 унитаза, поддон	4ум + шкаф для уборочного инвентаря и хоз. нужд.
Старшая группа	4 унитаза, поддон	3ум + 1 шкаф для уборочного инвентаря и 1 для хоз. нужд.
Подготовительная группа	3 унитаза, поддон	3ум + шкаф большой раздельный для уборочного инвентаря и хоз. нужд.

Для технических целей в туалетных помещениях групповых имеется отдельный водопроводный кран, оснащенный смесителем.

Во 2-ой младшей группе (1 этаж) -1 умывальная раковина треснута, во2-ой младшей группе (2 этаж) в санитарном узле имеется унитаз со сколом , что затрудняет качественно проводить очистку с применением моющих и дез. средств. , что является нарушением ст.28ч.1 Федерального закона № 52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» п. 8.1 п.17.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организациях» ;

Естественное и искусственное освещение.

Основные помещения ДОУ имеют естественное освещение. Светопроемы в групповых и спальнях помещениях оборудованы солнцезащитными устройствами: шторами и тюлевыми занавесками, которые раздвигаются (регулируются). Что соответствует п. 7.3 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Санитарное содержание застекленной поверхности окон. Чистка окон проводится по мере их загрязнения, но не реже 2-х раз в год. На момент проверки содержится в чистоте. Наличие высоких широколистных цветов на подоконниках спальнях помещений и групповых нет. Препятствий для проникновения светового потока не выявлено-что соответствует п. 7.5 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Искусственное освещение: искусственное освещение общего типа, представлено люминесцентными лампами и лампами накаливания.

Показатели естественной и искусственной освещённости в групповых помещениях соответствуют требованиям СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», СанПиН 2.2.1/2.1.1.2585-10 «Изменения и дополнения № 1 к санитарным правилам и нормам СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 (протокол лабораторных исследований № 11-Ф от 05.04.2016 г.)

Отопление и вентиляция.

Система отопления водяная – централизованная, в качестве отопительных приборов представлены радиаторы. Для поддержания оптимальных параметров температурного режима отопительные приборы оборудованы регулируемыми кранами. Все отопительные приборы огорожены съёмными защитными решетками из пластика, дерева. В помещениях групповых и спальнях обеспечено естественное сквозное проветривание, на момент проведения мероприятий проводится сквозное

проветривание помещений в отсутствие детей. Переносные обогревательные приборы и обогреватели с инфракрасным излучением на момент проверки не используются. Что соответствует п. 8.3, п. 8.2, п. 8.5 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Воздушно-тепловой режим. Все основные помещения, где пребывают дети, оборудованы спиртовыми термометрами, прикреплены на внутренней стене, на высоте (0,8-1,0 метра). Что соответствует п. 8.9 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Показатели метеорологических факторов (температура, относительная влажность, скорость движения воздуха) в групповых помещениях соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (протокол лабораторных исследований № 11-Ф от 05.04.2016 г.).

Водоснабжение и канализация.

Водоснабжение централизованное, осуществляется из городских сетей. Согласно протоколу лабораторных исследований воды № 3702-В от 05.04.2016г. образцы (пробы) воды питьевой, отобранные из внутренних водоразборных устройств – кранов: моечная кухонной посуды, буфетная 1-ой младшей группы соответствуют требованиям 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» по микробиологическим, органолептическим и физико-химическим показателям. Экспертное заключение № 0097/03-О от 14.04.2016 г.

Горячим водоснабжением обеспечены умывальные и моечные раковины (буфетные) в группах, на пищеблоке. В буфетных и умывальных дополнительно установлены водонагреватели для подачи горячей воды непрерывно - соответствует п. 9.1, п. 9.4 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Канализация централизованная, осуществляется в городские сети в соответствии с договором на отпуск воды и приём сточных вод со специализированной компанией.

Санитарное содержание помещений групповых ячеек и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима.

Санитарное содержание помещений. Влажная уборка проводится 2 раза в день (и по мере необходимости) с применением моющих средств, при открытых фрамугах или окнах. Генеральная уборка проводится один раз в месяц с применением дезинфицирующих средств. Запас дезинфицирующих средств имеется – « Жавелион». В соответствии с протоколом лабораторных исследований № 13-Д от 05.04.2016г. рабочий раствор дезинфекционного средства « Жавелион» не соответствует заданной концентрации (экспертное заключение № 0089/03-О от 06.04.2016г., выданное ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае в г. Находка).

Представлен график проведения уборки. Влажную уборку проводят в спальнях после дневного сна, в групповых – после каждого приёма пищи. Столы в групповых помещениях промывают горячей водой с мылом до и после каждого приёма пищи специальной ветошью, которую простирывают, просушивают и хранят в сухом виде в специально промаркированной посуде с крышкой. Стулья, столы и другое оборудование, а также подкладочные клеёнки, клеёнчатые нагрудники ежедневно протирают горячей водой с мылом. Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щёткой-что соответствует п. 17.2, п. 17.1 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Санитарно-техническое оборудование обеззараживается независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моют тёплой водой с мылом ежедневно. Горшки моют после каждого пользования при помощи щёток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят два раза в день щётками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Уборочный инвентарь для туалета (тряпки, вёдра, щётки) промаркирован ярким цветом и хранится в туалетной комнате в специально оборудованных шкафах, в соответствии с п. 6.21 СанПиН 2.4.1.3049-13. Весь уборочный инвентарь после использования промывают горячей водой с моющими средствами и просушивают.

Пищеблок и организация питания детей.

Пищеблок расположен на первом этаже здания. Рассчитан на работу на сырье. Имеется самостоятельный вход с улицы. Объёмно-планировочные решения помещений пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции- соответствует требованиям п. 4.24 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Наименование помещений	Установленное оборудование
загрузочная	Пол – кафель, стены – кафель на 1,7 м, выше и потолок окраска вододispersионной краской.
Участок для обработки овощей	Установлено 2 моечные раковина для мытья рук- отсутствует, стол цельнометаллический.
цех мясорыбный	Пол – кафель, стены – кафель на 1,7 м, выше и потолок окраска вододispersионной краской. 3 моечные раковины, 2 специализированных цельнометаллических стола, промаркированы. В мясо- рыбном цехе установлено холодильное оборудование для хранения готовой к употреблению продукции (молочной продукции)- не соответствует п. 13.1.

горячий цех	<p>Горячий цех разделен на участки раздачи готовой продукции, участок подготовки полуфабрикатов к термической обработке.</p> <p>Пол – кафельная плитка, стены – кафель на всю высоту, потолок – побелка водоземлюсионной краской.</p> <p>3 стола специализированных для работы с полуфабрикатами и готовой продукцией, плита электрическая (6 конфорок), электросковорода, духовой шкаф, холодильник для хранения суточных проб (t° +3°C На пищеблоке имеется не работающее оборудование (не работает Эл. духовой шкаф; Эл. кипятильник)</p> <p>Участок для хранения и резки хлеба (хлебный шкаф, стол, нож, доска, щетка для сметания хлебных крошек, ёмкость для разведения укусного раствора).</p> <p>Раздаточная.</p>
Моечная кухонной посуды	<p>2 ванны для мытья кухонной посуды . Стеллаж для хранения кухонной посуды , первая полка установлена на высоте 0,35 м от пола.</p>

На пищеблоке в моечной кухонной посуды в месте прохождения коммуникаций (водоснабжения и канализации) имеются дыры в стене. Нарушена целостность в мясо- рыбном цехе на пищеблоке . В складском помещении для хранения продуктов стены не отделаны глазурированной плитой или иными влагостойкими материалами, безвредными для здоровья человека, на высоту не менее 1,5м. На пищеблоке не проведена очистка вентиляционной системы, что является нарушением ст.28ч.1 Федерального закона № 52 –ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» п. 5.1. ; п. 5.2. п. 8.1 п.17.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организациях» ; 3.7; п. 3.8 СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»

Санитарное содержание помещений пищеблока. На момент проверки уборка проведена, пыли, паутины не выявлено, помещения содержатся в чистоте, генеральная уборка (согласно графика) 1 раз в месяц, что соответствует п. 13.19 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Имеется не исправное технологическое оборудование - не соответствует п. 13.1 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Водоснабжение пищеблока (холодное и горячее) централизованное, горячее водоснабжение дополнительно оборудовано резервным электроводонагревателем (титан). На кранах моечной имеются смесители, оборудованные шлангами с душевой насадкой для ополаскивания кухонной посуды. . В овощном и мясо- рыбном цехе краны не оборудованы смесителями . На пищеблоке в моечной кухонной посуды в месте присоединения каждой производственной ванны к канализации отсутствует воздушный разрыв от места приемной варонки, которую устраивают выше сифонных устройств. За время проведения проверки нарушение устранено. Канализация централизованная, в исправном состоянии, на момент проверки засоров и повреждений (течи) не обнаружено. Что соответствует п. 9.4, п. 13.5, п. 13.6, п. 13.8 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Вентиляция : Проведен демонтаж вытяжной вентиляции на пищеблоке.

Освещение. Смешанное в горячем цехе, подсобных помещениях выполнено лампами энергосберегающими. Все светильники (100%) имеют защитные плафоны для предохранения их от повреждения и попадания стёкол на продукт. Осветительные приборы, арматура, остеклённые поверхности окон и проемов на момент проверки содержатся в чистоте, что соответствует п. 4.14 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Соблюдение поточности технологического процесс: На пищеблоке не предусмотрена последовательность технологических процессов, исключаяющих встречные потоки сырой и готовой продукции (в мясо- рыбном цехе установлено холодильное оборудование для хранения готовой к употреблению продукции (молочной). Нарушение в ходе проведения проверки устранено. Загрузка продуктов в складское помещение осуществляется через парадный вход (предусмотрено по проекту) во время отсутствия детей. Полуфабрикаты и готовая продукция поставляется небольшими партиями на хранение в холодильники в помещение для холодильного оборудования. После, пищевые продукты (п/ф) поступают в горячий цех на участок подготовки полуфабрикатов к термической обработке, готовая продукция поступает сразу в горячий цех на участок для готовой продукции. Мощность пищеблока, объём его производственных цехов рассчитаны на работу с полуфабрикатами. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Соблюдение правил мытья кухонной посуды, технологического и разделочного инвентаря: при лабораторном исследовании смывов с инвентаря и рабочих поверхностей пищеблока детского сада на микробиологические показатели не обнаружен рост бактерий группы кишечной палочки(протокол лабораторных исследований № 2105С от 07.04.2016г.

Соблюдение технологии приготовления пищи: Приготовление пищи ведётся в соответствии с технологическими картами. Соки, после обработки упаковки производителя, раздаются по группам. Творог, сметана, молоко, консервированный зелёный горошек подвергаются термической обработке.

По результатам лабораторных исследований готовая продукция соответствует ТРТС «021/2011 « О безопасности пищевой продукции» (протокол лабораторных исследований № 5222-П от 08.04.2016г.).

Условия хранения продуктов. Сыпучие продукты хранятся на стеллажах, в ларях и подтоварниках. Хранение продуктов питания проводится по группе товаров, что соответствует п. 14.2; п. 14.5 СанПиН 2.4.1.3049-13. Скоропортящиеся продукты хранятся в холодильном оборудовании. Сроки и температурный режим хранения выдерживаются.

Суточная проба: Отбор суточных проб проведен в полном объеме, хранение осуществляется в банках с плотно закрывающимися крышками. Посуда с пробами промаркирована с указанием наименования приёма пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется шеф-поваром и медицинским работником- соответствует п.14.24 СанПиН 2.4.1.3049-13. На момент проверки представлены два комплекта банок с крышками и промаркированная ёмкость для их кипячения.

Наличие уборочного инвентаря, маркировка, хранение, использование. Уборочный инвентарь промаркирован (швабры, совки, щётки, вёдра), хранится в специально выделенном для хранения шкафу.

Профилактика сальмонеллёза: на момент проверки в наличии инструкции, 4 ёмкости для обработки яйца, нож и ёмкость для колки яйца, ёмкость для варки яйца, доски разделочные, ножи, клеёнчатый фартук. В питании детей используют яйцо. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо- рыбного цеха , используя для этих целей промаркированные ванны и емкости.

Грызунонепроницаемость помещений пищеблока. Проведены основные мероприятия по защите объекта от грызунов, а именно: нижняя часть дверей помещения для хранения бакалеи оббита на 50 см. материалом, устойчивым к повреждению грызунами, что соответствует п. 3.8 СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий», п. 17.18 СанПиН 2.4.1.3049-13. Представлены договора и справки о проведении дератизации и дезинсекции в помещениях учреждения. Дератизация проводится 1 раз в месяц договор заключен с ООО « ДВист ДВ» № 76 от 11.01.2015г.

Обеспечение спецодеждой, соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока: Спецодеждой обеспечены. В наличии халаты, куртки, клеёнчатые фартуки, головные уборы. Стирка спецодежды проводится в прачечной специализированной компании ООО «Либра-М» централизованно по договору № 5 от 11.01.16 г. На момент проверки специальная одежда работников пищеблока хранится совместно с верхней одеждой и личными вещами- не соответствует п. 19.5 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Представлен журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания. Ежедневно проводится осмотр сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний, проводится опрос персонала пищеблока о состоянии здоровья, результаты осмотра регистрируются в журнале- соответствует п. 19.3, п. 19.4, п. 19.5, п. 19.6 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Организация питания детей.

Кратность приёма пищи – 4-х кратный (организован 2-ой дополнительный завтрак). Интервалы между приёмами пищи не превышают 4-х часов. Готовые блюда реализуются в течение 1,5 часа, что соответствует п. 14.23 СанПиН 2.4.1.3049-13. Представлено примерное 10-ти дневное меню_Примерное меню, рассчитанное на 2 недели, Примерное меню составлено без учета рекомендуемых среднесуточных норм питания на одного ребенка : В соответствии с экспертным заключением меню – перспективное , рассчитанное на 2 недели составлено без учета рекомендуемых среднесуточных норм питания на одного ребенка : не выполнено нормы питания по молоку ясли – сад – 78-73% ; творогу -74-65% ; кисло- молочным продуктам – 62-65% ; мясу (сад)- 88% ; фруктам свежим -46-51% ; овощам – 77-78% ; сокам – 57-63% кондитерским изделиям – (сад) 66%. Не предусмотрено ежедневное использование в питании детей кисло- молочных напитков, 2-3 раза в неделю творога ,сока (экспертное заключение № 009/у от 19. 04.16г. выданный филиалом ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае в г. Находка»)

Форма примерного меню соответствует требованиям приложения 12 п. 15.3, п. 15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур.

Наличие картотеки готовых блюд. Технологические карты представлены, соответствуют разработанным меню, что соответствует п. 15.5, Приложению № 7 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Договора на поставку пищевых продуктов представлены. В соответствии с договорами, поставка продуктов проводится специализированным автотранспортом поставщиков. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) имеются, сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

Список поставщиков пищевых продуктов.

№ п/п	Поставщик	поставляемая продукция
1	Ирна - Приморье Находка	Рыбная продукция; Рыбные консервы
2	Колосок ОПТ ОАО "Хлеб"	Кондитерские изделия; Томатная паста; Яйцо Хлебобулочные изделия
3	Сервис-Холод	Полуфабрикаты мясные в тесте; Филе цыпленка; Блинчики замороженные; Масло сливочное; овощные смеси св/мороз; Ягода свежемороженная
	Гришко	Овощи
	Филиал ООО Торговый дом "РодСтор" в г. Находке	Молочная и кисломолочная продукция; Твороженный сырок; Колбасы вареные
	Конных А.В.	Мясо ;печень;консервированные овощи ;сухофрукты; кондитерские изделия; соль пищевая; макаронные изделия; приправа ;соки ;мука пшеничная; масло растительное; чай; фрукты ;крупы ;сыр твердый;кофейный напиток злаковый; сахар

Организация диетпитания, наличие на пищеблоке списка детей с указанием диагноза и продуктов, противопоказанных к приёму пищи- нет.

Проведение С-витаминизации: проводится аскорбиновой кислотой. Содержание витамина «С» в третьем блюде – компоте из сухофруктов – составило 50,8 мг при норме 50 мг на одну порцию для детей от 3-х до 6-ти лет (протокол № 18 от 11.04.2016 г.).

Наличие в питании детей запрещённых блюд: не выявлено.

Разнообразие меню, повторяемость блюд в меню в течение дня, недели: меню разнообразное.

Ведение медицинской документации по контролю за питанием: Представлен журнал бракеража готовых блюд: дается качественная оценка готовых блюд, технология приготовления блюд. Журнал бракеража сырой продукции ведётся, в журнале регистрируются документы, подтверждающие качество и безопасность продукта, с указанием конечного срока реализации (для особо скоропортящихся продуктов в часах). Журнал осмотра сотрудников пищеблока и помощников воспитателя на наличие гнойничковых заболеваний ведётся. Накопительная ведомость ведётся. Что соответствует п. 14.23 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Медицинское обслуживание детей. По штату 1 медработник. Договор об организации медицинского обслуживания воспитанников МБДОУ заключен с КГБУЗ «ЦГБ».

Утренний прием детей осуществляется воспитателями. Ежедневно осуществляется мониторинг отсутствующих детей, с выяснением причин отсутствия. После длительного отсутствия (5 дней) в детском саду детей принимают со справкой от участкового врача.

Медицинский блок.

помещение	оборудование
санитарный узел	Пол – кафель, стены – кафель на 1,7 м., выше и потолок окраска водоземлюсионной краской. Раковина для мытья рук. Мыло, полотенце.
прививочный кабинет	Пол – линолеум, стены – окраска масляной краской на 1,7 м., выше и потолок окраска водоземлюсионной краской. Оборудован медицинскими манипуляционными столиками, холодильник для хранения медицинских препаратов, раковина для мытья рук, кушетка.
приёмная	Пол – линолеум, стены и потолок окраска водоземлюсионной краской. Оборудована шкафом, столом со стульями.

Прачечная не используется. Стирка белья и специальной одежды сотрудников проводится в прачечной специализированной компании ООО «Либра-М» централизованно по договору № 5 от 11.01.16 г.

Хранение чистого белья и специальной одежды осуществляется в помещении бывшей прачечной (кастельянной). Оборудование: пол – кафель, стены – кафель, потолок – побелка водоземлюсионной краской. Оборудована стеллажами для хранения чистого белья. Грязное бельё собирается в двухслойные матерчатые мешки в отдельном помещении. Перекрёст грязного и чистого белья исключён.

Медицинское обследование: По списку сотрудников 24 человек, представлено 24 медицинских книжек установленного образца. Отсутствуют сведения по вакцинации ВГБ у 7-ми сотрудников (Благодарева В.В. ; Вошевоз Т.В.; Вязникова И.Г. ; Дорофеева О.Г.; Емец Л.А.; Иванова О. В.; Михалева

Е.В.; Рутс И.В.); отсутствуют сведения по вакцинации кори у 1-го сотрудника (Вошевоз Т.В.) ; отсутствуют сведения о ревакцинации АДСМ у 3-х сотрудников (Мухратова В.Н. ;Федорова Т.В.; Филатова Г.Г.), что является нарушением ст.35 Федерального закона № 52 –ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ; п. 3.9;п. 17.14 п. 19.1; п.19.2 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных», Приказ МЗ РФ от 21.03.2014 г. № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», Приложение 1 к Приказу МЗ РФ от 21.03.2014 г. № 125н.

По результатам санитарно – эпидемиологической экспертизы, лабораторных исследований, проведенных в ходе плановой проверки и выполненных ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае», Находкинским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Приморскому краю» (Аттестат аккредитации № RA.RU.21ДВ01 от 07.10.2015 г.) г.) установлено:

1. качество исследуемых проб питьевой воды, отобранных из внутренних водозаборных устройств- кран на пищеблоке(моечная кухонной посуды), кран в буфетной 1-ой младшей группы по микробиологическим, органолептическим, физико- химическим показателям **соответствует** требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»-протокол лабораторных исследований воды от 05 апреля 2016г № 3702-В;
2. БГКП в смывах с технологического оборудования пищеблока и посуды 1-ой младшей группы не обнаружены, что **соответствует** требованиям МУ № 2657- 82 «Методические указания по санитарно- бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами», СанПиН 2.4.1.3049- 13 «Санитарно- эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» - протокол лабораторных исследований № 2105-С от 07 апреля 2016г;
3. яйца гельминтов в смывах с технологического оборудования пищеблока и посуды, игрушек 1-ой младшей группы не обнаружены, что соответствует СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»- протокол № 2105-С от 07 апреля 2016г;
4. образцы пищевых продуктов:
5. *образцы пищевых продуктов:*
 - № 1- образец готового блюда – бифштекс рубленный мясной (изготовитель МБДОУ № 20 г. Находка, дата изготовления 08.04.2016г, срок годности-2 час) по микробиологическим показателям **соответствует** Техническому регламенту Таможенного союза(ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции» – протокол лабораторных исследований № 5222-П от 08 апреля 2016г;
 - № 2- образец- говядина замороженная б/к (изготовитель- Колумбия, дата изготовления- 24.09.2015г, срок годности- 12 мес) по содержанию токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, по микробиологическим показателям по **соответствует** требованиям Технического регламента Таможенного союза(ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции» - протокол лабораторных исследований № 5223-П от 08 апреля 2016г;
 - № 3- образец- свежие овощи- морковь столовая свежая (изготовитель к/х Гришко, дата изготовления октябрь 2015г, срок годности- 6-12 мес) по паразитологическим показателям **соответствует** требованиям Технического регламента Таможенного союза(ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции»- протокол № 5221-П от 07.04. 2016г;
 - № 4- образец – соль йодированная пищевая каменная (изготовитель ОАО «Тыретский солерудник», дата изготовления- 17.09.2015г, срок годности- 9 мес) по содержанию йода **соответствует** требованиям Технического регламента Таможенного союза(ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции» - протокол № 5224-П от 06.04.2016г;
6. по результатам лабораторных исследований (протокол № 18 от 11 апреля 2016г) фактическая калорийность дневного рациона питания детей 3-7 лет(старшая группа) **не соответствует** нормам физиологической потребности в энергии и составляет 1193,31 ккал , что меньше нормируемого значения (1800ккал) - СанПиН 2.4.1.3049- 13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» **п.15.1.** Калорийность по отдельным приемам пищи распределена без учета гигиенических требований: калорийность завтрака с учетом 2-го завтрака составляет 382,19 ккал., что составляет от общей фактической

калорийности- 32%(норма 25-30%); обеда – 474,66 ккал, что составляет 39,8 %(норма 30-35%); уплотненного полдника- 336,46 ккал, что составляет 28,2%(норма 30-35%), что не соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049- 13 «Санитарно- эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» п. 15.4.

7. содержание витамина «С» в третьем блюде – компоте из сухофруктов на одну порцию для детей 3-7 лет составляет 50,8 мг. при нормируемом 50,0мг что не соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049- 13 «Санитарно- эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» п. 14.21^г- протокол № 18 от 11.04. 2016г;
8. по результатам проведенных замеров мебели на соответствие росту- возрастным особенностям детей мебель в средней группе соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049- 13 «Санитарно- эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» - протокол замеров мебели от 05 апреля 2016г № 380-402;
9. по результатам проведенных замеров среднегодовая эквивалентная равновесная объемная активность радона в воздухе помещений и мощность эквивалентной дозы внешнего гамма- излучения в обследуемых помещениях не превышает допустимую величину, что соответствует п. 4.2.6 СанПиН 2.6.1.2800- 10 «Гигиенические требования по ограничению облучения населения за счет природных источников ионизирующего излучения»-протокол радиационного контроля помещений № 11-Р от 08 апреля 2016г;
10. согласно протоколу исследования почвы № 29-Г от 07 апреля 2016г образцы почва, взятые из песочниц на игровых площадках групп старшей, 2-ой младше, 1-ой младшей соответствуют требованиям СанПиН 2.1.7.1287- 03 «Санитарно- эпидемиологические требования к качеству почвы» по микробиологическим и паразитологическим показателям.;
11. содержание (аммиака, фенола, формальдегида) в воздухе закрытых помещений(в групповых) соответствует требованиям ГН 2.1.6.1338-03 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест» -протокол лабораторных испытаний воздуха закрытых помещений АИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае» (адрес места нахождения лаборатории: г. Владивосток, ул. Уткинская, 36) № 288 –А от 06.04.2016г.);
12. содержание стирола, ксилола в воздухе закрытых помещений(в групповых) соответствует требованиям ГН 2.1.6.1338-03 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест» -протокол лабораторных испытаний воздуха закрытых помещений АИЛЦ филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае городе Уссурийске» (адрес места нахождения лаборатории: г. Уссурийск, ул. Комсомольская, 40) № 51 от 08.04.2016г.);
13. показатели параметров микроклимата(температура, относительная влажность, скорость движения воздуха) в групповых соответствуют требованиям СанПиН 2.4.1.3049- 13 «Санитарно- эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»- протокол измерений физических факторов № 11 -Ф от 05.04.2016г;
14. показатели естественной освещенности в групповых помещениях соответствуют СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», СанПиН 2.2.1/2.1.1.2585-10 «Изменения и дополнения № 1 к санитарным правилам и нормам СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 – протокол измерений физических факторов № 11 -Ф от 05.04.2016г.

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

выявлено нарушение санитарно-эпидемиологических требований к условиям отдыха и оздоровления детей, их воспитания и обучения, а именно: Отсутствует 3 комплекта ножных полотенец. На двух игровых площадках отсутствуют теневые навесы . В соответствии с протоколом лабораторных исследований № 13-Д от 05.04.2016г. рабочий раствор дезинфекционного средства « Жавелион» не соответствует заданной концентрации (экспертное заключение № 0089/03-О от 06.04.2016г., выданное ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае в г. Находка) Отсутствуют сведения по вакцинации ВГБ у 7-ми сотрудников (Благодарева В.В. ; Вошевоз Т.В.; Вязникова И.Г. ; Дорофеева О.Г.; Емец Л.А.; Иванова О. В.; Михалева Е.В.; Рутс И.В.); отсутствуют сведения по вакцинации кори у 1-го сотрудника (Вошевоз Т.В.) ; отсутствуют сведения о ревакцинации АДСМ у 3-х сотрудников (Мухратова В.Н. ;Федорова Т.В.; Филатова Г.Г.), что является нарушением ст.28ч.1 Федерального закона № 52 –ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ;

п. 3.9; п. 17.14 п. 19.1; п.19.2 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организациях» . Выявлено нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, а именно: На пищеблоке не предусмотрена последовательность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырой и готовой продукции (в мясо- рыбном цехе установлено холодильное оборудование для хранения готовой к употреблению продукции (молочной). На пищеблоке имеется не работающее оборудование (не работает Эл. духовой шкаф; Эл. кипятильник) . В овощном и мясо- рыбном цехе краны не оборудованы смесителями . В овощном цехе отсутствует умывальная раковина для рук. Для доставки продукции в группы для вторых блюд используются тазики без крышек (емкости не закрываются в группе -1-ая младшая). В буфетных групп отсутствует специально промаркированная тара для хранения в буфетных мочалок, щеток для мытья посуды, ветоши для притирания столов Примерное меню составлено без учета рекомендуемых среднесуточных норм питания на одного ребенка : В соответствии с экспертным заключением меню – перспективное , рассчитанное на 2 недели составлено без учета рекомендуемых среднесуточных норм питания на одного ребенка : не выполнено нормы питания по молоку ясли – сад – 78-73% ; творогу -74-65% ; кисло-молочным продуктам – 62-65% ; мясу (сад)- 88%; фруктам свежим -46-51% ; овощам – 77-78% ; сокам – 57-63% кондитерским изделиям – (сад) 66%. Не предусмотрено ежедневное использование в питании детей кисло- молочных напитков, 2-3 раза в неделю творога ,сока (экспертное заключение № 009/у от 19. 04.16г. выданный филиалом ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае в г. Находка»). Фактически за период с 04.04.2016г. по 15.04.2016г. не выполнены нормы питания на одного ребенка по молоку -27,1%; творог-30,3%; сыр твердый -55,8% ; птица-67,5% ; яйцо-12% ; овощи зелень-18,1% ;фрукты свежие 46,8% ; соки фруктовые -53,2% ; крупы, бобовые -25,7% ; макаронные изделия -23,3% ;мука пшеничная -12,1% ; масло растительное -34,3% ;кондитерские изделия -28,6% ;чай -26,3% ; какао – порошок-28,1%. По результатам лабораторных исследований (протокол № 18 от 11.04.2016г.) фактическая калорийность дневного рациона питания детей 3-7 лет не соответствует нормам физиологической потребности в энергии и составляет 1193,31 ккал , что меньше нормируемого значения (1800ккал). Калорийность по отдельным приемам пищи распределена без учета гигиенических требований калорийность завтрака составляет 382,19 ккал , что составляет от общей калорийности 32% (норма до 30%) ; обеда -474,66ккал , что составляет 39,8% (норма 30-35%) уплотненного полдника - 336,46 ккал , что составляет 28,2% (норма 30-35%) . Содержание витамина С в компоте увеличено до 50,8 мг (при норме 50 мг). На пищеблоке раздевалки не оборудованы шкафами для спец. одежды. На пищеблоке в местах стока воды отсутствует металлическая сетка(решетка). На пищеблоке в моечной кухонной посуды в месте присоединения каждой производственной ванны к канализации отсутствует воздушный разрыв от места приемной варонки, которую устраивают выше сифонных устройств, что является нарушением ст. 17 ст.28ч.1 Федерального закона № 52 –ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» п. 4.32; п. 13.2;п. 13.1; п. 13.8;п.13.17; п. 13.9; п. 15.3 ; п. 15.7; п. 15.4.СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организациях» . п. 3.7; п. 3.8 СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий».

Выявлено нарушение санитарно-эпидемиологических требований к эксплуатации жилых помещений, а именно: На пищеблоке в моечной кухонной посуды ; в санитарном узле средней группы в месте прохождения коммуникаций (водоснабжения и канализации) имеются дыры в стене. Нарушена целостность стен в санитарном узле средней группы и старшей группы в буфетной второй младшей группы (1 этаж); в мясо- рыбном цехе на пищеблоке . В складском помещении для хранения продуктов стены не отделаны глазурованной плитой или иными влагостойкими материалами, безвредными для здоровья человека, на высоту не менее 1,5м. На пищеблоке не проведена очистка вентиляционной системы. Во 2-ой младшей группе (1 этаж) -1 умывальная раковина треснута, во2-ой младшей группе (2 этаж) в санитарном узле имеется унитаз со сколом , что затрудняет качественно проводить очистку с применением моющих и дез. средств. , что является нарушением ст.28ч.1 Федерального закона № 52 –ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» п. 5.1. ; п. 5.2. п. 8.1 п.17.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организациях» ; 3.7; п. 3.8 СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»

В отношении должностного лица возбуждено административное делопроизводство по ст. 6.4 КоАП РФ, по ст. 6.7 ч. 1 КоАП РФ, по ст. 6.6 КоАП РФ. В адрес юридического лица выдано предписание.

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

На момент окончания проверки проведены следующие мероприятия по устранению выявленных нарушений:

В мясо – рыбном цехе убрано холодильное оборудование предназначенное для хранения готовой продукции.

В буфетных групп установлена специально промаркированная тара для хранения в буфетных мочалок, щеток для мытья посуды, ветоши для притирания столов .

На пищеблоке в раздевалке для персонала выделено отдельное помещение для хранения спец. одежды.

На пищеблоке в местах стока воды установлена металлическая сетка(решетка).

На пищеблоке в моечной кухонной посуды в месте присоединения каждой производственной ванны к канализации установлен воздушный разрыв от места приемной воронки .

На пищеблоке в моечной кухонной посуды ; в санитарном узле средней группы в месте прохождения коммуникаций (водоснабжения и канализации) дыры в стене устранены.

На пищеблоке проведена очистка вентиляционной системы.

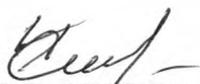
Запись в Журнал учёта проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля **внесена:** от 04.04.2016 г.

(заполняется при проведении выездной проверки)

Главный специалист-эксперт ТО У
Роспотребнадзора по ПК в г. Находка
Костенецкая Елена Михайловна



(подпись проверяющего)



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

Журнал учёта проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля отсутствует:

(заполняется при проведении выездной проверки)



(подпись проверяющего)

(подпись проверяющего)



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

Прилагаемые документы: _распоряжение начальника ТО У Роспотребнадзора по ПК в г. Находка № 120 от 29.03.16, распоряжение о начале проведения плановой выездной проверки № 12 от 29.03.16 г., предписание № 83 от 22.04.2016г. ; протоколы лабораторных исследований, определение о назначении лабораторных исследований № 55 от 04.04.2016 , экспертное заключение № 0097/03 -О от 14.04.2016г. , № 0089/03-О от 06.04.2016г. ; № 008/у от 15.04.2016г. ; протоколы отбора проб.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Главный специалист-эксперт ТО У
Роспотребнадзора по ПК в г. Находка



(подпись проверяющего)

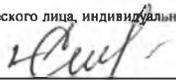
Костенецкая
Е.М.

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

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 20» г. Находка Емец Лидия Анатольевна

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

«22» апреля 2016 г.



(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку)