



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

М. Горького ул., д.28, г. Барнаул, 656056

Тел.: (3852) 24-29-96, факс: (3852) 24-99-49 Телетайп: 233103 СИГНАЛ

E-mail: mail@rpn.ab.ru http:// www.22.rospotrebnadzor.ru

ОКПО 77069999, ОГРН 1052202281537, ИНН/КПП 2225068178/222501001

(наименование органа государственного контроля (надзора))

г. Рубцовск  
(место составления акта)

“ 14 ” октября 20 15 г.  
(дата составления акта)

11 часов 30 минут  
(время составления акта)

**АКТ ПРОВЕРКИ**

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

№ 317

01 ” октября 20 15 . по адресу:  
14 ” октября 20 15

Алтайский край, г. Рубцовск, ул. Рихарда Зорге, 55А  
(место проведения проверки)

На основании: Распоряжения и.о. начальника территориального отдела в г. Рубцовске, Рубцовском и Егорьевском районах, и.о. главного государственного санитарного врача по г. Рубцовску, Рубцовскому и Егорьевскому районам Алтайского края Задорожного Павла Михайловича о проведении плановой выездной проверки № 317 от 25.09.2015 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:** Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 74 «Пчелка» г. Рубцовска

(плановая/внеплановая/документарная/выездная)

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

**Дата и время проведения проверки:**

«01» октября 2015г. с 11 час. 00 мин. до 13 час. 20 мин. Продолжительность 2 часа 20 минут

«14» октября 2015г. с 11 час. 00 мин. до 11 час. 30 мин. Продолжительность 0 часов 30 минут

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

**Общая продолжительность проверки:** 10 рабочих дней/2 часа 50 минут

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен: (заполняется при проведении выездной проверки)

Щетько Елена Анатольевна

25.09.2015 года в 12 часов 30 минут

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

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: Фрянова Евгения Сергеевна, специалист-эксперт территориального отдела в г. Рубцовске, Рубцовском и Егорьевском районах Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю, Коршак Татьяна Васильевна, ведущий специалист-эксперт территориального отдела в г. Рубцовске, Рубцовском и Егорьевском районах Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю; лица, привлеченные к проведению проверки: эксперт филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Рубцовске, Рубцовском и Егорьевском районах» Марченко Александр Васильевич, помощник санитарного врача филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Рубцовске, Рубцовском и Егорьевском районах» Баландина Надежда Ивановна, инженер Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Рубцовске, Рубцовском и Егорьевском районах» Занозин Андрей Анатольевич (Аттестат аккредитации №ГСЭН.RU.ЦОА.073.02 от 31.10.2011г. Зарегистрирован в Едином реестре: №РОСС. RU.0001.510264 от 31.10.2011г., действителен до 31.10.2016 г. выдан Центральным органом по аккредитации лабораторий Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Федеральный центр гигиены и эпидемиологии» Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека)

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилии, имена, отчества (в случае, если имеются), должности экспертов и/или наименования экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: заведующая Муниципальным бюджетным дошкольным образовательным учреждением «Детский сад № 74 «Пчелка» города Рубцовска Щетько Елена Анатольевна

(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:

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

1. В подготовительной группе допускается использование посуды (тарелки 1 блюдо) с отбитыми краями (сколами), что является нарушением п. 13.13. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и подтверждается объяснительной заведующей МБДОУ «Детский сад № 74 «Пчелка» Щетько Е.А.

Согласно п. 13.13. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» **не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную**, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

2. Столовую посуду (кружки) в старшей группе просушивают не на специальных решетках, а в раковине для мытья посуды, что является нарушением п. 13.14. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и подтверждается фототаблицей.

Согласно п. 13.14. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» в моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств.

Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

**Столовая посуда** после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей

проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

3. Не все суточные пробы маркируются с указанием наименования приема пищи и датой отбора. В холодильнике для хранения суточных проб выставлены пробы без маркировки, что является нарушением п. 14.24. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и подтверждается фототаблицей.

Согласно п. 14.24. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

4. Согласно представленного меню, завтрак не состоит из бутерброда в 1, 3, 4, 6, 8,9 дни; обед не включает закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком) в 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10 дни, что является нарушением п. 15.6. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и подтверждается копией примерного десятидневного меню.

Согласно п. 15.6. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» **завтрак должен состоять** из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), **бутерброда** и горячего напитка. **Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком)**, первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки. На второй ужин рекомендуется выдавать кисломолочные напитки.

5. Согласно представленного меню, суммарные объемы блюд по приемам пищи не соответствуют требованиям Приложению N 13 на завтрак для детей до 3- лет: суммарный объем блюд на завтрак в 1 день составления 330 гр., при нормативе 350-400гр; суммарный объем блюд на завтрак в 6 день составления 345гр., при нормативе 350-400гр, что является нарушением п. 15.6., приложения 13 к СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и подтверждается копией примерного десятидневного меню.

Согласно п. 15.6. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» **суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать Приложению N 13.**

Приложение N 13  
к СанПиН 2.4.1.3049-13

#### СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
от 1 года до 3-х лет	350 - 450	450 - 550	200 - 250	400 - 500
от 3-х до 7-ми лет	400 - 550	600 - 800	250 - 350	450 - 600

6. Персонал пищеблока, а также лица (помощники воспитателей), участвующие в раздаче пищи детям не прошли аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил 1 раз в год, а именно в личных медицинских книжках отсутствуют сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации в 2015г. у следующих сотрудников Горелкина Е.Г., пом. воспитателя; Иванова Н.С., повар; Павлова Н.П., повар; Кисорова О.Н., пом. воспитателя; Отрезова А.А., завхоз; Отрезова Т.В., пом.

воспитателя; Свечникова Г. Г., пом. воспитателя; Семиколенова Т.Я., кух. рабочая, Скосарева Е.Л, пом. воспитателя; Ивонина Е.В., пом. воспитателя; Шмидт Н.М., пом. Воспитателя; Маракуева Ю.А., пом. воспитателя, что является нарушением п. 19.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и подтверждается копиями личных медицинских книжек.

Согласно п. 19.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» персонал дошкольных образовательных организаций проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке <1>; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год. Не аттестованный персонал дошкольных образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

За выявленные нарушения несет ответственность должностное лицо – заведующая Муниципальным бюджетным дошкольным образовательным учреждением «Детский сад № 74 «Пчелка» г. Рубцовска Щетько Елена Анатольевна, так как согласно п. 2.1., 5.4. своей должностной инструкции, заведующий осуществляет руководство МБДОУ в соответствии с законодательством Российской Федерации, за нарушение санитарно - гигиенических правил организации образовательного, воспитательного и хозяйственного процессов, - заведующий МБДОУ привлекается к административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством Российской Федерации, которые в соответствии с п. 4 Постановления Пленума Верховного Суда РФ от 16.10.2009г. № 19 "О судебной практике по делам о злоупотреблении должностными полномочиями и о превышении должностных полномочий" характеризует ее как должностное лицо. Кроме того, согласно п. 20.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», руководитель дошкольной образовательной организации является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает: выполнение требований санитарных правил всеми работниками учреждения, необходимые условия для соблюдения санитарных правил.

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов): -----

выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний):-----

нарушений не выявлено: -----

Время проведения проверки:

**01» октября 2015г. с 11 час. 00 мин. до 13 час. 20 мин. Продолжительность 2 часа 20 минут**

**«14» октября 2015г. с 11 час. 00 мин. до 11 час. 30 мин. Продолжительность 0 часов 30 минут**

В ходе проведения проверки установлено: (констатирующая часть) для плановой проверки:

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 74 «Пчелка» г. Рубцовска расположен по адресу г. Рубцовск, Р. Зорге, 55А.

Заведующая: Щетько Елена Анатольевна.

Ведомственная принадлежность: МКУ «Управление образования г. Рубцовска».

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 74 «Пчелка» имеет санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии санитарным правилам и нормам. Лицензия на образовательную деятельность имеется № 093 от 14 февраля 2014года, срок действия «бессрочно».

Режим работы с 7 до 19 часов.

Здание детского сада типовое. Введено в эксплуатацию в 1971 году. Учреждение размещено на обособленном участке. Территория участка ограждена забором. На территории установлено мусоросборник с крышкой на асфальтированном основании. Контейнер промаркирован, крышка на контейнере имеется. Очистка мусоросборника проводится своевременно.. Контракт по оказанию возмездных услуг по вывозу и утилизации ТБО заключен с МУП «СпецТрансСервис» от 30.04.2015года.

Территория участка имеет наружное электрическое освещение.

На земельном участке выделены следующие функциональные зоны:

-зона игровой территории;

-хозяйственная зона

Зона игровой территории включает в себя 4 групповых площадок.

Фактическая наполняемость – 132 ребенка, средняя посещаемость – 105 детей, количество детей на день обследования – 98 детей. Причины отсутствия детей на день обследования – известны.

Окна в каждом групповом помещении оборудованы фрамугами и форточками. Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета.

Поручни на лестнице для детей установлены на высоте 0,5 м, поручни для взрослых установлены на высоту 0,85 м.

Туалетные помещения делятся на умывальную зону и зону санитарных узлов. В зоне умывальной размещено по 2-4 умывальных раковины и душевой поддон, в зоне санитарных узлов размещено по 2-3 унитаза, в ясельной группе установлен 1 унитаз, 2 умывальных раковины для мытья рук, 1 душевой поддон, шкаф для горшков. Душевые сетки с гибкими шлангами имеются во всех группах.

Санитарный узел для персонала имеется отдельный.

Отделка помещений: стены помещений ДОО гладкие и имеют отделку, допускающую уборку влажным способом (окраска, моющие обои). Потолки в помещениях с повышенной влажностью воздуха (производственные цеха пищеблока, постирочная, умывальные, туалетные) окрашены масляной краской. Полы помещений – в групповых ячейках линолеум, прачечная, пищеблок, туалетные, подсобные помещения – керамическая плитка; плинтуса – плотно прилегают к стенам и полу.

Постирочная оборудована сливным трапом с уклоном пола к отверстию трапа.

Имеющееся оборудование и мебель исправны, без дефектов. Раздевательные оборудованы для верхней одежды детей. Раздевательные оборудованы вешалками для верхней одежды персонала.

Шафы для верхней одежды детей закреплены и оборудованы индивидуальными ячейками-полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Каждый индивидуальный шкафчик промаркирован. Для детей младшей и средней группы установлены 4-х местные столы. Установлены 2-х местные столы с изменяющимся наклоном крышки для детей подготовительной групп. Стулья и столы комплектные. Спальни оборудованы стационарными кроватями. Кровати для детей до 3-х лет оборудованы ограждением. Дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены (зубные щетки).

В туалетных установлены навесные вешалки с индивидуальными ячейками для детских полотенец и предметов личной гигиены, хозяйственные шкафы. В туалетной для ясельной группы установлен стеллаж для хранения горшков. Горшки промаркированы.

Все основные помещения имеют естественное освещение. Светопроемы в групповых оборудованы солнцезащитными устройствами – тканевыми шторами светлых тонов. На подоконниках отсутствуют широколиственные цветы. Искусственное освещение общее равномерное осуществляется люминесцентными лампами и лампами накаливания. Все светоточки оборудованы защитной арматурой.

Отопление – централизованное. Теплоснабжение централизованное. В качестве нагревательных приборов используются радиаторы. Отопительные приборы оборудованы съемными деревянными решетками. Проветривание помещений осуществляется через фрамуги, сквозное проветривание осуществляется в отсутствие детей. Контрольные бытовые термометры имеются в каждой группе во всех основных помещениях.

Здание детского сада оборудовано системами хозяйственно – бытового, противопожарного и горячего водоснабжения. Водоснабжения и канализация централизованные.

Подводкой горячей и холодной воды обеспечены кухня, прачечная, помещения медицинского назначения; краны - смесители имеются.

Уборочный инвентарь для группы промаркирован, уборочный инвентарь для туалета (тряпки, ведра) имеют красную сигнальную маркировку, хранится отдельно от уборочного инвентаря для группы (в шкафу на разных полках). Дезинфицирующие и моющие средства хранятся в недоступных для детей местах. Для обработки игрушек в каждой группе имеются емкости, ветошь. Мытье игрушек осуществляется 1 раз в день, в ясельной группе 2 раза в день. Обработка столовой посуды осуществляется в буфетных в 2-х гнездовых ваннах. Для персонала выделена отдельная столовая посуда.

Стирка постельного белья осуществляется на прачечной. Прачечная состоит из следующих помещений: постирочной, гладильной. Поточность соблюдается. Грязное белье собирается в мешки в группах и сдается в прачечную для стирки. Чистое белье хранится в отдельном помещении на стеллажах у кастелянши. Из оборудования имеется 1 стиральная машина автомат. Вентиляцией прачечная оборудована.

Постельное белье: простыни – 396штуки, пододеяльников 396 штук, наволочки 396 штук, полотенца для лица 396 штук, полотенец для ног 396 штук. Постельное белье промаркировано. Графики смены постельного белья вывешены в прачечной. Смена постельного белья и полотенец для лица и ног осуществляется 1 раз в 7 дней и по мере загрязнения.

Камерная обработка постельных принадлежностей проведена 04.08.2015года. Обработка ковровых изделий проводилась 04.08.2015года.

Пищеблок расположен на 1 этаже здания.

Набор помещений: горячий цех, моечная кухонной посуды. В помещении пищеблока установлено оборудование, работающее на электричестве. Из технологического оборудования имеется 1 электроплита по 4 конфорки духовой (терморегулятор имеется), электромясорубка, протирающая машина, электрокипятильник. Производственные помещения пищеблока оборудованы местной вытяжной вентиляцией. Технологическое оборудование размещено так, что имеется свободный доступ к нему. На пищеблоке имеется 2 весов.

Из холодильного оборудования имеется 3 бытовых холодильника. Контрольные термометры имеются (температура от +2град. С до +4 град. С). Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические. Для разделки сырых и готовых продуктов выделены отдельные столы, ножи; доски из

дерева без щелей и зазоров, гладко выструганные. Доски и ножи промаркированы. Для приготовления и кратковременного хранения (до раздачи) пищи используется алюминиевая посуда. Для кипячения молока выделена отдельная посуда. Для приготовления компота имеется посуда из нержавеющей стали. Количество комплектов столовой и чайной посуды полностью обеспечивает одномоментную посадку детей без дополнительной обработки посуды и приборов в течение приема пищи.

Продукты питания принимают с документами подтверждающими их качество и безопасность.

Три ёмкости для обработки яиц с целью профилактики сальмонеллеза имеются, ёмкость по профилактике псевдотуберкулеза имеется.

Инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средств вывешены. На случай возникновения карантина в группах имеются промаркированные ёмкости с крышками для дезинфекции столовой посуды и столовых приборов. Запас моющих средств (мыло туалетное, мыло хозяйственное СМС, посудомой) достаточный.

Журнал «Здоровья», накопительная ведомость ведутся, журналы бракеража готовой и бракеража сырой продукции в наличии имеются.

Медицинское обслуживание МБДОУ «Детский сад № 74 «Пчёлка» осуществляется сотрудником МУЗ «Детская городская поликлиника». Медицинский блок размещен на первом этаже двухэтажного здания в непосредственной близости от входа в здание. В состав медицинского блока входят следующие помещения: кабинет амбулаторного приема, процедурно - прививочный кабинет, изолятор.

Водоснабжение горячее и холодное, канализование, теплоснабжение централизованные. Освещение естественное и искусственное, искусственное освещение выполнено лампами накаливания размещенных на потолке в защитной арматуре. Вентиляция помещений естественная.

Внутренняя отделка процедурного кабинета, изолятора доступна для проведения влажной уборки и дезинфекции. В процедурном кабинете стены на всю высоту и потолок окрашены масляной краской, в изоляторе стены на высоту 1,50 кафельное покрытие, далее лакокрасочное покрытие; нарушений целостности покрытий стен и потолка не отмечено; пол покрыт линолеумом.

Медицинский кабинет оборудован: стол – 2 шт., стул – 3 шт., медицинский шкаф для медицинских документов, шкаф для верхней одежды, ростометр. Имеется следующий инструментарий: динамометр, спидометр, тонометр, фонендоскоп.

Дератизация и дезинсекция ДОУ осуществляется ФГУП «Краевой центр дезинфекции, г. Барнаул» по договору от 09.01.2013 12.01.2015г. года, дата проведения последней обработки – 28.08.2015г.

Питьевой режим в группах организован бутилированной питьевой водой расфасованной в ёмкости.

Сотрудников 27 человек. На каждого работника имеется личная медицинская книжка установленного образца. Медицинский осмотр сотрудниками пройден, имеются заключения по результатам медицинского осмотра установленного образца. Документы по санитарному законодательству имеются.

В ходе осуществления плановой выездной проверки за исполнением обязательных требований в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в отношении Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения "Детский сад № 74 "Пчелка" г. Рубцовска, проведен отбор (взятие) проб образцов:

- воды питьевой для лабораторного исследования на соответствие требованиям СанПиН 2.1.4.1074 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» по микробиологическим и органолептическим показателям.

- йодированного продукта для лабораторного исследования на соответствие требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» по содержанию йода.

- готовых блюд для лабораторного исследования на соответствие требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» по микробиологическим показателям;

- готовых блюд для лабораторного исследования на соответствие требованиям по калорийности СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» и требованиям МУ по лабораторному контролю качества продукции общественного питания, и на качество термообработки.

- 3 блюда, витаминизированного витамином С, для лабораторного исследования по содержанию витамина С на соответствие требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

- взятие санитарно-бактериологических смывов с объектов производственной среды на соответствие требованиям Методическим указаниям № 2657-82 «По санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами»;

- смывов с объектов производственной среды на соответствие требованиям МУ 4.2.796-99 «Методы санитарно-паразитологических исследований».

- пробы овощей на соответствие требованиям МУ 4.2.796-99 «Методы санитарно -паразитологических исследований».

- овощи на соответствие требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» по содержанию нитратов.

Атак же проведены:

- измерения уровней искусственной освещенности в групповых ячейках на соответствие требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», СанПиН 2.2.1.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещённому освещению жилых и общественных зданий»;

- измерения метеорологических факторов в групповых ячейках на соответствие требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;

-измерение мощности дозы гамма-излучения, ЭРОА радона в воздухе на соответствие требованиям СанПиН 2.6.1.2523-09 «Нормы радиационной безопасности (НРБ-99/2009)».

Была назначена лабораторно-инструментальная экспертиза.

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

 Фрянова Е.С.

Коршак Т.В.

(подпись проверяющего)



Щетько Е.А.

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

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

-----  
(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые документы: копии должностной инструкции, паспорта заведующей, список детей по группам, данные по дератизации, данные по количеству постельных принадлежностей, данные по количеству моющих и дез. средств, примерное меню, протоколы взятия проб (образцов) от 01.10.2015 г., определение о назначении лабораторно – инструментальной экспертизы от 01.10.2015г.; протоколы лабораторных испытаний и измерений, заключение эксперта, предписание № 27/254 от 14.10.2015года.

Подписи лиц, проводивших проверку:  Фрянова Е.С..  
 Коршак Т.В.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):  
**Заведующая Муниципальным бюджетным дошкольным образовательным учреждением «Детский сад № 74 «Пчелка» г. Рубцовска Щетько Елена Анатольевна**

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

« 14 » октября 20 15 г.

  
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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

Материалы приняты « » 2015г.  
Начальник ТО Губий Г.В. \_\_\_\_\_