



КНМ 22220041000100840464 от 17.09.2021



**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@22.rospotrebnadzor.ru, 22.rospotrebnadzor.ru

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

(указывается наименование контрольного (надзорного) органа и при необходимости его территориального органа)

« 05 » марта 2022 г., 15 час. 00 мин.
(дата и время составления акта)

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

(место составления акта)

Акт выездной проверки № 05/81

(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с Решением о проведении плановой выездной проверки от 27.01.2022г. № 81 заместителя руководителя Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю Калининой Ульяны Васильевны

(указывается ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении выездной проверки, учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий).

2. Выездная проверка проведена в рамках государственного надзора и контроля за исполнением обязательных требований законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения; функция: организация и проведение проверки деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и граждан по выполнению требований санитарного законодательства, реестровый номер функции в федеральной государственной информационной системе «Федеральный реестр государственных и муниципальных услуг (функций)» 313122070.

(наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым реестром видов федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора), муниципального контроля)

3. Выездная проверка проведена:

1) Ленда Ириной Сергеевной – главным специалистом-экспертом отдела надзора за гигиеной детей и подростков и гигиеной питания Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспектора (инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов), уполномоченного (уполномоченных) на проведение выездной проверки. При замене инспектора (инспекторов) после принятия решения о проведении выездной проверки, такой инспектор (инспекторы) указывается (указываются), если его (их) замена была проведена после начала выездной проверки)

4. К проведению выездной проверки были привлечены:

специалисты:

1) Шушпан Евгения Николаевна - помощник врача по общей гигиене Федерального Бюджетного Учреждения Здравоохранения (ФБУЗ) «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»;

2) Лушникова О.А. – помощник врача по общей гигиене Федерального Бюджетного Учреждения Здравоохранения (ФБУЗ) «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»;

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности специалистов);

эксперты (экспертные организации):

1) Федеральное Бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае», Аттестат аккредитации № РОСС.RU.0001.510262, выдан 07.05.2018 Федеральной службой по аккредитации (бессрочный); Аттестат аккредитации № RA.RU.710035, выдан 02.06.2015 Федеральной службой по аккредитации (бессрочный)

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии) должности экспертов, с указанием сведений о статусе эксперта в реестре экспертов контрольного (надзорного) органа или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации)

5. Выездная проверка проведена в отношении: Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №145», ИНН 2223032514;

(указывается объект контроля, в отношении которого проведена выездная проверка).

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): 656055, Алтайский край, г. Барнаул, ул. Юрина, 249

(указываются адреса (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или места нахождения иных объектов контроля, в отношении которых была проведена выездная проверка)

7. Контролируемое лицо: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №145»

(указываются фамилия, имя, отчество (при наличии) гражданина или наименование организации, их индивидуальные номера налогоплательщика, адрес организации (ее филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), ответственных за соответствие обязательным требованиям объекта контроля, в отношении которого проведена выездная проверка)

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с « 01 » Февраля 2022 г., 09 час. 00 мин.

по « 05 » марта 2022 г., 15 час. 00 мин.

(указываются дата и время фактического начала выездной проверки, а также дата и время фактического окончания выездной проверки, при необходимости указывается часовой пояс)

проведение выездной проверки приостанавливалось в связи с осуществлением экспертиз и испытаний, в соответствии с частью 13 статьи 65 Федерального закона от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации»

с « 10 » Февраля 2022 г., 08 час. 30 мин.

по « 03 » марта 2022 г., 16 час. 00 мин.

(указывается основание для приостановления проведения выездной проверки, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения выездной проверки)

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил:

4 : 00 (часы, минуты)

(указывается срок (рабочие дни, часы, минуты), в пределах которого осуществлялось непосредственное взаимодействие с контролируемым лицом по инициативе контролируемого лица)

9. При проведении выездной проверки совершены следующие контрольные (надзорные) действия:

1) Осмотр

(указывается первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: 1) осмотр; 2) досмотр; 3) опрос; 4) получение письменных объяснений; 5) истребование документов; 6) отбор проб (образцов); 7) инструментальное обследование; 8) испытание; 9) экспертиза; 10) эксперимент).

в следующие сроки:

с « 07 » февраля 2022 г., 09 час. 00 мин.

по « 07 » февраля 2022 г., 12 час. 00 мин.

по месту Алтайский край, г. Барнаул, ул. Юрина, 249

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

по результатам которого составлен: протокол осмотра от 07.02.2022

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

2) отбор проб (образцов), инструментальное обследование

с « 07 » февраля 2022 г., 11 час. 40 мин.

по « 07 » февраля 2022 г., 13 час. 00 мин.

по месту Алтайский край, г. Барнаул, ул. Юрина, 249

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

по результатам которого составлен:

1. Протокол отбора проб воды № 05/49 от 07.02.2022 г.
2. Протокол отбора проб (замеры физических факторов) № 05/49 от 07.02.2022 г.
3. Протокол отбора проб смывов на стерильность 05/49 от 07.02.2022 г.
4. Протокол отбора проб продовольственного сырья, пищевых продуктов № 05/49 от 07.02.2022

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям)

3) испытание

с « 08 » Февраля 2022 г., 13 час. 30 мин.

по « 18 » Февраля 2022 г., 17 час. 00 мин.

по месту Алтайский край, г. Барнаул, пер. Радищева, 50

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

по результатам которого составлен:

1. Протокол измерений параметров микроклимата № 21457 от 09.02.2022 г.
2. Протокол измерений параметров световой среды № 21460 от 09.02.2022
3. Протокол лабораторных испытаний № 26966 от 21.02.2022
4. Протокол лабораторных испытаний № 26965 от 21.02.2022
5. Протокол лабораторных испытаний № 26967 от 21.02.2022
6. Протокол лабораторных испытаний № 26977 от 21.02.2022
7. Протокол лабораторных испытаний № 26976 от 21.02.2022
8. Протокол лабораторных испытаний № 26969 от 21.02.2022

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям)

4) Экспертиза

с « 24 » февраля 2022 г., 08 час. 30 мин.

по « 03 » марта 2022 г., 17 час. 00 мин.

по месту Алтайский край, г. Барнаул, пер. Радищева, 50

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

по результатам которого составлен:

1. Заключение эксперта 05/461 от 03.03.2022

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения:

1. список сотрудников и личные медицинские книжки установленного образца, в том числе сведения о профилактических прививках и гигиеническом обучении;
2. программа производственного контроля, приказ о назначении ответственного лица за ее выполнение
3. договор на проведение дератизации, дезинсекции, акты выполненных работ;
4. договор на вывоз ТБО отходов (акты выполненных работ и др.)
7. примерное десятидневное меню, утвержденное руководителем организации;

8. гигиенические журналы,
9. журналы учета температурного режима холодильного оборудования и складских помещений;
10. ведомость контроля за рационом питания
11. документы по обследованию технического состоянию системы вентиляции

(указываются рассмотренные при проведении выездной проверки документы и сведения, в том числе: 1) находившиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа; 2) представленные контролируемым лицом; 3) полученные посредством межведомственного взаимодействия; 4) иные (указать источник).

11. По результатам выездной проверки установлено:

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки:

Настоящая проверка проведена с целью осуществления государственного контроля за соблюдением обязательных требований в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения на основании в связи с наступлением сроков проведения контрольных (надзорных) мероприятий, включенных в план проведения контрольных (надзорных) мероприятий Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю на 2022 год, утвержденного Приказом Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю от 13.12.2020 № 366 «Об организации и проведении плановых контрольных (надзорных) мероприятий в 2022 году».

План доведен до сведения через официальный сайт Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю (22.rospotrebnadzor.ru) и непосредственно при ознакомлении с решением

Полное официальное наименование Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 145» (Далее – МБДОУ).

Юридическое лицо – МБДОУ «Детский сад №145», ОГРН – 1022001389187, ИНН – 2223032514. Место нахождения учреждения юридический адрес: 656055, Алтайский край, г. Барнаул, ул. Юрина, 249 фактический адрес: Алтайский край, г. Барнаул, ул. Юрина, 249, заведующий МБДОУ – Кремлева Светлана Валерьевна

В соответствии с законодательством Российской Федерации об образовании МБДОУ реализует образовательные программы дошкольного образования в соответствии с лицензией, выданной Министерством образования и науки Алтайского края.

Территория ограждена забором, имеет наружное электрическое освещение, уборка территории проводится своевременно. Зоны игровой территории благоустроены, установлено игровое оборудование. Для защиты детей от солнца и осадков на территории имеются тентовые навесы.

Хозяйственная зона корпуса расположена на границе земельных участков вдали от групповых площадок, имеет самостоятельный въезд с улицы, здесь находится овощехранилище. Въезды и входы на территорию, дорожки к хозяйственным постройкам покрыты асфальтом, на момент проверки покрыты снегом. В хозяйственной зоне оборудована площадка для сбора мусора с твердым покрытием на расстоянии не менее 15 м от здания, оборудованная контейнером с крышкой. Вывоз твердых бытовых отходов осуществляет ООО «ЭКОСОЮЗ» по договору от 10.01.2022 г. № 03Л/09/003879 регулярно, 1 раз в неделю.

Здание детского сада включает: групповые ячейки, специализированные помещения для занятий с детьми – зал для музыкальных, зал для спортивных занятий, сопутствующие помещения (медицинские помещения, пищеблок, служебно-бытовые помещения для персонала (туалет)). Не по назначению помещения МБДОУ не используются.

Холодное и горячее водоснабжение, отопление, канализование – централизованные. На момент проверки функционируют исправно. В качестве отопительных приборов используются радиаторы. Стены помещений гладкие, отделка допускает уборку влажным способом и дезинфекцию, потолки в помещениях с обычным режимом окрашены водоэмульсионной краской, в помещениях с повышенной влажностью – влагоустойчивыми материалами.

В МБДОУ функционирует 9 групп. Списочный состав – 232, фактически на день проверки – 89 детей.

Наполняемость групп:

- Группа №1 - списочный состав 28, на момент проверки – 10 детей;
- Группа №2 - списочный состав 24, на момент проверки – 11 детей;
- Группа №3 – списочный состав 22, на момент проверки – 12 детей;
- Группа №4 - списочный состав 26 детей, на момент проверки карантин по ОРВИ;
- Группа №5 - списочный состав 27 детей, на момент проверки – 12 детей;

Группа №6 – списочный состав 29 , на момент проверки 14 детей;
Группа №7 - списочный состав 27, на момент проверки –14 детей;
Группа №8 - списочный состав 27 , на момент проверки – 7 детей;
Группа №9 - списочный состав 22, на момент проверки – 9 детей.

Причины отсутствия детей: ОРВИ, хронические заболевания детей, отсутствие по семейным обстоятельствам.

В состав групповых ячеек входят: раздевальная, групповая (для проведения игр, занятий, приема пищи), буфетная, спальня, туалетная комната, совмещенная с умывальной.

В МБДОУ предусмотрены залы для проведения музыкальных и спортивных занятий. Спортивным инвентарём обеспечены.

Раздевальные помещения: установлены шкафы для верхней одежды и обуви детей. Каждый индивидуальный шкаф промаркирован, оборудован полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. В группах ведутся журналы утреннего приема детей. Ежедневный утренний прием детей проводят воспитатели или медицинский работник, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей, ребенку проводится термометрия. Выявленные больные дети или дети с подозрением на заболевание в дошкольные организации не принимаются; заболевших в течение дня детей изолируют от здоровых детей (временно размещают в изоляторе) до прихода родителей или направляют в лечебное учреждение. В раздевальных предусмотрены стеллажи для хранения игрушек, используемых на прогулке.

Групповые (игровые) помещения: установлена мебель – столы и стулья с учётом антропометрических показателей детей. Вся мебель промаркирована, выполнена из материалов устойчивых к дезинфекции. Количество мебели соответствует числу детей в группах. Столы установлены вблизи светонесущих стен. Столы в групповых помещениях моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью до и после каждого приема пищи. Ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре с крышкой.

Естественное освещение - боковое. Искусственное представлено потолочными светильниками (светодиодными). Визуально лампы исправны. Светопроемы в групповых оборудованы регулируемые солнцезащитными устройствами (шторы).

Питьевой режим осуществляется через бутилированную воду «Легенда жизни» согласно договору на снабжение питьевой водой № 20752 от 10.01.2022 г., заключенному с ООО «Варуна». Раздача осуществляется воспитателями в одноразовую посуду детей с помощью помп. Бутыль с водой установлен в месте, защищенном от воздействия прямых солнечных лучей и вдали от отопительных приборов. Документы, удостоверяющие качество и безопасность воды представлены (удостоверение качества № 114/17). Поставка воды питьевой осуществляется посредством договора. Дата вскрытия пломбы проставлена на каждой бутылки, смена бутилированной воды проводится по мере использования, но не реже 1 раза в 7 дней. Обработка помпы проводится ООО «Варуна» согласно договора. Кратность обработки помп 1 раз в 2 месяца.

Уборка помещений осуществляется 2 раза в день влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств при открытых фрамугах. Влажная уборка в спальнях проводится после дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса и чистят влажной щеткой. Игрушки моют ежедневно в конце дня мыльным раствором в специальной промаркированной емкости (тазы).

Питание детей организовано в помещениях групповых. Питание 4 разовое. Столовой посуды достаточно. Посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированная, с поврежденной эмалью, пластмассовая и столовые приборы из алюминия не используются. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляются в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях с указанием номера группы и вида блюда (первое, второе, третье). Посуда для персонала выделена, промаркирована, хранится отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей. Ёмкости для получения первого, второго, третьего блюд и сбора пищевых отходов имеются, маркированы. Санитарной одеждой сотрудники обеспечены - по 3 комплекта (фартук для

раздачи пищи, фартук для мытья посуды, косынка). Ёмкости для замачивания посуды в период карантина имеются, маркированы. Условия для мытья столовой посуды: для мытья посуды и столовых приборов в буфетных оборудованы 2-х гнездные моечные ванны с подводкой к ним горячей и холодной воды, оборудованы гибким шлангом с душевой насадкой для ополаскивания столовой посуды. В буфетных групп у моечных ванн для мытья столовой посуды имеются воздушные разрывы не менее 20 мм от верха приемной воронки в месте присоединения моечных ванн к канализационной сети.

Щетки для мытья посуды после использования моют с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной закрытой таре. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки и губчатый материал не используют.

В МБДОУ моющих и дезинфицирующих средств достаточно. Дезинфицирующие средства выдаются по группам медицинским работником. В качестве дезинфицирующего средства применяется «Люмакс-хлор» инструкция имеется. Дезинфицирующие средства хранятся в закрытых шкафах при туалетных групп.

Дневной сон организован в помещениях спальни на кроватях. Дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями – наволочками, простынями, пододеяльниками. Смена постельного белья проводится 1 раз в 7 дней и по необходимости. Стирка белья осуществляется в прачечной, расположенной в подвале учреждения. Грязное белье собирают в пластиковые мешки. Постирочная имеет 2 помещения (гладильная, постирочная). Для выдачи чистого белья и приема грязного белья оборудованы отдельные входы. В первом помещении постирочной установлены стиральные машины, сушильная машина. Во втором помещении установлена гладильная доска, шкафы для хранения чистого белья. Стены и пол в помещении имеют влагоустойчивое покрытие.

Условия для соблюдения правил личной гигиены созданы. Туалетные помещения разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов. В туалетной зоне туалетных помещений унитазы для детей установлены в соответствии с требованиями. Все унитазы оборудованы сиденьями. Раковины детей установлены в умывальной зоне туалетных во всех группах в достаточном количестве. Душевые поддоны для проведения закаливающих процедур оборудованные гибким шлангом с душевой насадкой. Для детских полотенец оборудованы настенные вешалки с индивидуальными ячейками. Список на полотенца имеется, используют в соответствии со списком. На каждого ребенка имеется по 3 комплекта полотенец. В туалетных оборудованы шкафы для хранения уборочного инвентаря. Запас моющих и дезинфицирующих средств имеется. Уборочный инвентарь (тряпки, ведра, щетки) маркирован, используется по назначению. В наличии имеется мыло, туалетная бумага. В туалетных групп для технических целей оборудованы отдельные водопроводные краны.

Приготовление пищи происходит на пищеблоке МБДОУ, расположенном на первом этаже. Отделка помещений пищеблока позволяет проводить влажную уборку и дезинфекцию. Стены и пол помещений пищеблока облицованы глазурованной плиткой.

Пищеблок имеет следующий набор производственных помещений: помещения для хранения молочных продуктов, помещение для хранения мяса и рыбы, кондитерский цех, моечная, цех обработки сырого мяса и рыбы, овощной, варочный цех, кладовая. Все технологическое и холодильное оборудование исправно. Приточно-вытяжная механическая вентиляция функционирует. Мероприятия по профилактики псевдотуберкулеза, сальмонеллеза выполняются. Для обработки яиц в наличии 3 емкости, маркированы. Памятки по обработке яйца в наличии. Металлический инвентарь, разделочные доски маркированы, используются по назначению.

Холодильного оборудования достаточно. Правила товарного соседства соблюдаются. Температура в холодильниках контролируется термометрами, составляет 2-6 С. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании ведется своевременно, в полном объеме. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции: порционные блюда в полном объеме, первые блюда, гарниры и напитки 100 мл, порционные вторые блюда, котлеты поштучно, целиком. Пробы отбираются прокипяченными ложками в прокипяченные банки с плотно закрывающимися крышками, с указанием наименования приема

пищи и датой отбора. Суточные пробы хранятся в специально выделенном холодильнике и сохраняются в течении 48 часов.

Кухонная посуда представлена в достаточном количестве, промаркирована. Для мытья кухонной посуды оборудована 2 – х секционная ванна, стеллаж для её хранения. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования обеспечены подводкой горячей и холодной воды через смесители. В месте присоединения моечной ванны к канализации оборудован воздушный разрыв не менее 20 мм. от верха приемной воронки. Для ополаскивания кухонной посуды моечные ванны оснащены гибким шлангом с душевой насадкой. Чистую кухонную посуду просушивают и хранят в перевернутом виде на решетчатых полках стеллажа.

Для хранения хлеба используется деревянный шкаф с отверстиями в дверях. Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно на разных полках в деревянном шкафу, расстояние нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах имеют отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальной щеткой, полки протирают тканью, смоченной 1%-м раствором столового уксуса.

С целью хранения сухих сыпучих продуктов оборудовано складское помещение. Крупу, муку, макаронные изделия хранят в мешках, картонных коробах на подтоварниках на высоте 15 см. от пола, расстояние между стеной и продуктами составляет не менее 20 см. Маркировочные ярлыки сохраняются до окончания реализации продукции. Для контроля температурного режима в кладовой имеется психрометр.

Договор на проведение дератизации и дезинсекции представлен. Дератизация проводится регулярно (ежемесячно) ФБУЗ «ЦГИЭ в Алтайском крае» (Договор №2203641-ДЗ), акты выполненных работ представлены.

Документация: «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» представлен, ведется ежедневно и своевременно. Выдача готовой пищи проводится только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией учреждения в составе 3-х человек. Вкусовые качества, готовность блюд отмечается в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». Согласно бракеражному журналу готовых блюд запрещенных продуктов в питании детей нет. Каждые 10 дней проводится подсчет основных пищевых ингредиентов и выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка в день. Примерное 10-дневное меню утверждено заведующей. На основании утвержденного примерного меню составляется меню-раскладка с указанием выхода блюд. Ежедневное меню вывешено в приемной каждой групповой ячейки для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в дошкольных образовательных организациях и дома. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр рук работников пищеблока, открытых поверхностей тела на наличие повреждений и гнойничковых заболеваний, а так же верхних дыхательных путей с целью выявления у работников пищеблока катаральных явлений, ангин. После осмотра проводится соответствующая запись в «Журнал здоровья». Журнал ведется ежедневно и в полном объеме. Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой. Спец. одежда хранится в специально выделенном шкафу.

Продукты доставляются централизованно автотранспортом поставщиков. Автотранспорт не осматривается, так как завоза продуктов в часы обследования не было. Сопроводительная документация имеется. Предъявлены счет фактуры, в которых указаны номера сертификатов качества, поступающих продуктов, ветеринарные справки. Журнал «Бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок» имеется, ведется своевременно. Сроки хранения и реализации продуктов соблюдаются.

Медицинскому осмотру в учреждении подлежат – 46 человек. Личных медицинских книжек по числу работающих, оформлены в соответствии с требованиями. Медицинский осмотр пройден своевременно, гигиеническая аттестация пройдена своевременно.

Медицинский блок МБДОУ расположен на 1 этаже, состоит из кабинета приема, процедурного кабинета. Медицинское оборудование и мебель находятся в исправном состоянии. Мебель имеет гигиеническое покрытие. Внутренняя отделка стен и потолков выполнена из влагостойких материалов, доступна для влажной уборки и устойчива к действию моющих и дезинфицирующих средств. Целостность отделки не нарушена. Имеются памятки по проведению противошоковой терапии. Также имеются памятки по дезинфекции медицинского

инструментария. Для обработки использованного инструментария имеются емкости, промаркированы. Журнал осмотра детей на педикулез имеется, ведется регулярно. После перенесенного заболевания и отсутствия ребенка более 5 дней детей принимают при наличии справки.

Режим дня способствует гармоничному развитию детей, сохранению и восстановлению их здоровья. Ежедневно проводятся прогулки 2 раза в день – до обеда и после сна или перед уходом домой. Во время прогулки проводятся игры и физические упражнения, подвижные игры – перед возвращением в помещения МБДОУ. Дневной сон длится для детей не менее 3 часов. Перед сном не проводятся эмоциональные игры. Сон организован в присутствии воспитателя. Физическое воспитание детей направлено на улучшение состояния здоровья и физического развития детей, расширения функциональных возможностей растущего организма. В качестве двигательной активности используют утреннюю гимнастику, физкультурные занятия в помещении и на воздухе, физкультминутки, подвижные игры с использованием оборудования физкультурного зала и спортивных площадок.

В МБДОУ проводится производственный контроль.

В соответствии с Постановлением от 23.07.2021 №04 Главного государственного санитарного врача Алтайского края «О проведении профилактических прививок против новой коронавирусной инфекции отдельным группам граждан по эпидемическим показаниям» коллективный иммунитет составляет 100%

В условиях распространения COVID-19 в МБДОУ, проводятся следующие мероприятия:

Организован ежедневный «входной фильтр» перед началом работы для сотрудников (с занесением ее результатов в журнал) и посетителей МБДОУ, включающий проведение измерения температуры тела сотрудников, опрос с уточнением состояния здоровья. Имеется журнал в отношении лиц с температурой тела 37,1 °С и выше в целях учета при проведении противоэпидемических мероприятий.

Организован масочный режим. Имеются запас одноразовых масок. Все сотрудники обеспечены одноразовыми масками и перчатками. Установлено оборудование по обеззараживанию воздуха во всех помещениях рециркуляторы (стационарные и передвижные).

В МБДОУ проводятся противоэпидемические мероприятия, включающие:

- уборку всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств и очисткой вентиляционных решеток непосредственно перед началом функционирования;
- ежедневную влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;
- генеральную уборку одного раза в неделю;
- обеспечение постоянного наличия в санитарных узлах для детей и сотрудников мыла, а также кожных антисептиков для обработки рук;
- регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с графиком тренировочного процесса и режима;

11. По результатам выездной проверки установлено:

1. В МБДОУ «Детский сад № 145» не соблюдаются минимальные среднесуточные наборы пищевой продукции для детей в возрасте от 1 года до 3-х лет, занижено среднесуточное количество следующих пищевых продуктов в среднем за январь 2022 года:

- молоко, молочная и кисломолочная продукция, фактически составляет 368 г, при норме не менее 390 г;
- сыр, фактически составляет 2,9 г, при норме не менее 4 г;
- рыба, фактически составляет 27 г, при норме не менее 32г;
- яйцо, фактически составляет 0,5, при норме не менее 1;
- фрукты, фактически составляет 33 г, при норме не менее 95г,
- сок, фактически составляет 71 г, при норме не менее 100г,
- сухофрукты, фактически составляет 5 г, при норме не менее 9г,
- какао-порошок, фактически составляет 0,32г, при норме не менее 0,5г,
- дрожжи хлебопекарные, фактически составляет 0,3г, при норме не менее 0,4г,

- овощи, фактически составляет 153г, при норме не менее 180г, что является нарушением п. 8.1.2., таблицы 1 приложения 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и подтверждается ведомостью контроля за рационом питания.

2. В МБДОУ «Детский сад № 145» не соблюдаются минимальные среднесуточные наборы пищевой продукции для детей в возрасте от 3-х лет до 7 лет, занижено среднесуточное количество следующих пищевых продуктов в среднем за январь 2022 года:

- молоко, молочная и кисломолочная продукция, фактически составляет 428 г, при норме не менее 450 г;

- сыр, фактически составляет 4,66 г, при норме не менее 6 г;

- рыба, фактически составляет 32г, при норме не менее 37г;

- яйцо, фактически составляет 0,5, при норме не менее 1;

- фрукты, фактически составляет 38 г, при норме не менее 100г,

-сок, фактически составляет 71 г, при норме не менее 100г,

- сухофрукты, фактически составляет 7,6 г, при норме не менее 11г,

- какао-порошок, фактически составляет 0,12г, при норме не менее 0,6г,

- дрожжи хлебопекарные, фактически составляет 0,35, при норме не менее 0,5г,

что является нарушением п. 8.1.2., таблицы 1 приложения 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и подтверждается ведомостью контроля за рационом питания.

3. Согласно Заключения эксперта № 05/461 от 03.03.2022 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»:

- образцы обеденного рациона: щи из свежей капусты со сметаной на мясном бульоне; гарнир гречневый, салат из отварной моркови с зеленым горошком; кисель из повидла; хлеб ржаной; хлеб пшеничный; азу. Дата изготовления: 07.02.2022г. Изготовитель: МБДОУ «Детский сад № 145» 656056, Алтайский край, г. Барнаул, ул. Юрина, 249 не соответствует требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» по показателям: калорийности, химическому составу блюд обеденного рациона (белки, жиры, углеводы, сухой остаток, вес порций), что подтверждается в протоколе исследований № 26966 от 21.02.2022г.:

4. Согласно Заключения эксперта № 05/461 от 03.03.2022 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»:

химический состав, щей из свежей капусты со сметаной на мясном бульоне (дата изготовления: 07.02.2022г) по содержанию белков, установленных в результате проведения лабораторных исследований, в сравнении с расчетными данными выше предела допустимых отклонений (+60,2%), (не более +/- 5 %), что свидетельствует о его высоком вложении в процессе приготовления блюда. Содержание жира в данном блюде, установленное в результате проведения лабораторных исследований, в сравнении с расчетными данными ниже предела допустимых отклонений (- 25,4%), что свидетельствует о его недовложении в процессе приготовления блюда. Содержание углеводов в данном блюде, установленное в результате проведения лабораторных исследований, в сравнении с расчетными данными ниже предела допустимых отклонений (- 16,8%), что свидетельствует о его недовложении в процессе приготовления блюда.

-Калорийность блюда (щей из свежей капусты со сметаной на мясном бульоне), установленная в результате проведения лабораторных исследований, в сравнении с расчетными данными ниже предела допустимых отклонений (- 8%). Таким образом, щи из свежей капусты со сметаной на мясном бульоне

изготовлены не в соответствии с технологическими инструкциями (технологической документацией), регламентирующими технологию его изготовления, и не соответствует требованиям п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 26966 от 21.02.2022 г.

5. Согласно Заключения эксперта № 05/461 от 03.03.2022 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»:

Химический состав, гарнира гречневого, салата из отварной моркови и зеленым горошком (дата изготовления: 07.02.2022г) по содержанию белков, установленных в результате проведения лабораторных исследований, в сравнении с расчетными данными ниже предела допустимых отклонений (-32,9%), (не более +/- 5 %), что свидетельствует о его недовложении в процессе приготовления блюда. Содержание жира в данном блюде, установленное в результате проведения лабораторных исследований, в сравнении с расчетными данными ниже предела допустимых отклонений (- 73,09%), что свидетельствует о его недовложении в процессе приготовления блюд. Содержание углеводов в данном блюде, установленное в результате проведения лабораторных исследований, в сравнении с расчетными данными ниже предела допустимых отклонений (- 19,8%), что свидетельствует о недовложении в процессе приготовления блюда.

Калорийность блюда (гарнира гречневого, салата из отварной моркови и зеленым горошком), установленная в результате проведения лабораторных исследований, в сравнении с расчетными данными ниже предела допустимых отклонений (- 27 %). Таким образом, гарнир гречневый, салат из отварной моркови и зеленым горошком изготовлены не в соответствии с технологическими инструкциями (технологической документацией), регламентирующими технологию его изготовления, и не соответствует требованиям п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 26966 от 21.02.2022

6. Согласно Заключения эксперта № 05/461 от 03.03.2022 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»:

Химический состав, азу (дата изготовления: 07.02.2022г) по содержанию белков, установленных в результате проведения лабораторных исследований, в сравнении с расчетными данными ниже предела допустимых отклонений (-20 %), (не более +/- 5 %), что свидетельствует о его недовложении в процессе приготовления блюда. Содержание жира в данном блюде, установленное в результате проведения лабораторных исследований, в сравнении с расчетными данными ниже предела допустимых отклонений (- 46,4%), что свидетельствует о его недовложении в процессе приготовления блюда. Содержание углеводов в данном блюде, установленное в результате проведения лабораторных исследований, в сравнении с расчетными данными выше предела допустимых отклонений (+ 19, 2 %), что свидетельствует о его высокому вложению в процессе приготовления блюда.

Калорийность блюда (азу), установленная в результате проведения лабораторных исследований, в сравнении с расчетными данными ниже предела допустимых отклонений (-31%). Таким образом, азу изготовлено не в соответствии с технологическими инструкциями (технологической

документацией), регламентирующими технологию его изготовления, и не соответствует требованиям п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 26966 от 21.02.2022 г.

7. Согласно Заключения эксперта № 05/461 от 03.03.2022 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»:

Химический состав, кисель из повидла (дата изготовления: 07.02.2022г) по содержанию белков, установленных в результате проведения лабораторных исследований, в сравнении с расчетными данными выше предела допустимых отклонений (+ 1215%), (не более +/- 5 %), что свидетельствует о его высоком вложении в процессе приготовления блюда. Содержание углеводов в данном блюде, установленное в результате проведения лабораторных исследований, в сравнении с расчетными данными находится в пределах допустимых отклонений (3,58%), (не более +/- 5 %).

Калорийность блюда (кисель из повидла), установленная в результате проведения лабораторных исследований, в сравнении с расчетными данными выше предела допустимых отклонений (+ 6,97 %). Таким образом, кисель из повидла, изготовлен не в соответствии с технологическими инструкциями (технологической документацией), регламентирующими технологию его изготовления, и не соответствует требованиям п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 26966 от 21.02.2022 г.

8. Согласно Заключения эксперта № 05/461 от 03.03.2022 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»: параметры микроклимата в помещении (Группа № 8 (2-я младшая), Группа № 4 (старшая)) относительная влажность не соответствует требованиям таб. 5.34 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» что подтверждается в протоколом исследований № 21457 от 09.02.2022г.;

1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований, о соблюдении (реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, о соблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, об исполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

2) вывод о выявлении нарушений обязательных требований (с указанием обязательного требования, нормативного правового акта и его структурной единицы, которым установлено нарушенное обязательное требование, сведений, являющихся доказательствами нарушения обязательного требования), о несоблюдении (нереализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, с указанием реквизитов разрешительных документов, о несоблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, о неисполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

3) сведения о факте устранения нарушений, указанных в пункте 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия)

12. К настоящему акту прилагаются:

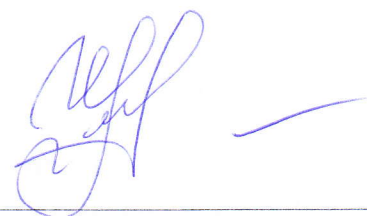
1. Определение о назначении лабораторной экспертизы от 07.02.2022
2. Протокол отбора проб воды № 05/49 от 07.02.2022 г.
3. Протокол отбора проб (замеры физических факторов) № 05/49 от 07.02.2022
4. Протокол отбора проб смывов на стерильность 05/49 от 07.02.2022
5. Протокол отбора проб продовольственного сырья, пищевых продуктов № 05/49 от 07.02.2022
6. Протокол измерений параметров микроклимата № 21457 от 09.02.2022
7. Протокол измерений параметров световой среды № 21460 от 09.02.2022
8. Протокол лабораторных испытаний № 26966 от 21.02.2022

9. Протокол лабораторных испытаний № 26965 от 21.02.2022
10. Протокол лабораторных испытаний № 26974 от 21.02.2022
11. Протокол лабораторных испытаний № 26967 от 21.02.2022
12. Протокол лабораторных испытаний № 26977 от 21.02.2022
13. Протокол лабораторных испытаний № 26976 от 21.02.2022
14. Протокол лабораторных испытаний № 26970 от 21.02.2022
15. Протокол осмотра от 07.02.2022
16. Предписание об устранении нарушений

(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), заполненные проверочные листы (в случае их применения), а также документы и иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований)

Главный специалист-эксперт отдела надзора за
гигиеной детей и подростков и гигиены питания
Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю
Ленда И.С.

(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов), проводившего документарную проверку)



(подпись)

Ленда Ирина Сергеевна, главный специалист-эксперт отдела надзора за гигиеной детей и подростков и гигиены питания Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю, тел. 66-69-71, odp@22.rospotrebnadzor.ru

(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должность инспектора, непосредственно подготовившего акт выездной проверки, контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемого лица или его представителя с актом выездной проверки (дата и время ознакомления):

Отметка о направлении акта в электронном виде (адрес электронной почты), в том числе через личный кабинет на специализированном электронном портале

В случае несогласия с настоящим решением Вы можете обжаловать его в течение 30 календарных дней со дня получения информации о принятии обжалуемого решения (статья 40 Федерального закона «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации») с использованием единого портала государственных и муниципальных услуг (функций), перейдя по ссылке <https://knd.gosuslugi.ru/> или с помощью QR-кода:



* Отметки размещаются после реализации указанных в них действий.