

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека по Московской области
(Дмитровский территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по
Московской области)

ул. Профессиональная, дом 1., г. Дмитров, Московская обл. 141800
Тел./факс (8495)-993-95-36 E-mail:dmitrov@50.rospotrebnadzor.ru

г. Дубна

(место составления акта)

« 21 » апреля 20 17 г.

(дата составления акта)

12 ч. 00 мин.

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ,

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

№ б/н

По адресу/адресам:

Московская область, г. Дубна, ул. Энтузиастов, д. 7

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения о проведении плановой выездной проверки Дмитровского
ТО Управления Роспотребнадзора по М. О. № 155-03 от 07.03.2017 г.

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена плановая выездная

(плановая/внеплановая/документарная/выездная)

проверка в отношении: Муниципального автономного дошкольного образовательного
учреждения № 23 «Улыбка» города Дубны Московской области

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

Дата и время проведения проверки:

«03» апреля 2017г. с 11 час. 00 мин. до 13 час. 00 мин., 2 часа

«10» апреля 2017г. с 14 час. 00 мин. до 17 час. 00 мин., 3 часа

«12» апреля 2017г. с 14 час. 00 мин. до 16 час. 00 мин., 2 часа

«21» апреля 2017г. с 09 час. 00 мин. до 12 час. 00 мин., 3 часа

Продолжительность: 4 рабочих дня.

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

Общая продолжительность проверки: 4 рабочих дня

(рабочих дней/ часов)

Акт составлен: Дмитровским территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по
Московской области

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

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

Заведующий Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения № 23 «Улыбка» города Дубны Московской области Смирнова Елена Николаевна, 28.03.2017г. 10 час. 00 мин.

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: Шувикова Лариса Юрьевна ведущий специалист – эксперт Дмитровского территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Московской области; Черепанова Надежда Викторовна - старший специалист I разряда Дмитровского территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Московской области.

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

При проведении проверки присутствовали: Заведующий Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения № 23 «Улыбка» города Дубны Московской области Смирнова Елена Николаевна

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), 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:

В ходе проведения плановых контрольно-надзорных мероприятий в отношении Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения № 23 «Улыбка» города Дубны Московской области установлено следующее:

Требования к оборудованию и содержанию территории.

Территория детского сада огорожена забором, озеленена по периметру. Для разделения групповых площадок используются кустарники. На территории детского сада выделены игровые зоны и хозяйственная зона. Покрытие групповых площадок травяное, с утрамбованным грунтом. Для защиты детей от солнца и осадков на территории каждой групповой площадки установлены тентовые навесы.

Ежегодно, в весенний период, на игровых площадках проводится полная смена песка. Вновь завозимый песок в 2016г. исследовался по паразитологическим, микробиологическим, санитарно-химическим и радиологическим показателям.

В 2017г. песок, еще не завезен, замена песка запланирована на конец апреля, начало мая 2017г.

Песочницы в отсутствие детей закрываются во избежание загрязнения песка.

Хозяйственная зона расположена со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд. В хозяйственной зоне оборудована площадка для сбора отходов на расстоянии 20 м от здания. Вывоз ТБО осуществляет ООО «Российско-финская компания «ЭКОСИСТЕМА» на основании договора.

Уборка территории осуществляется утром и вечером. На момент обследования на большей части участков снег растаял, участки сухие, чистые для прогулок детей подготовлены. Въезд и входы на территорию детского сада, а так же дорожки покрыты асфальтом.

Требования к зданию, помещениям, оборудованию и их содержанию.

Здание детского сада № 23 построено по типовому проекту в 1983г. рассчитано на 12 групп. В 2002г., одно из групповых помещений после перепланировки помещений и проведенных ремонтных работ функционирует как физкультурный зал.

Мест по проекту 255. На момент обследования в ДОУ № 23 функционирует 11 групп, три группы для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет – 62 человека, 8 групп – дошкольные – 187 человек.

Здание типовое кирпичное, двухэтажное, отдельно стоящее. Общая площадь здания 2003,3кв.м. Площадь групповых помещений – 517,1кв.м. Площадь спальных комнат 497,5кв.м. В среднем площадь на одного ребенка в групповых помещениях – 2,0кв.м.(дошкольные группы) и соответствует требованиям санитарных правил.

Наполняемость групп, размещение групповых ячеек в соответствии с проектом. Все входы в здание оборудованы тамбурами по проекту. В состав групповой ячейки входит: раздевальная, групповая, спальня, буфетная, туалетная. Площади помещений, входящих в состав групповых соответствуют проекту и таб. 1 Приложения 1 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

В детском саду имеется медицинский блок, который обслуживается ГАУЗ МО «Дубненская городская больница».

Пищеблок расположен на первом этаже, имеет отдельный вход. Технологическое оборудование размещено с учетом обеспечения свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания. Питание детей организовано в помещениях групповых. Для мытья столовой посуды буфетные оборудованы двух гнездными моечными ваннами с подводкой к ним холодной и горячей воды. На случай отключения горячего водоснабжения предусмотрено резервное водоснабжение с жесткой разводкой воды к моечным ваннам.

В детском саду предусмотрена прачечная. Помещения для стирки и глажки белья смежные. Входы для сдачи грязного и получения чистого белья отдельные.

Требования к внутренней отделке.

Стены большей части помещений детского сада гладкие, без признаков поражений грибком и имеют отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию. Все отделочные материалы безвредные для здоровья детей и имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Стены помещений пищеблока, моечной, постирочной, гладильной, туалетных облицованы керамической плиткой. Пол в помещениях детского сада отделан материалами, допускающие обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфицирующих растворов, за исключением пищеблока.

Но в дошкольной организации в неудовлетворительном санитарно—техническом состоянии находятся:

- на стенах горячего цеха пищеблока местами шелушится и отпадает краска;
- глазурованная плитка на стене заготовочной пищеблока рядом с моечными ваннами местами отпала, что не позволяет проводить качественную влажную обработку с применением моющих и дезинфекционных средств;
- на потолках горячего цеха пищеблока над столом для «ГП» отпала часть руста и краска;
- на потолке в постирочной отпала краска;
- полы заготовочной пищеблока неровные, с выбоинами плитка практически вся отпала, полы заделаны цементом и покрашены, что не позволяет проводить качественную влажную уборку с использованием моющих и дезинфекционных растворов.

Требования к оборудованию и его размещению в помещениях дошкольных организаций.

Оборудование основных помещений соответствует росту и возрасту детей, учитывает гигиенические и педагогические требования. Функциональные размеры используемой детской (дошкольной) мебели стульев и столов (обеденных и учебных)

соответствуют обязательным требованиям, установленным техническими регламентами или (и) национальным стандартам.

Раздевальные оборудованы шкафами для верхней одежды детей и персонала.

Шкафы для одежды и обуви оборудованы индивидуальными ячейками - полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Каждый индивидуальный шкаф промаркирован.

В раздевальных предусмотрены условия для сушки верхней одежды и обуви детей.

В групповых помещениях для детей от 1,5 года и старше столы и стулья установлены по числу детей в группах.

Стулья в комплекте со столом одной группы, промаркированы. Подбор мебели для детей проводится с учетом антропометрических показателей согласно таблице 1.

При оборудовании групповой соблюдаются следующие требования:

- столы для занятий старших и подготовительных групп устанавливаются вблизи светонесущей стены при обязательном левостороннем освещении рабочего места;

- для леворуких детей индивидуальные рабочие места организуют с правосторонним освещением рабочего места.

Столбы установлены следующим образом:

- четырехместные столы - не более чем в 2 ряда с учетом обеспечения боковым освещением максимального количества детей;

- двухместные столы - не более чем в 3 ряда;

- расстояние между рядами столов не менее 0,5м;

- расстояние первого ряда столов от светонесущей стены 1м;

- расстояние от первых столов до настенной доски 2,5 - 3м.

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

При организации занятий детей рассаживают с учетом роста, состояния здоровья, зрения и слуха.

В дошкольных организациях используют игрушки, безвредные для здоровья детей и отвечающие гигиеническим требованиям к товарам детского ассортимента, которые подвергаются влажной обработке (стирке) и дезинфекции. Мягконабивные и пенолентексные ворсовые игрушки для детей дошкольного возраста используются только в качестве дидактических пособий.

В дошкольной организации в составе групповых помещений имеются отдельные спальные комнаты.

Спальни оборудованы стационарными кроватями. Кровати соответствуют ростовозрастным особенностям детей. Расстановка соответствует требованиям действующего санитарного законодательства. Спальни используются только по назначению. Все дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены. В наличии имеется по 3 комплекта постельного белья и полотенец, 2 комплекта на матрасников из расчета на 1 ребенка.

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

В туалетных помещениях установлены настенные вешалки с индивидуальными ячейками для детских полотенец и предметов личной гигиены, хозяйственные шкафы, шкаф для уборочного инвентаря.

Требования к естественному и искусственному освещению.

Светопроемы в групповых, игровых и спальнях оборудованы регулирующими солнцезащитными устройствами (тканевые шторы светлых тонов). Зашторивание окон в спальнях помещениях осуществляется лишь во время сна детей, в остальное время шторы раздвинуты, обеспечивая инсоляцию помещения.

Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии перегоревшие ртутьсодержащие лампы (люминесцентные) собирают в специально выделенном помещении и вывозят из здания дошкольной организации. Утилизируются по договору со специализированной организацией.

Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии. Все осветительные приборы в помещениях для детей имеют защитную светорассеивающую арматуру. В помещениях пищеблока и прачечной установлена пылевлагодонепроницаемая защитная арматура.

Требования к отоплению и вентиляции.

Здание детского сада оборудовано системами отопления и вентиляции в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха в общественных зданиях и сооружениях. Отопление централизованное от городских сетей. Все помещения детского сада ежедневно проветриваются в соответствии с графиком. Контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляется с помощью бытовых термометров.

Все помещения ежедневно и неоднократно проветриваются в отсутствие детей. В помещениях спален сквозное проветривание проводят до укладывания детей спать.

Требования к водоснабжению и канализации.

Здание детского сада оборудовано централизованной канализацией, водоснабжением (холодным и горячим) от городских сетей. Организовано резервное горячее водоснабжение.

Требования к приему детей в дошкольные организации, режиму дня и учебным занятиям.

Прием детей, впервые поступающих в дошкольные организации, осуществляется на основании медицинского заключения, выданного в установленном порядке.

Ежедневный утренний прием детей проводят воспитатели, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей. Медицинский работник осуществляет прием детей в ясельные группы и в случаях подозрения на заболевание - в дошкольных группах. 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.

После перенесенного заболевания, а также отсутствия более 3 дней (за исключением выходных и праздничных дней) детей принимают в дошкольные организации только при наличии справки участкового врача-педиатра с указанием диагноза, длительности заболевания, проведенного лечения, сведений об отсутствии контакта с инфекционными больными, а также рекомендаций по индивидуальному режиму ребенка-реконвалесцента на первые 10 - 14 дней.

Режим дня соответствует возрастным особенностям детей и способствует их гармоничному развитию.

Ежедневная продолжительность прогулки детей составляет не менее 4 - 4,5 часа. Прогулку организуют 2 раза в день.

Во время прогулки с детьми проводятся игры и физические упражнения. Подвижные игры проводят в конце прогулки перед возвращением детей в помещения ДО.

Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений соответствует требованиям действующего санитарного законодательства. Все технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. При работе технологического

оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Моечные (производственные) ванны на пищеблоке обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

Кухонную посуду, после освобождения от остатков пищи моют в двухсекционной ванне с соблюдением утвержденного режима. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах.

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

Стерильная маркировка на лопаточке для «ГП» и на подтоварнике для готовой продукции в горячем цеху.

Металлический инвентарь после мытья прокалывают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы. Для персонала выделена отдельная посуда и промаркирована. Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в групповых каждой групповой ячейки. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется 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) и просушивается на специальных решетках. Чашки промывают 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 металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх. Столовую посуду для персонала моют отдельно от детской столовой посуды.

Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собирают в промаркированные металлические ведра с крышками или педальные бачки. Ежедневно в конце дня ведра и бачки очищают, промывают 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.

В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п.

Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

В помещениях пищеблока проводят дезинсекцию и дератизацию силами специализированных организаций (по договору).

В моечной кухонной посуды вывешена инструкция с правилами мытья посуды, но в инструкции отсутствует информация о концентрации и объеме применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Лабораторные исследования, проведенные в ДОУ № 23 во время плановых контрольно-надзорных мероприятий соответствуют санитарным нормам. Протоколы лабораторных исследований, выполненных Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» в г. Дубна, Дмитровском, Талдомском районах прилагаются.

Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

Пищевые продукты, поступающие в дошкольную организацию, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет ответственное лицо (медицинская сестра) (бракераж сырых продуктов), делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.

Масло сливочное хранят на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.. Сметану, творог хранят в таре с крышкой в холодильнике.

Крупы, муку, макаронные изделия хранят в сухом помещении в мешках, картонных коробках на подтоварниках и стеллажах.

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

Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в специально отведенном месте, используя для этих целей промаркированные емкости, в следующем порядке: I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

В ДОУ организован питьевой режим в соответствии с требованиями санитарных правил.

Всё холодильное оборудование в кладовой и на пищеблоке работает в заданном температурном режиме: температура в бытовых холодильниках на момент обследования +4-6 градусов.

Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста.

Питание детей удовлетворяет физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии. Имеется разработанное десятидневное меню.

Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и другие) - 2 - 3 раза в неделю.

На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. На каждое блюдо заведена технологическая карта. Для детей разного возраста соблюдаются объемы порций приготавливаемых блюд.

Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

Выдача готовой пищи осуществляется только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, заведующей ДОУ, медицинского работника. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 г. Пробу отбирают прокипяченными ложками в прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду) и сохраняют в

течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С в холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет ответственное лицо, прошедшее инструктаж.

Требования к перевозке и приему в дошкольные организации пищевых продуктов.

Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Доставка пищевых продуктов осуществляется по договору специализированной организацией.

Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных организаций.

Все помещения убирают влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полы у плинтусов и под мебелью, подоконники, радиаторы и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.).

Влажную уборку в спальнях проводят после ночного и дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи.

Столы в групповых помещениях промывают горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую простирывают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой. Стулья и другое оборудование, а также подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники после использования моют горячей водой с мылом; нагрудники из ткани - стирают.

Для технических целей (уборка помещений групповой, туалета и т.д.) оборудован в туалетных помещениях групповых отдельный водопроводный кран.

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

Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживают независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моют теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, ежедневно. Горшки моют после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Генеральную уборку всех помещений и оборудования проводят один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моют по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью). К мытью окон, из-за низкой температуры наружного воздуха пока не приступали.

Уборочный инвентарь для туалета промаркирован ярким цветом и хранят в туалетной комнате в специальном шкафу. Весь уборочный инвентарь после использования промывают горячей водой с моющими средствами и просушивают.

Дезинфицирующие растворы и моющие средства хранят в местах, не доступных для детей - шкафы в туалетных.

Емкости с растворами дезинфицирующих и моющих средств имеют крышки, четкие надписи с указанием названия средства, его концентрации, назначения, даты приготовления. Для готовых к применению средств, разрешенных для многократного использования, указывают дату его разведения. Все дезинфицирующие и моющие средства имеют инструкцию по их использованию и применяются в соответствии с ней.

Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в групповые моют проточной водой (температура 37 °С) с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, и затем высушивают на воздухе.

Пенолатексные ворсованные игрушки и мягконабивные игрушки обрабатывают согласно инструкции изготовителя.

Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытьё, стирка), используются только в качестве дидактического материала.

Игрушки моют или стирают ежедневно в конце дня, а в группах для детей младенческого и раннего возраста - 2 раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.

Смену постельного белья, полотенца проводят по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье промаркировано.

Постельное белье, кроме наволочек, маркируют у ножного края. Чистое белье доставляют в мешках и хранят в шкафах.

Дератизационные и дезинсекционные мероприятия в ДОУ проводятся специализированной организацией по договору.

По медицинскому кабинету:

Имеется лицензия на осуществление медицинской деятельности. Медицинский блок построен по типовому проекту общей площадью 22,0 кв. м. и расположен на первом этаже двухэтажного кирпичного здания. В состав помещений входят: процедурный кабинет площадью - 5,5 кв.м., кабинет врача площадью – 7,8 кв. м

Медицинский работник проводит обязательный осмотр детей (утренний фильтр) перед приёмом в дошкольное учреждение для выявления детей с подозрением на заболевание, в том числе признаками ОРВИ.

Имеется медицинский шкаф для хранения медикаментов и инструментов с промаркированными полками.

В прививочном кабинете три медицинских стола для прививок.

Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиены персонала.

Персонал детского сада проходит периодический медицинский осмотр в соответствии с Приказом Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

Гигиеническое обучение и аттестация на знание санитарного законодательства всеми сотрудниками пройдены. Прививки сотрудникам выполнены в соответствии с Приказом министерства здравоохранения Российской Федерации № 125н от 21.03.2014года «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям».

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов): законодательством Российской Федерации в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения и в области защиты прав потребителей:

Ст. 17 Федерального закона от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», а именно:

СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», а именно:

Стерлась маркировка на лопаточке для «ГП» и на подтоварнике для готовой продукции в горячем цеху.

В моечной кухонной посуде вывешена инструкция с правилами мытья посуды, но в инструкции отсутствует информация о концентрации и объеме применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Ст. 24 Федерального закона от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», а именно:

СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», а именно:

В дошкольной организации в неудовлетворительном санитарно—техническом состоянии находятся:

- на стенах горячего цеха пищеблока местами шелушится и отпадает краска.
- глазурованная плитка на стене заготовочной пищеблока рядом с моечными ваннами местами отпала, что не позволяет проводить качественную влажную обработку с применением моющих и дезинфекционных средств.
- на потолках горячего цеха пищеблока над столом для «ГП» отпала часть руста и краска.
- на потолке в постирочной отпала краска;
- полы заготовочной пищеблока неровные, с выбоинами, плитка практически для отпала, полы заделаны цементом и покрашены, что не позволяет проводить качественную влажную уборку с использованием моющих и дезинфекционных растворов.

(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 -----

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

(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)

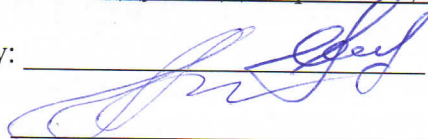
(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Прилагаемые к акту документы:

Распоряжение № 155-03 от 07.03.2017г., предписание № 3/196-05 от 21.04.2017г. Протоколы об административном правонарушении – 2, приказ о назначении на должность заведующего ДОУ, устав, свидетельства ОГРН и ИНН.


Протоколы лабораторных исследований, выполненных Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» в г. Дубна, Дмитровском, Талдомском районах.

Подписи лиц, проводивших проверку: _____ Шувикова Л.Ю.



Черепанова Н.В.

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

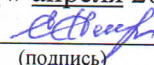
Заведующий Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения № 23 «Улыбка» города Дубны Московской области Смирнова Елена Николаевна 

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица

или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя,

его уполномоченного представителя)

« 21 » апреля 2017г.



(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____

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