



078388

**Управление Федеральной службы по в сфере защиты  
прав потребителей и благополучия человека по надзору Аайслткому 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](mailto:mail@22.rospotrebnadzor.ru) <http://22.rospotrebnadzor.ru>

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

ТОУ Роспотребнадзора по Алтайскому краю в г. Заринске, Заринском, Залесовском,

Кытмановском и Тогульском районах  
(наименование органа государственного контроля (надзора))

г. Заринск, Алтайского края

(место составления акта)

“ 29 ” ноября 20 19 г.

(дата составления акта)

14-00

(время составления акта)

**АКТ ПРОВЕРКИ**

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

№ 5420

Алтайский край, Залесовский район, село Залесово,  
ул. Луначарского, 49; Алтайский край, Залесовский  
район, село Залесово, ул. Ленинская, 3; Алтайский  
край, Залесовский район, село Тундриха, улица

“ 13 ” ноября 20 19 г. по адресу: Комсомольская, дом 27.

(место проведения проверки)

На основании: Распоряжения №5420 от 06.11.2019г. Борисюк Натальи Николаевны за-  
местителя Руководителя Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты  
прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю

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

**была проведена плановая выездная проверка в отношении: Муниципального казённо-  
го дошкольного образовательного учреждения детского сада №5 «Радуга» (далее МКДОУ  
детский сад №5 «Радуга»)**

**(плановая/внеплановая, документарная/выездная)**

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

**Дата и время проведения проверки:**

«12» ноября 2019г. с 11час.30мин. до 14час.50мин. Продолжительность 03часа 20мин

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

**Общая продолжительность проверки: 14 рабочих дней/7 часов 00мин.**

(рабочих дней/часов)

**Акт составлен: в Управлении Роспотребнадзора по Алтайскому краю (ТОУ Роспотреб-**  
**надзора по Алтайскому краю в г. Заринске, Заринском, Залесовском, Кытмановском и То-**  
**гульском районах).**

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

- ных организаций»** и подтверждается фотографией №4 фото-таблицы №1 к акту проверки №5420 от 29.11.2019г.
4. На пищеблоке допускается использование разделочной доски (С.Р.) для разделки сырой рыбы с дефектами (щели), что является нарушением требований **п.13.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»** и подтверждается фотографией №5 фото-таблицы №1 к акту проверки №5420 от 29.11.2019г.
  5. В моечной вывешена инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря без указания концентраций и объемов применяемых моющих средств, что является нарушением требований **п.13.14 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»** и подтверждается фотографией №6 фото-таблицы №1 к акту проверки №5420 от 29.11.2019г.
  6. В журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок не отмечается час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов, условия хранения и конечный срок реализации, час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, что является нарушением требований **п.14.1, приложения №5 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»** и подтверждается фотографиями №7-№10 фото-таблицы №1 к акту проверки №5420 от 29.11.2019г.

*За выявленные нарушения санитарного законодательства несет ответственность должностное лицо - заместитель заведующего МКДОУ детский сад №5 «Радуга» Семенова Галина Александровна (приказ от 09.08.2017г. №16).*

МКДОУ детский сад №5 «Радуга».

7. Расстановка кроватей в спальнях групповых ячеек 2-ой группы раннего возраста, средней группы №1, младшей группы №1 не обеспечивает свободный проход детей между кроватями и отопительными приборами, что является нарушением требований **п.6.13 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»** и подтверждается фотографиями №1 - №3 фото-таблицы №2 к акту проверки №5420 от 29.11.2019г.
8. В туалете для мальчиков групповой ячейки подготовительной группы №1 унитазы не оборудованы детскими сидениями или гигиеническими накладками, изготовленными из материалов, безвредных для здоровья детей, допускающих их обработку моющими и дезинфекционными средствами, что является нарушением требований **п.6.19 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»** и подтверждается фотографией №4 фото-таблицы №2 к акту проверки №5420 от 29.11.2019г.
9. В здании МКДОУ детский сад №5 «Радуга» нарушена целостность внутренней отделки стен, а именно: в изоляторе медицинского блока, на пищеблоке на стенах и потолке дефекты краски. Таким образом, стены помещений не гладкие, что затрудняет проведение уборки влажным способом и дезинфекцию и является нарушением требований **п.5.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»**, подтверждается фотографиями №5-№8 фото-таблицы №2 к акту проверки №5420 от 29.11.2019г.
10. Овощной цех пищеблока не обеспечен подводкой горячей воды, что является нару-

- ных организаций»** и подтверждается фотографией №4 фото-таблицы №1 к акту проверки №5420 от 29.11.2019г.
4. На пищеблоке допускается использование разделочной доски (С.Р.) для разделки сырой рыбы с дефектами (щели), что является нарушением требований **п.13.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»** и подтверждается фотографией №5 фото-таблицы №1 к акту проверки №5420 от 29.11.2019г.
  5. В моечной вывешена инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря без указания концентраций и объемов применяемых моющих средств, что является нарушением требований **п.13.14 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»** и подтверждается фотографией №6 фото-таблицы №1 к акту проверки №5420 от 29.11.2019г.
  6. В журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок не отмечается час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов, условия хранения и конечный срок реализации, час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, что является нарушением требований **п.14.1, приложения №5 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»** и подтверждается фотографиями №7-№10 фото-таблицы №1 к акту проверки №5420 от 29.11.2019г.

*За выявленные нарушения санитарного законодательства несет ответственность должностное лицо - заместитель заведующего МКДОУ детский сад №5 «Радуга» Семенова Галина Александровна (приказ от 09.08.2017г. №16).*

МКДОУ детский сад №5 «Радуга».

7. Расстановка кроватей в спальнях групповых ячеек 2-ой группы раннего возраста, средней группы №1, младшей группы №1 не обеспечивает свободный проход детей между кроватями и отопительными приборами, что является нарушением требований **п.6.13 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»** и подтверждается фотографиями №1 - №3 фото-таблицы №2 к акту проверки №5420 от 29.11.2019г.
8. В туалете для мальчиков групповой ячейки подготовительной группы №1 унитазы не оборудованы детскими сидениями или гигиеническими накладками, изготовленными из материалов, безвредных для здоровья детей, допускающих их обработку моющими и дезинфекционными средствами, что является нарушением требований **п.6.19 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»** и подтверждается фотографией №4 фото-таблицы №2 к акту проверки №5420 от 29.11.2019г.
9. В здании МКДОУ детский сад №5 «Радуга» нарушена целостность внутренней отделки стен, а именно: в изоляторе медицинского блока, на пищеблоке на стенах и потолке дефекты краски. Таким образом, стены помещений не гладкие, что затрудняет проведение уборки влажным способом и дезинфекцию и является нарушением требований **п.5.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»**, подтверждается фотографиями №5-№8 фото-таблицы №2 к акту проверки №5420 от 29.11.2019г.
10. Овощной цех пищеблока не обеспечен подводкой горячей воды, что является нару-

шением требований п.9.4 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и подтверждается фотографией №9 фото-таблицы №2 к акту проверки №5420 от 29.11.2019г.

11. На пищеблоке допускается использование разделочных досок (О.С.) с дефектами (щели), что является нарушением требований п.13.3. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и подтверждается фотографией №10 фото-таблицы №2 к акту проверки №5420 от 29.11.2019г.
12. Не представлены акты ввода в эксплуатацию бактерицидных установок в групповых, журналы регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки не заведены, что является нарушением требований п.8.1, приложения №2, приложения №3 "Р 3.5.1904-04. 3.5. Дезинфектология. Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях. Руководство".
13. В примерном меню не приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания, отсутствуют итоговые сведения по каждому дню в основных пищевых веществах, энергетической ценности, что является нарушением требований п.15.5, приложения №12 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и подтверждается примерным циклическим десятидневным меню.
14. В личные медицинские книжки работников дошкольной образовательной организации не внесены сведения о прививках, что является нарушением требований п.19.2 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и подтверждается копией личной медицинской книжки.
15. Обед не включает закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), что является нарушением требований п.15.6 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и подтверждается фотографиями №11 - №12 фото-таблицы №2 к акту проверки №5420 от 29.11.2019г.
16. Для ополаскивания столовой посуды не используется гибкий шланг с душевой насадкой, в буфетной групповой ячейке средней группы №2 раковина не оборудована гибким шлангом с душевой насадкой, что является нарушением требований п.13.6 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и подтверждается фотографиями №13-14 фото-таблицы №2 к акту проверки №5420 от 29.11.2019г.

*За выявленные нарушения санитарного законодательства несет ответственность должностное лицо - заведующий МКДОУ детский сад №5 «Радуга» Стяжкина Марина Павловна (приказ от 14.01.2015г. №4/1-л).*

В соответствии со ст.24.5 ч.4 КоАП РФ, в случае, если во время производства по делу об административном правонарушении будет установлено, что руководителем государственного, муниципального учреждения вносилось или направлялось в соответствии с порядком и сроками составления проекта соответствующего бюджета субъекта Российской Федерации, соответствующего местного бюджета предложение о выделении бюджетных ассигнований на осуществление соответствующих полномочий, выполнение государственным, муниципальным учреждением соответствующих уставных задач и при этом бюджетные ассигнования на указанные цели не выделялись, производство по делу об административном правонарушении в отношении указанных должностных лиц и государ-

ственных, муниципальных учреждений подлежит прекращению.

В ходе проведения проверки заведующим МКДОУ детский сад №5 «Радуга» представлена копия заявки на финансирование из муниципального бюджета на 2019г. от 24.10.2018г. №64. Однако ввиду того, что данный документ не имеет входящего номера, даты принятия со стороны комитета Администрации Залесовского района по образованию, он не может быть принят как надлежащее доказательство того, что юридическим лицом предпринимались все от него зависящие меры по недопущению выявленных правонарушений. В данном случае ст.24.5 ч.4 КоАП РФ не подлежит применению.

*В ходе проведения плановой выездной проверки проводилась фотосъемка в дневное время суток в присутствии заведующего МКДОУ детский сад №5 «Радуга» Стяжкиной М.П., заместителя заведующего МКДОУ детский сад №5 «Радуга» Семеновой Г.А. Для фотосъемки использовался фотоаппарат Canon IXUS 185. Фото-таблицы №1, №2 прилагаются.*

Нарушения п.п.5, 6, 7, 13, 14, 15 устранены в ходе проведения проверки.

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: 12.11.2019г. с 11час 30мин до 15час 30мин

13.11.2019г. с 10час 30мин до 13час 30мин

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

Муниципальное казённое дошкольное образовательное учреждение детский сад №5 «Радуга» расположено по адресу: Залесовский район, с. Залесово ул. Луначарского, 49. Также на базе МКОУ Залесовской СОШ №2 по адресу: Залесовский район с. Залесово ул. Ленинская, 3 расположено две групповых ячейки. Помещения групповых ячеек выведены из здания общеобразовательной организации, имеется отдельный вход, огороженная территория. Функционирование дошкольной образовательной организации, реализующей основную образовательную программу, осуществляется при наличии заключения, подтверждающего его соответствие санитарному законодательству, выданного органом, уполномоченным осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор и федеральный государственный надзор в области защиты прав потребителей в целях лицензирования образовательной деятельности.

Территория МКДОУ детский сад №5 «Радуга» по периметру имеет ограждение и насаждения. Здание МКДОУ оборудовано наружным электрическим освещением. На территории учреждения выделены функциональные зоны – игровая и хозяйственная. Зона игровой территории благоустроена для каждой группы. МКДОУ детский сад №5 «Радуга» состоит из 8-ми групп, для каждой группы своя игровая площадка, на которой установлено игровое оборудование. В хозяйственной зоне оборудована площадка для сбора мусора на расстоянии не менее 15м от здания. На площадке с твердым покрытием установлены контейнеры.

Здание детского сада типовое, двухэтажное, кирпичного исполнения, расположено на территории жилой застройки села. Эксплуатация начата с 1987 года. Проектная вместимость детского сада на 6 групп, фактическая наполняемость 180 детей. На момент проверки количество присутствующих детей в детском саду 129. Функционирует 6 групп, возраст детей от 2-х до 7-ми лет. В структурном подразделении списочный состав детей 59, на момент проверки количество присутствующих детей 39. В целях сохранения

воздушно-теплого режима в помещениях дошкольной образовательной организации, вход в здание оборудован тамбуром.

Инженерно-технические сети (водоснабжение, отопление, канализование) централизованные. Отопление осуществляется от централизованной котельной. На территории хозяйственной зоны имеется две выгребных ямы, откачивание сточных вод осуществляется ИП Ануфриевым Н.В. на основании договора от 09.01.2019г. №6. Представлен договор на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами от 09.01.2019г. №СМЮ-302-77.

Горячее водоснабжение в буфетных, туалетных, прачечной, пищеблоке осуществляется через установленные источники горячего водоснабжения с обеспечением жесткой разводки к местам общего пользования (электроводонагреватели). На момент проверки функционируют исправно. В качестве отопительных приборов используются радиаторы, в группах радиаторы защищены съемными деревянными решетками.

В дошкольной образовательной организации предусмотрен следующий набор помещений: групповые ячейки (изолированные помещения для каждой детской группы), дополнительные помещения для занятий с детьми (музыкальный совмещенный с физкультурным залом), сопутствующие помещения (пищеблок, постирочная); служебно-бытового назначения для персонала.

Во всех группах в планировочной структуре детского сада соблюден принцип групповой изоляции. В состав групповой ячейки входят: раздевальная (для приема детей и хранения верхней одежды), групповая (для проведения игр, занятий и приема пищи), спальня, буфетная (для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды), туалетная (совмещенная с умывальной). Раздевальные оборудованы шкапами с ячейками-полками для головных уборов и крючками для верхней одежды, шкафы имеют маркировку.

В групповых столы установлены с учетом антропометрических показателей, промаркированы. Столы установлены вблизи светонесущей стены. Естественное освещение боковое левостороннее, искусственное представлено люминесцентными лампами. Столы в групповых помещениях промываются моющим раствором до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которая хранится в специальной промаркированной емкости с крышкой («чистая ветошь», «грязная ветошь»). Для игр детей используются игрушки, подвергающиеся влажной обработке и дезинфекции. Обработка игрушек осуществляется в промаркированных тазах, хранение которых организовано в спальнях комнатах. Мягконабивные и пенолатексные ворсовые игрушки используются в качестве дидактических пособий. Проветривание помещений групповых проводят в отсутствие детей и заканчивают до их прихода с прогулки или занятий. В помещениях спален проветривание проводят до укладывания детей. Режим проветривания осуществляется через функционирующие фрамуги. В основных помещениях пребывания детей в детском саду, с целью контроля температуры воздуха установлены настенные термометры, температура в данных помещениях соответствует требованиям санитарных правил. Стены помещений групповых выкрашены акриловыми и вододисперсионными красками, что допускает проводить уборку влажным способом и дезинфекцию. В группах влажная уборка проводится после каждого приема пищи. В каждой групповой имеются бактерицидные облучатели.

Питание детей организовано в помещениях групповых. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка предусматривает групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье). Столовой посуды достаточно. Емкости с крышками для замачивания посуды в период карантина имеются, маркированы, хранение организовано в буфетных каждой групповой. Помощники воспитателя обеспечены санитарной одеждой по 3 комплекта на каждого. Условия для мытья столовой посуды созданы: в буфетных оборудованы 2-х гнездные моечные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды через смесители. Ополаскивание посуды горячей проточной водой осуществляется с помощью гибких

шлангов с душевыми насадками (за исключением средней группы №2) с последующим просушиванием на специальных металлических решетках. Чистые столовые приборы хранятся в вертикальном положении ручками вверх в металлических диспенсерах. Памятки по мытью посуды имеются, хранятся в буфетных. Мытьё посуды, со слов персонала, осуществляют в соответствии с памятками.

Питьевой режим в группе организован бутилированной водой, используется вода питьевая негазированная «Синевожье» (5л.), изготовитель ООО «АкваМастер», Алтайский край, г. Барнаул. Сертификат соответствия на бутилированную воду имеется, представлен. Дата открытия бутылки отмечается. Для питья используются фарфоровые кружки. Хранение «чистых» и «грязных» кружек организовано на 2-х маркированных разностях.

Спальные помещения оборудованы стационарными кроватями. Имеются списки на кровати, используются в соответствии со списком. Дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями. На каждого ребенка приходится по 3 комплекта белья, две смены матрасников. Постельное белье промаркировано у ножного края. Чистое белье доставляется в матерчатых мешках из двойной материи, которые хранятся в кладовой для хранения чистого белья. Для доставки грязного белья из групп в прачечную используются также матерчатые мешки из двойной материи, их хранение организовано в каждой группе. Внутренняя отделка спален, выполнена в соответствии с внутренней отделкой групповых.

Туалетные помещения представлены умывальной зоной и зоной санитарных узлов. В умывальной зоне установлены умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды, ногомойки. Условия для соблюдения правил личной гигиены детей созданы, имеется по 3 полотенца на каждого ребенка, хранение полотенец организовано индивидуально для каждого ребенка, в деревянных ячейках на крючках. Внутренняя отделка туалетных помещений представлена: пол и панели облицованы глазурованной плиткой, выше панелей стены окрашены водоэмульсионной и акриловой краской. Унитазы оборудованы детскими сидениями (за исключением туалета для мальчиков подготовительной группы №1), допускающие проводить их обработку моющими и дезинфицирующими средствами. Для детей раннего возраста имеются индивидуальные горшки, хранятся на деревянном стеллаже, маркированы, имеется список на горшки. Уборочный инвентарь (тряпки, ведра, швабры) промаркирован, используется по назначению, хранится в специально отведенных шкафах туалетных. Уборочный инвентарь для туалета маркирован ярким цветом и хранится отдельно от остального инвентаря, просушивается на специальных деревянных перекладинах.

В МКДОУ моющих и дезинфицирующих средств достаточно. В качестве дезинфицирующего средства применяется «Део – Хлор Люкс» в емкостях в виде таблеток, запас достаточный. Сертификат соответствия, инструкция имеется, представлены. На всех рабочих местах имеются памятки по соблюдению текущего дезинфекционного режима. Емкости с растворами дезинфицирующих и моющих средств имеют крышки, надписи с указанием названия средства, его концентрации, назначения, даты приготовления.

Стирка белья осуществляется в постирочной детского сада, расположена на первом этаже дошкольной организации. Имеет помещения – постирочная совмещенная с сушкой белья, гладильная. Стены постирочной на высоту панелей и пол облицованы глазурованной плиткой, выше панелей и потолок выкрашены краской. Стирка белья осуществляется 1 раз в 7 дней. Для стирки белья имеются 2 автоматических стиральных машины, 2 ванны для дезинфекции белья на случай возникновения инфекционных заболеваний, электрический титан.

В детском саду предусмотрен зал для проведения музыкальных и физкультурных занятий. Детский сад спортивным инвентарём обеспечен.

Приготовление пищи происходит на пищеблоке детского сада, расположенном на первом этаже здания. Пищеблок оборудован приточно-вытяжной вентиляцией с механи-

ческим побуждением. Внутренняя отделка варочного, холодного цеха, моечной кухонной посуды выполнена: панели и пол облицованы глазурованной плиткой, потолок, и стены выше панелей выкрашены краской. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи и рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно заносятся в «Журнал здоровья». Пищеблок имеет отдельный вход. Представлен следующим набором помещений: горячий цех, в котором проведено функциональное разделение помещения с выделением зон: переработки мясорыбной продукции, моечной кухонной посуды; овощной цех для первичной обработки овощей, складское помещение. Хранение суточного набора продуктов осуществляется в специально отведенном месте варочного цеха. В моечной зоне установлены стеллажи для хранения чистой кухонной посуды, двухсекционная моечная ванна для мытья кухонной посуды и разделочного инвентаря. Кухонная посуда представлена в достаточном количестве, промаркирована. Над электрической плитой, моечными ваннами для кухонной посуды, являющиеся источниками выделения тепла, оборудована локальная вытяжная система вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Установлен холодильник для хранения суточных проб, термометром обеспечен. Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования ведётся. Суточные пробы маркированы с указанием даты отбора, хранятся в холодильнике в течение 48 часов. Для обработки яиц в наличии 2 емкости, промаркированы.

В варочном цехе установлены производственные маркированные столы. Производственные столы имеют металлическое покрытие, позволяющее проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. В наличии промаркированный разделочный инвентарь (доски и ножи): «ВО», «ВМ», «ВР», «ВП», «Г», «Х», «Сельдь», «СО», «СР», «СМ», «Куры». Объем порций приготавливаемых блюд соответствует возрастным объемам порций для детей. Примерное десятидневное меню утверждено руководителем учреждения. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и приготовления блюд и кулинарных изделий. В приёмных каждой группы вывешивается ежедневное меню, с целью информирования родителей об ассортименте питания. В ежедневном меню указывается наименование блюда.

Технологическое оборудование электрическая плита с духовкой, протирачная машина, электрический котел, в рабочем состоянии.

Складское помещение для хранения продуктов оборудовано термометром для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование (морозильная камера для мяса, холодильник для масложировой продукции, холодильная камера для рыбы, холодильник для молочной продукции) – контрольными термометрами. Холодильного оборудования достаточно. Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования ведётся. Правила товарного соседства при хранении пищевых продуктов соблюдаются. Пищевые продукты поставляются в дошкольную организацию на основании заключенных договоров. На пищевые продукты, поступающие в ДОО, имеются документы, подтверждающие их качество и безопасность. Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов ведётся. Сроки хранения и реализации продуктов соблюдаются.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе трех человек. Вкусовые качества, готовность блюд отмечается в бракеражном журнале готовой кулинарной продукции, согласно бракеражному журналу готовой кулинарной продукции запрещенных продуктов в питании детей нет.

Медицинское обслуживание осуществляется медицинскими работниками КГБУЗ «Залесовская центральная районная больница». Утренний приём детей осуществляется воспитателем, в ходе которого проводится опрос родителей о состоянии здоровья ребёнка.



Журнал приёма детей и карантинный журнал (журнал профилактических мероприятий) ведутся. Прием детей отсутствующих более 5-ти дней и после перенесенного заболевания осуществляется при наличии справки из лечебного учреждения. Ежемесячно проводится осмотр детей на педикулёз и чесотку, результаты осмотра заносятся в специальную тетрадь.

Персоналом детский сад укомплектован. Выборочно проверены личные медицинские книжки на сотрудников детского сада, медицинский осмотр и санитарно-гигиеническое обучение сотрудниками пройдено своевременно и в полном объёме.

Следов наличия грызунов, насекомых не обнаружено. Муниципальный контракт возмездного оказания услуг по дератизации и дезинсекции №933002 с ФГУП «Краевой центр дезинфекции, г. Барнаул» действителен по 31.12.2019г. Последняя дератизация проводилась в октябре 2019 года, представлен акт оказанных услуг от 01.10.2019г. №8455.

Детский сад №7 «Аленушка» филиал МКДОУ детский сад №5 «Радуга» расположен по адресу Залесовский район, с. Тундриха, ул. Комсомольская, 27.

Здание детского сада, одноэтажное, нетиповое, приспособленное деревянного исполнения, расположено на территории жилой застройки. Территория дошкольной образовательной организации по периметру имеет ограждение, наружное электрическое освещение. На территории дошкольной образовательной организации выделены игровая и хозяйственная зоны.

На момент проверки функционирует одна разновозрастная группа. Списочный состав детей разновозрастной группы 12 человек, возраст детей с 2-х до 7-ми лет. Средняя посещаемость детей за месяц составляет 7-9. Количество детей в группе определено исходя из расчета площади групповой и составляет более 2,0м<sup>2</sup> на одного ребенка. Ежедневный утренний прием детей проводится воспитателем. Журнал приёма детей ведётся. После перенесенного заболевания, а также отсутствия более 5 дней детей принимают в детский сад при наличии справки с указанием диагноза, длительности заболевания. Групповая ячейка представлена следующим набором помещений: раздевальная, игровая, спальня, буфетная, умывальная, туалетная для мальчиков и девочек. Раздевальная оборудована шкафами с ячейками-полками для головных уборов и крючками для верхней одежды, шкафы имеют маркировку. Для хранения игрушек, используемых на прогулке, предусмотрена закрывающаяся емкость, хранение которой организовано на веранде.

Спальня оборудована стационарными кроватями по числу детей в группе, список на кровати имеется, представлен. Постельное белье промаркировано у ножного края. На каждого ребенка имеется по три комплекта белья, включая полотенца. Чистое белье доставляется в мешках. Для доставки грязного белья из группы в прачечную имеются матерчатые мешки из однослойной материи. Питьевой режим в группе организован питьевой бутилированной водой «Горный источник» расфасованной в ёмкости по 5л. Дата открытия указывается на бутылки. Сертификат соответствия представлен. Для питья используются фарфоровые кружки.

Водоснабжение централизованное, от поселкового водопровода, на момент проверки функционирует исправно. Подводкой горячей и холодной воды обеспечены помещения пищеблока, буфетная, туалетная. Отопление от собственной котельной. В качестве отопительных приборов используются радиаторы, в помещениях дошкольной образовательной организации радиаторы защищены съёмными деревянными решетками. Канализование представлено выгребной ямой в количестве 1, откачивание сточных вод осуществляется АС-машиной, по разовым договорам.

В групповой столы расположены вблизи светонесущей стены. Естественное освещение - боковое левостороннее, искусственное представлено лампами накаливания. Столы в групповой промываются моющим раствором до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которая хранится в специальных промаркированных емкостях с

крышками («чистая ветошь», «грязная ветошь»). Для игр детей используются игрушки, подвергающиеся влажной обработке и дезинфекции. Обработка игрушек осуществляется в промаркированных тазах. Мягконабивные и пенолатексные ворсованные игрушки используются в качестве дидактических пособий. Проветривание помещений групповой проводят в отсутствие детей и заканчивают до их прихода с прогулки. В спальном помещении проветривание проводят до укладывания детей. Режим проветривания осуществляется через функционирующие фрамуги. В основных помещениях пребывания детей дошкольной образовательной организации с целью контроля температуры воздуха установлены настенные термометры. В группе влажная уборка проводится после каждого приема пищи.

Для обеспечения здоровым питанием составлено примерное меню на период 10 дней. Примерное меню утверждено руководителем дошкольной организации. Питание детей организовано в помещении групповой. Столовой посуды достаточно. Ёмкость с крышкой для замачивания посуды в период карантина имеется, маркирована. Ёмкости для получения первого, второго, третьего блюд; отходов имеются, маркированы. Санитарной одеждой сотрудники обеспечены. Условия для мытья столовой посуды созданы: в буфетной оборудованы 2-х-гнездные моечные ванны с подводкой к ним горячей и холодной воды через смесители. После ополаскивания посуды горячей проточной водой осуществляется просушивание на специальных решетках. Чистые столовые приборы хранятся в вертикальном положении ручками вверх в металлических диспенсерах. Памятки по мытью посуды имеются. Мытьё посуды, со слов персонала, осуществляют в соответствии с памятками.

Туалетные помещения представлены умывальной зоной и зоной санитарных узлов. В умывальной зоне установлены умывальные раковины с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Условия для соблюдения правил личной гигиены детей созданы. В групповой (перед входом в туалетную) установлены вешалки с индивидуальными ячейками для детских полотенец и предметов личной гигиены. На каждого ребенка по 3 полотенца. Внутренняя отделка туалетных помещений стены выполнены покраской, пол линолеум. В туалетных для девочек и мальчиков установлены по 1 унитазу, стеллаж с ячейками для хранения индивидуальных горшков, горшки промаркированы. Уборочный инвентарь (тряпки, ведра, швабры) промаркирован, используется по назначению.

Приготовление пищи происходит на пищеблоке детского сада. Внутренняя отделка варочного цеха выполнена материалами, допускающими проведение ежедневной влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников пищеблока, на наличие гнойничковых заболеваний кожи и рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно заносятся в «Журнал здоровья».

Пищеблок представлен следующим набором помещений – варочный цех, складское помещение. Варочный цех функционально разделен с выделением зон: переработки овощной, мясо-рыбной продукции. Установлены стеллажи для хранения чистой кухонной посуды, моечные раковины для мытья кухонной посуды и разделочного инвентаря. Кухонная посуда промаркирована.

Столы «для готовой продукции», «для сырой продукции» промаркированы. Производственные столы имеют металлическое покрытие, позволяющее проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Суточные пробы маркированы с указанием приема пищи и датой отбора, хранятся в холодильнике в течение 48 часов. Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования ведётся. Продуктов с истёкшим сроком годности не выявлено.

Технологическое оборудование электрическая плита на 4 конфорки с духовым шкафом, электротитан, в рабочем состоянии. Установлено 3 холодильника для хранения суточных проб и продовольственных продуктов.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Вкусовые качества, готовность блюд отмечается в бракеражном журнале готовой кулинарной продукции, согласно бракеражному журналу готовой кулинарной продукции запрещенных продуктов в питании детей нет. Витаминизация третьих блюд осуществляется препаратом аскорбиновой кислотой в виде порошка. Данные регистрируются в «Журнале витаминизации третьих блюд».

Медицинское обслуживание детей осуществляется медицинским персоналом фельдшерско-акушерского пункта КГБУЗ «Залесовская ЦРБ».

Правила товарного соседства при хранении пищевых продуктов соблюдаются, запас продуктов имеется. Приобретение пищевых продуктов осуществляется в торговых точках села. На пищевые продукты, поступающие в ДОУ, имеются документы, подтверждающие их качество и безопасность. Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов ведётся. Сроки хранения и реализации продуктов соблюдаются.

Моющих и дезинфицирующих средств в достаточном количестве. В качестве дезинфицирующего средства используется «Део-хлор Люкс».

Стирка белья осуществляется в постирочной дошкольной образовательной организации, постирочная представлена одним помещением. Стирка белья осуществляется 1 раз в 7 дней. Для стирки белья имеется автоматическая стиральная машина ВЕКО на 5 кг. Чистое белье хранится в шкафу.

Проверены личные медицинские книжки на сотрудников детского сада. Периодический медицинский осмотр гигиеническое обучение сотрудниками пройдено в установленном порядке.

Запись в Журнал учета 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 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: Распоряжение №5420 от 06.11.2019г., определение о назначении санитарно-эпидемиологической экспертизы от 12.11.2019г., протокол взятия проб (образцов) №326 от 12.11.2019г., заключение эксперта №36/522 от 25.11.2019г., заключение №36/522 от 25.11.2019г., протоколы лабораторных испытаний №13443 от 18.11.2019г., №13444 от 18.11.2019г., №13445 от 18.11.2019г., №13446 от 18.11.2019г., №13447 от 18.11.2019г., №13484 от 18.11.2019г., №13571 от 19.11.2019г., №13606 от 20.11.2019г., №13607 от 20.09.2019г., протокол лабораторных испытаний воздуха замкнутых помещений №13728 от 22.11.2019г., протокол измерений шума на рабочем месте №13510 от 18.11.2019г., протокол измерений вибраций №13509 от 18.11.2019г., протокол радиационно-гигиенического обследования объекта №13511 от 18.11.2019г., протокол параметров световой среды №13508 от 18.11.2019г., протокол измерений параметров микроклимата №13507 от 18.11.2019г., определение о назначении санитарно-эпидемиологической экспертизы от 12.11.2019г., протокол взятия проб (образцов) №325 от 12.11.2019г., заключение эксперта №36/523 от 21.11.2019г., протокол лабораторных испытаний №104465 от 19.11.2019г., определение о назначении санитарно-эпидемиологической экспертизы от 13.11.2019г., протокол взятия проб (образцов) №330 от 13.11.2019г., заключение эксперта №36/524 от 25.11.2019г., заключение №36/524 от 25.11.2019г., протоколы лабораторных испытаний №13441 от 18.11.2019г., №13448 от

18.11.2019г., №13449 от 18.11.2019г., №13450 от 18.11.2019г., №13451 от 18.11.2019г., №13568 от 19.11.2019г., №13582 от 20.11.2019г., №13721 от 22.11.2019г., №13722 от 22.11.2019г., протокол лабораторных испытаний воздуха замкнутых помещений №13729 от 22.11.2019г., протокол лабораторных испытаний воздуха рабочей зоны №13730 от 22.11.2019г., протокол измерений шума на рабочем месте №13422 от 18.11.2019г., протокол измерений вибрации №13419 от 18.11.2019г., протокол радиационно-гигиенического обследования объекта №13426 от 18.11.2019г., протокол параметров световой среды №13416 от 18.11.2019г., протокол измерений параметров микроклимата №13399 от 18.11.2019г., определение о назначении санитарно-эпидемиологической экспертизы от 12.11.2019г., протокол взятия проб (образцов) №328 от 12.11.2019г., заключение эксперта №36/521 от 26.11.2019г., протоколы лабораторных испытаний №106491 от 25.11.2019г., №106492 от 25.11.2019г., определение о назначении санитарно-эпидемиологической экспертизы от 12.11.2019г., протокол взятия проб (образцов) №327 от 12.11.2019г., заключение эксперта №36/520 от 22.11.2019г., протоколы лабораторных испытаний №13407 от 15.11.2019г., №13442 от 18.11.2019г., №13482 от 18.11.2019г., протокол лабораторных испытаний воздуха замкнутых помещений №13712 от 21.11.2019г., протокол измерений шума на рабочем месте №13460 от 18.11.2019г., протокол измерений вибрации №13459 от 18.11.2019г., протокол радиационно-гигиенического обследования объекта №13461 от 18.11.2019г., протокол параметров световой среды №13456 от 18.11.2019г., протокол измерений параметров микроклимата №13454 от 18.11.2019г., фото-таблицы №1, №2, копия примерного цикличного десятидневного меню, копия личной медицинской книжки, копия заявки от 24.10.2018г. №64, копии должностных инструкций, копия приказа от 09.08.2017г. №16, копия приказа от 14.01.2015г. №4/1-л, предписание от 29.11.2019г. №106.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Главный специалист-эксперт



Полянская Н.А.

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

Заведующий

МКДОУ детский сад №5 «Радуга»

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



Стяшкина Марина Павловна

“ 29 ” ноября 20 19 г



(подпись)

Заместитель

заведующего МКДОУ детский сад №5 «Радуга»



Семенова Галина Александровна

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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