



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
Межрайонный территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ставропольскому краю №9

Протокол осмотра
при проведении профилактического визита

« 10 » октября 2024г.

г. Минеральные Воды

Нами, Саркисян Ингой Георгиевной – ведущим специалистом- экспертом межрайонного территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю №9, Луновой Мариной Ивановной– старшим специалистом 1- го разряда межрайонного территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю № 9, Шагумовой Людмилой Алиевной – ведущим специалистом- экспертом межрайонного территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю № 9,
(должность, фамилия и инициалы лица, проводившего осмотр)

на основании абзаца 2 пункта 11(4) постановления Правительства Российской Федерации от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществлении государственного контроля (надзора), муниципального контроля»

произведен осмотр территории, помещений МКДОУ детский сад № 15 «Аистенок»
(наименование территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных предметов)

находящихся по адресу: 357200, г. Минеральные Воды, ул. Железноводская. д.28 А.

(указывается адрес нахождения территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных предметов)

Осмотр проведен « 10 » октября 2024г. ,в 10час.00мин.

Осмотр произведен с участием контролируемого лица (его представителя):
заведующая Антропова Елена Владимировна , МКДОУ детский сад №15 «Аистенок», ОГРН 1112651034957 ИНН 2630800835
(наименование, организационно-правовая форма юридического лица, его регистрационный номер (код ОКПО, ИНН), юридический и фактический адреса, полномочия представителя)

и (или) с применением видеозаписи: не применялись

(указываются сведения о технических средствах, используемых для проведения видеозаписи, дата, время и место, а также условия проведения видеозаписи)

Осмотром установлено:

При входе на территорию и в помещение МКДОУ детский сад № 15 «Аистенок» размещен знак о запрете курения установленного образца в соответствии с требованиями ст. 12 Федерального Закона РФ

от 23.02.2013г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного последствий потребления табака».

Территория детского сада оборудована наружным электрическим освещением, по периметру ограждается забором и зелеными насаждениями. Плодоносящих деревьев и ядовитых кустарников на территории детского сада убрана.

На территории оборудована площадка с твердым покрытием для сбора отходов, на которой установлены 1 контейнер с закрывающейся крышкой. Покрытие (асфальт) проездов, подходов и дорожек территории детского сада не имеет дефектов.

МКДОУ детский сад № 15 «Аистенок» имеет собственную территорию для прогулок детей (отдельно для каждой группы) с песочницами с песком, которые закрыты полимерной пленкой. Для защиты детей от солнца и осадков на территории каждой групповой площадки установлены тентовые навесы. Для хранения игрушек, используемых для игры на улице, в тамбуре групповых установлены пластиковые ящики или шкафы. На территории детского сада выделены следующие функциональные зоны: игровая зона и хозяйственная. Зона игровой территории включает в себя: игровые площадки с соблюдением принципа игровой изоляции. Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд.

Детский сад расположен в типовом приспособленном одноэтажном здании на земельном участке санитарно-техническое состояние учреждения удовлетворительное.

Общее количество групповых ячеек- 13 медицинский блок, прачечная, музыкально-спортивный зал, пищеблок.

Здание МКДОУ детский сад № 15 «Аистенок» оборудовано системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения. В состав всех групповых ячеек входит раздевальная, групповая, спальня, буфетная и туалетная. Для хранения верхней одежды раздевальные групповых ячеек оборудованы шкафами для верхней одежды детей с индивидуальными ячейками, полками для головных уборов, крючками. Каждая индивидуальная ячейка промаркирована. Количество индивидуальных ячеек соответствует списочному количеству детей в группе. В раздевальных комнатах создаются условия для сушки верхней одежды и обуви детей.

Стулья и столы одной группы мебели, промаркированы. Подбор мебели для детей проводится с учетом роста детей. Принцип групповой изоляции соблюдается. В групповых помещениях столы и стулья установлены по числу детей в группах. Рабочие поверхности столов имеют матовое покрытие, стойкие к воздействию теплой воды, моющих и дезинфицирующих средств.

Спальни оборудованы детскими стационарными кроватями и трансформируемые (выдвижные, выкатные) трехуровневые кровати с жестким ложем. Расстановка кроватей обеспечивает свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами. Дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены.

Все окна в групповых ячейках имеют откидные фрамуги. Светопроемы в групповых и спальнях оборудованы тентовыми шторами. Проветривание в присутствии детей не проводится. Все источники искусственного освещения содержат в исправном состоянии. Осветительные приборы в помещениях для детей имеют светорассеивающую арматуру.

Ограждающие устройства отопительных приборов выполнены из материалов, безвредных для здоровья детей, имеют гладкую поверхность, исключающую адсорбирование пыли, устойчивую к воздействию моющих и дезинфицирующих растворов «Хлормисепт».

На каждого ребенка имеется по 3 комплекта постельного белья и полотенца, 2 комплекта наматрасников. Туалетные комнаты разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов. Для мытья рук в туалетных средней группы установлено 3 умывальника и Зунитаза, в младшей - стеллажи для горшков и по 1 поддону с подводкой горячей и холодной воды с гибким шлангом. Унитазы оборудуются детскими сидениями или гигиеническими накладками, изготовленными из материалов, безвредных для здоровья детей, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами. Имеется отдельный туалет для персонала. Для хранения полотенец установлены индивидуальные навесные ячейки. Для хранения уборочного инвентаря имеется шкаф. Уборочный инвентарь маркирован, хранится упорядоченно. Для дезинфекции уборочного инвентаря имеется 1,0% раствор «Хлормисепт».

Влажная уборка в спальнях проводится после дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится 1 раз в неделю. Ковры в

руппах пылесосят ежедневно и чистят влажной щеткой. Уборка спортивно-музыкального зала ежедневная.

Ежедневный утренний прем детей проводит воспитатель, который опрашивает родителей о состоянии здоровья детей, и проводится бесконтактная термометрия с фиксацией о состоянии здоровья. Заболевшие дети, а также дети с подозрением на наличие инфекционного заболевания к посещению не допускаются

Воспитатели и помощники воспитателя обеспечены санитарной одеждой из расчета не менее 2 комплектов на 1 человека. У помощника воспитателя дополнительно имеется: фартук, колпак или косынка для надевания во время раздачи пищи, фартук для мытья посуды и отдельный халат для уборки помещений.

Питание детей организовано в помещении групповых ячеек. Для мытья столовой посуды буфетные в каждой группе оборудованы двухгнездными моечными ваннами с подводкой к ним холодной и горячей воды. Столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью. Ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре. Столовая и чайная посуда выделена для каждой группы, изготовлена из фаянса, фарфора (тарелки, блюда, чашки), а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) – из нержавеющей стали. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах в вертикальном положении ручками вверх. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Пищевые отходы в группах собираются в промаркированные ведра с крышками.

На момент проведения профилактического визита МКДОУ детский сад № 15 «Аистенок» посещают 125 человек. Дети с 10,5 часовым пребыванием детей с организацией 4-ех разового питания и организацией дневного сна. Режим дня соответствует возрастным особенностям детей. Организована образовательная деятельность и перерывы между периодами непрерывной образовательной деятельности. Домашние задания не задают. Физическое воспитание детей проводится в виде утренней гимнастики, занятия физической культурой в спортзале и на открытом воздухе, физкультурные минутки, подвижные игры, спортивные упражнения, ритмическую гимнастику. Используется оборудование и инвентарь физкультурного зала и спортивных площадок в соответствии с возрастом и ростом ребенка. С детьми второго года жизни физическое воспитание проводят в групповом помещении.

Стирка белья детского сада осуществляется в прачечной, в отдельно стоящем здании. Грязное белье доставляется в прачечную в мешках из двойной материи. Прачечная оборудована 1 стиральная машина автомат, ванной для замачивания грязного белья, гладильная установка, 2 –мя паровыми утюгами, шкафами для чистого белья, швейной машинкой. Для сушки постельных принадлежностей на территории участка детского сада предусмотрено место. Имеются графики получения чистого и сдачи грязного белья для всех групп. Чистое белье хранится на стеллажах.

Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи в МКДОУ детский сад № 15 «Аистенок» их размещение и размер обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов.

Пищеблок работает на сырье. Устройство, оборудование, содержание пищеблока соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Холодильного оборудования - достаточно.

Все технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии. Кухонный инвентарь и кухонная посуда имеет маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов. Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические, для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски из деревьев твердых пород без щелей и зазоров, гладко выструганные. Доски и ножи промаркированы. Компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделена отдельная посуда, количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группе. Для персонала имеется отдельная столовая посуда. Посуду хранят в буфетных шкафчиках. Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению. Моечные производственные ванны на пищеблоке

обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. В производственном помещении установлена раковина для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды. Для мытья кухонной посуды установлены двухсекционные ванны. Пищевые отходы на пищеблоке собираются в промаркированные металлические ведра с крышками. В помещениях пищеблока ежедневно проводится влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Пищевые продукты, поступающие в дошкольные организации, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Бракераж сырых продуктов осуществляет кладовщик и делает запись в специальном журнале. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильниках при температуре $+3^{\circ}\text{C}$, которые обеспечены термометрами для контроля за температурным режимом хранения. Для контроля за температурным режимом хранения своевременно ведется «Журнал учета температурного режима работы холодильного оборудования». Мясо кур поступает на пищеблок охлажденное. Крупу, муку, макаронные изделия хранят в сухом помещении - складе в мешках, картонных коробках на деревянных стеллажах и подтоварниках. Склад оборудован прибором для измерения температуры и влажности. Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками и 1 раз в неделю тщательно протирают с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты. Картофель и корнеплоды хранят в холодильнике. При приготовлении блюд соблюдается принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение. При приготовлении блюд не применяется жарка. Питание детей осуществляется в соответствии с утвержденным 2-х недельным сезонным меню. Примерное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации. Ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий имеются, в соответствии со сборниками рецептов. На каждое блюдо заведена технологическая карта. Питание детей 4-х разовое. Обработка яиц перед использованием осуществляется в специально отведенном помещении в отдельной раковине, для этих целей имеются промаркированные емкости.

В МКДОУ детский сад № 15 «Аистенок» проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания детей, вывешивается ежедневное меню в каждой группе.

Сроки годности не нарушаются. На все продукты, имеющиеся на пищеблоке, представлены документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Питьевой режим организован. Используется кипяченая питьевая вода в чайниках, замена каждые 2-3 часа. Кипячение воды проводится на пищеблоке. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню. Суточные пробы готовой продукции отобраны правильно в прокипяченные стеклянные банки с плотно закрывающимися крышками, с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Суточные пробы хранятся в отдельном холодильнике. Суточные пробы готовой продукции хранятся при температуре $+4^{\circ}\text{C}$. Доставка пищевых продуктов в учреждение осуществляется специализированным автотранспортом поставщика. Продукция поступает в таре производителя. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет кладовщик. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием - изготовителем. На пищеблоке созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников питания детского сада на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Журнал здоровья». Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой. Хранение личной и санитарной одежды упорядочено. Медосмотр, флюорография и гигиеническое обучение всеми сотрудниками пищеблока пройдены своевременно. Пищеблок обеспечен аптечкой для оказания первой медицинской помощи. Для предупреждения залета насекомых проведено засчетывание оконных и дверных проемы в помещениях столовой.

Работники МКДОУ детский сад № 15 «Аистенок» имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

В МКДОУ детский сад № 15 «Аистенок» имеется санитарно-эпидемиологическое заключение на медицинскую деятельность.

Медицинское обслуживание осуществляется по договору с ГБУЗ СК «Минераловодская районная больница». В качестве оказания медицинской помощи предусмотрено проведение профилактических медицинских осмотров, иммунизация детей против инфекционных заболеваний в рамках национального календаря профилактических прививок и по эпидпоказаниям, а также оказание неотложной медицинской помощи. Медицинский блок расположен на первом этаже, состоит из кабинета приема, процедурного кабинета, изолятора на одно койкоместа, санитарного узла. Для осуществления медицинской деятельности мед. кабинет оборудован медицинским оборудованием: ростомером, весами, тонометром (имеется подростковая манжетка), аптечкой. Медикаменты в необходимом количестве. Отделка процедурного кабинета выполнена из материалов, устойчивых к действию дезинфектантов и позволяющих проводить влажную уборку. Стены процедурно-прививочного кабинета выкрашены влагостойкой водоэмульсионной краской, установлены раковины для мытья рук и инструментария. Канализация, водоснабжение, отопление автономное; раковина с подводкой горячей и холодной воды имеется, для обработки рук персонала используется кожный антисептик, бумажные полотенца. Вентиляция естественная, через форточки. Санитарное состояние помещений медицинского блока удовлетворительное. Кабинет врачебного приема оборудован рабочими столами, шкафами-стеллажами для хранения медицинской документации и картотеки. Процедурно-прививочный кабинет оборудован манипуляционными столиками для проведения прививок и для оказания неотложной помощи, бытовым холодильником для хранения иммунобиологических препаратов, медицинским шкафом, обеспечен емкостями и мерной посудой для дезинфекции. Уборочный инвентарь для проведения текущей и генеральной уборки промаркирован согласно назначению, укомплектован, условия хранения соблюдаются. Генеральные уборки проводятся 1 раз в неделю по графику. Дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве. Условия хранения соответствуют.

(указываются сведения об осмотренных территориях, помещениях (отсеках), производственных и иных объектах, продукции (товаров) и иных предметах)

При проведении осмотра применялась фотосъемка и (или) аудиозапись: не применялась

(указываются сведения о технических средствах, используемых для проведения фотосъемки, аудиозаписи, дата, время и место, а также условия проведения фотосъемки, аудиозаписи, если фотосъемка, аудиозапись не применялись об этом делается запись)

Замечания, заявления, объяснения, ходатайства, поступившие во время производства осмотра не поступали

Контролируемое лицо
(его представитель)


(подпись)


(инициалы и фамилия)

Участовавшие
(присутствовавшие) лица

Ведущий специалист – эксперт
(должность лица, составившего протокол)


(подпись)

Саркисян И.Г.
(инициалы и фамилия)

Ведущий специалист- эксперт
(должность лица, составившего протокол)


(подпись)

Шагумова Л.А. ..
(инициалы и фамилия)

Старший специалист 1-го разряда
(должность лица, составившего протокол)


(подпись)

Лунева М.И.
(инициалы и фамилия)