

**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 Ставропольскому краю**

**Протокол осмотра
при проведении профилактического визита**

«26» июля 2023г г. Ставрополь, ул. 50 лет ВЛКСМ, д. 26
(место составления)

Мною, главным специалистом –экспертом отдела санитарного надзора
Пчелинцевой Юлией Сергеевной

(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, зданий, мест общественного пользования,
групповых ячеек, прачечной, пищеблока Муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения детский сад комбинированного вида № 64 города
Ставрополя (далее – МБДОУ д/с № 64)

(наименование территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных
предметов)

находящихся по адресу: г. Ставрополь, ул. 50 лет ВЛКСМ, д. 26

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

Осмотр проведен « 26 » июля 2023г

Осмотр произведен с участием контролируемого лица (его представителя):

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад
комбинированного вида № 64 города Ставрополя ОКВЭД 85.11 ИНН 2635132589
г. Ставрополь, ул. 50 лет ВЛКСМ, д. 26

(наименование, организационно-правовая форма юридического лица, его регистрационный номер (код ОКПО, ИНН),
юридический и фактический адреса, полномочия представителя)

и (или) с применением видеозаписи:

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

Осмотром установлено:

*Территория муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад комбинированного вида № 64 города Ставрополя (далее – МБДОУ д/с № 64) на момент
проверки содержится в чистоте. Уборка территории проводится ежедневно специальным
техническим персоналом.*

*Для обеспечения передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по
территории МБДОУ д/с № 64 проведены мероприятия по созданию доступной среды для инвалидов.*

*МБДОУ д/с № 64 расположен на самостоятельном участке. Имеющиеся подъездные пути
асфальтированы.*

*Территория участка МБДОУ д/с № 64 ограждена, озеленена, имеет условное зонирование.
На земельном участке размещены прогулочные площадки с теньевыми навесами, спортивная*

площадка. Игровые навильоны, малые игровые формы на момент проверки находятся в удовлетворительном состоянии. На каждой площадке имеются песочницы с крышками. Ограждение участка выполнено металлическим забором, целостность не нарушена.

Проводится информационно-разъяснительная работа по профилактике инфекций, передающихся иксодовыми клещами. При входе в МБДОУ д/с № 64 имеются плакаты с информационно-разъяснительной информацией по профилактике инфекций, передающихся клещами.

В ходе осмотра помещений МБДОУ д/с № 64 установлено, что в целях не допущения распространения новой коронавирусной инфекции и в целях усиления противоэпидемических (профилактических) мероприятий в помещениях постоянного пребывания детей, а также в административных помещениях и в медицинском блоке установлены приборы по обеззараживанию воздуха. Ежедневно проводится термометрия бесконтактным термометром сотрудников и детей с занесением записей в журналы.

Холодное и горячее водоснабжение централизованное, отопление центральное. Холодная и горячая вода подведена во все группы, прачечную, пищеблок, столовую и санитарные узлы. Краны-смесители в рабочем состоянии. Канализация централизованная, смотровые колодцы на момент осмотра чистые, забоев не отмечено, люки плотно закрыты.

Организация всех видов деятельности и отдыха детей в течение дня строится на основе федеральной и региональной программ. Организация физического воспитания детей осуществляется с учетом возрастных особенностей детей и их физического состояния.

Все помещения МБДОУ д/с № 64 убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.).

Для реализации основной общеобразовательной программы дошкольного образования имеется следующий набор помещений: музыкальный зал, спортивный зал, сопутствующие помещения (медицинский блок, прачечная, пищеблок, столовая) и служебно-бытовые помещения для персонала.

В состав групповых ячеек входят: раздевальная (для приема детей и хранения верхней одежды), игровая (для проведения игр, занятий), совмещенная со спальней (для организации дневного сна), буфетная, туалетная, умывальная.

Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в МБДОУ д/с № 64 (а также дома) родителей информируют об ассортименте питания ребенка путем вывешивания ежедневного меню в каждой групповой ячейке и в коридоре (возле главного и дополнительных входов), а также размещены рекомендации по организации здорового питания детей.

Воспитанники МБДОУ д/с № 64 обеспечены мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. Вся имеющаяся мебель имеет покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств.

Дневной сон детей организован с использованием одно, двух и трех уровневых стационарных кроватей с жестким ложем; количество кроватей соответствует общему количеству детей, находящихся в группе.

Смена постельного белья, полотенца проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье имеет маркировку по группам детей.

В МБДОУ д/с № 64 каждое спальное место обеспечено комплектом постельных принадлежностей (матрацем с наматрасником, подушкой, одеялом), постельным бельем (наволочкой, простыней, пододеяльником) и полотенцами (для лица и для ног). Количество комплектов постельного белья, наматрасников и полотенца (для лица и для ног) в наличии по 2 комплекта на одного ребенка.

В раздевальных групповых ячейках для хранения верхней одежды оборудованы шкафами для верхней одежды детей с индивидуальными ячейками, полками для головных уборов, крючками; каждая индивидуальная ячейка промаркирована.

Во всех раздевальных предусмотрены условия для сушки обуви детей.

В туалетных для детей установлен следующий набор санитарно-технических приборов: по 2-4 унитаза, по 2-4 раковины для мытья рук детей, по 1 раковине для мытья рук персоналом, душевой поддон, с подводкой горячей и холодной воды; вешалки для детских полотенец (отдельно для рук и для ног) рядом с умывальниками или напротив них по списочному составу детей.

Туалеты старшей и подготовительной групп оборудованы отдельными кабинками для мальчиков и девочек.

В умывальных зонах всех групп количество вешалок для детских полотенец (отдельно для рук и ног) соответствует общему количеству детей находящихся в группе.

Туалетные кабины оснащаются мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах. Умывальные раковины обеспечены мылом, электро- или бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора. Санитарно-техническое оборудование соответствует гигиеническим нормативам, исправное и без дефектов.

Дезинфекционные средства хранятся в упаковке производителя в специальных шкафах, расположенных в туалетных помещениях. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением.

Стены помещений туалетных облицованы глазурованной плиткой или иным влагостойким материалом, безвредным для здоровья человека, на высоту не менее 1,5 м. для проведения влажной обработки с применением моющих и дезинфекционных средств.

Полы в туалетных помещениях с повышенной влажностью воздуха окрашены влагостойкими материалами.

Покрытие полов в группах из линолеума, на пищеблоке, в умывальных и туалетных пол выложен керамической плиткой – допускающее обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфекционных растворов.

Стены групповых ячеек гладкие, без признаков поражения грибком и имеют отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию.

В качестве нагревательных приборов применяются радиаторы, оборудованные ограждающими устройствами выполненные из материалов, не оказывающих вредного воздействия на человека.

В помещениях групповых ячеек обеспечиваются параметры микроклимата, воздухообмена, определенные требованиями гигиенических нормативов. Контроль температурного режима воздуха в группах осуществляется с помощью бытовых термометров, которые имеются во всех помещениях.

Сквозное проветривание групповых ячеек проводится во время отсутствия детей. Туалетные комнаты проветриваются отдельно от групповых помещений. Мебель протирается влажной ветошью. Проветривание и уборка музыкального зала проводится после каждого занятия с применением моющих средств.

Искусственное освещение помещений выполнено люминесцентными лампами и светодиодными лампами. Светильники визуально чистые, все источники искусственного освещения находятся на момент проверки в исправном состоянии. Световые проемы в спальнях и игровых оборудованы регулируемые солнцезащитными устройствами (шторы или жалюзи).

Влажная уборка в туалетных комнатах проводится регулярно, на момент проверки визуально – качественно. Санитарные узлы обрабатываются с применением дез. средств.

Уборочного инвентаря достаточно, промаркирован для туалетов и групповых помещений хранится раздельно.

Выделены специальная ветошь и ёмкости для мытья сидений унитазов. Использованная ветошь обрабатывается и в сухом виде хранится в маркированных ёмкостях. Генеральную уборку осуществляют ежемесячно по графику, вывешенному в группе, и по эпидемиологическим показаниям. Игрушки моются в специальных ёмкостях, правилами мытья игрушек воспитатели владеют.

Персонал учреждения обеспечен фартуками, колпаками или косынками для раздачи пищи, фартуками для мытья посуды, а также специальными (темными) халатами для уборки помещений. Доставка готовых блюд от пищеблока до групповых осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Для каждой группы выделена столовая посуда и столовые приборы по количеству детей в них. Используется фаянсовая посуда, столовые приборы из нержавеющей стали. Для персонала имеется отдельная столовая посуда. В буфетных групповых для мытья столовой посуды имеются 2х-гнездные ванны, вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств. Ветоши для мытья посуды и протирания столов на момент проверки достаточное количество. Для обеззараживания посуды при возникновении случаев инфекционных заболеваний имеются емкости с крышкой для ее замачивания в дезинфицирующем растворе. Пищевые отходы

собираются в ведра с крышками. Питьевой режим детей организован с использованием кипяченой водопроводной воды.

Во всех группах вывешен режим дня, на момент проведения осмотра нарушений в выполнении режима не выявлено.

Прачечная (постирочная) размещена на первом этаже, в составе имеется: стиральная, гладильная, кладовая со стеллажами для хранения чистого белья. Чистое белье хранится в закрытых стеллажах.

В помещении постирочной установлены стиральные машины-автоматы, сушильная машина; бытовая ванна с подводкой к ней горячей и холодной воды через смесители. В гладильной имеется гладильный каток и утюг домашнего (бытового) типа.

Все оборудование на момент проверки находится в рабочем состоянии. Выдача чистого белья организована так, чтобы было исключено его пересечение с грязным бельем.

Имеется график приема-выдачи постельного белья.

Поверхность потолков в помещениях постирочной с повышенной влажностью воздуха окрашена влагостойкими материалами.

В помещениях постирочной полы покрыты плиткой, допускающей обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфекционных растворов.

Вентиляция с механическим побуждением и естественная через каналы. Доставка грязного белья и выдача чистого осуществляется в матерчатых мешках.

Качество выстиранного белья визуальное удовлетворительное.

Постельное белье, полотенца маркированы, меняются раз в неделю по установленному графику. Полотенца индивидуальные, по количеству детей. График смены белья и журнал, где указано количество комплектов при выдаче, имеются, ведутся регулярно.

Помещения пищеблока размещены на первом этаже МБДОУ д/с № 64 с выходом на участок.

Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключают встречные потоки сырья и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала пищеблока и персонала групп (младших воспитателей).

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (или – поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции. Пищевые продукты хранятся в соответствии с требованиями к условиям хранения и срокам годности, установленными изготовителями в соответствии с нормативно-технической документацией. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом – кладовщиком.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений соответствует предъявляемым требованиям.

В состав пищеблока входят: цеха- горячий, мясо- рыбный, яичный, овощной, помещение для холодильного оборудования, подсобные помещения (гардеробная персонала), кладовая.

Сроки и условия хранения сырья и скоропортящихся продуктов соблюдаются.

Мытье кухонной посуды осуществляется в 2-х секционных моечных ваннах, стеллажи для хранения чистой кухонной посуды имеются.

Поверхности стен всех помещений пищеблока допускают проведение влажной уборки. Канализационные трапы на момент проверки находятся в рабочем состоянии. Вытяжная вентиляция с механическим побуждением на момент проверки в рабочем состоянии.

Для хранения сырья и пищевых продуктов используются бытовые и промышленные холодильники, оборудованные системами контроля температуры, результаты измерения температуры заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.

Масса порционных блюд на момент проверки соответствует выходу блюда, указанному в меню. Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют рекомендуемым величинам.

Случаи нарушения технологии приготовления пищи, а также неготовности блюд при анализе Журнала не зарегистрированы. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не отмечено.

После приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Все блюда помещаются в отдельную посуду с плотно закрывающимися крышками и сохраняются в течение не менее 48 часов в специально выделенном холодильнике при температуре +2 - +6 °С.

Для обработки и приготовления пищи установлено технологическое оборудование с учетом точности технологических процессов. Оборудование на момент проверки находится в рабочем состоянии.

Для обработки и приготовления пищи установлено технологическое оборудование в достаточном количестве: весы настольные, пароконвектомат, котел пищеварочный электрический, сковорода электрическая, плита электрическая, тестомес, мясорубка, машина картофелеочистительная, овощерезательная машина, овоскоп настольный.

Технологическое и холодильное оборудование на момент проверки находится в рабочем состоянии. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

Документирование информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции обеспечено, записи измерения температуры в готовой продукции заносятся в бракеражный журнал.

Моечная ванна для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечена подводкой холодной и горячей воды через смесители.

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

Для обработки сырья в производственных цехах имеются моечные раковины в достаточном количестве.

Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой. Мелкий деревянный инвентарь, разделочные доски тщательно моются и обрабатываются кипятком. Металлический инвентарь прокаливается в духовом шкафу. Ветошь обрабатывается путем кипячения.

Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют соответствующую маркировку.

Посуда для обработки и варки яиц выделена, промаркирована, для обработки яйца выделено специальное помещение, оборудованное моечной 2-х секционной ванной и бактерицидной лампой. Обработка яиц проводится раствором «Оптимакс» в соответствии с инструкцией по его применению. При опросе персонал владеет правилами обработки сырой и готовой продукции, технологией приготовления блюд.

На пищеблоке работают 5 человек: шеф-повар, повар, заведующий складом, 2 кух. рабочих; личные медицинские книжки проверены, медицинский осмотр и гигиеническое обучение пройдено своевременно. Все работники пищеблока ежедневно осматриваются медицинской сестрой на наличие порезов, ссадин, гнойничковых заболеваний и опрашиваются на наличие катаральных явлений. В журнале здоровья ежедневно делается соответствующая отметка. Для каждого работника пищеблока предусмотрено по 3 комплекта санитарной одежды.

Продукция доставляется в МБДОУ д/с № 64 автотранспортом поставщиков с комплектом товаро- сопроводительных документов, подтверждающих происхождение, соответствие обязательным требованиям пищевых продуктов. Основными поставщиками пищевых продуктов и сырья являются: ООО «Матвейка», ООО «Радуга вкуса», АО «Молочный комбинат Ставропольский», ООО «Казьминский молочный комбинат» (молоко и молочная продукция), ИП Чернов И.И. (яйца, куры, рыба), ИП Абраменко В.В. (хлеб, хлебобулочные изделия), ИП Гидирим О.О. (говядина), ИП Карбанова О.В. (овощи), ООО «Интерленд» (соки), ООО ПКФ «ПАН-ПАН», ООО «Вега ЮГ» (бакалея).

Нарушений товарного соседства при хранении продукции на момент проверки не выявлено. Складское помещение для хранения сухих сыпучих продуктов оборудовано прибором для измерения температуры и влажности воздуха. Молоко и молочная продукция хранятся в той же таре, в которой они поступили (ящики), в потребительской упаковке. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на стеллажах.

При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечено выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. Представлены технологические карты на всю продукцию, изготавливаемую на пищеблоке в соответствии с

примерным меню, утвержденным руководителем и рассчитанным на 2 недели (10 дней), с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей 1-3 лет и 3-7 лет и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

МБДОУ д/с № 64 ежедневно проводится искусственная С-витаминизация готовых третьих блюд аскорбиновой кислотой.

Вытяжная вентиляция с механическим побуждением на момент проверки находится в рабочем состоянии.

Пищевые отходы собираются в выделенную для этих целей промаркированную емкость с крышкой, которая в конце дня очищается и обрабатывается дезинфицирующими средствами. Текущая уборка (визуально) проводится качественно, влажным способом. Ветошь после использования стирается моющими средствами, просушивается и хранится в промаркированной таре. Ежемесячно проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Уборочный инвентарь промаркирован.

Выдача готовой пищи осуществляется после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 4-х человек (имеется приказ № 87-ОД от 01.09.2022г «О работе бракеражной комиссии в МБОУ д/с № 64 в 2022-2023 учебном году»). Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции по установленной форме.

Медицинское обслуживание детей МБДОУ д/с № 64 осуществляется медицинскими работниками ГБУЗ СК «Ставропольский краевой клинический многопрофильный центр» на основании договора от 11.01.2021г № 3.

В детском саду работает 62 человека, все сотрудники прошли вакцинацию против новой коронавирусной инфекции.

В МБДОУ д/с № 64 все дети получают бесплатные профилактические прививки, включенные в Национальный календарь профилактических прививок и профилактических прививок по эпидпоказаниям.

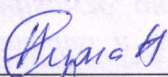
(указываются сведения об осмотренных территориях, помещениях (отсеках), производственных и иных объектах, продукции (товаров) и иных предметах)

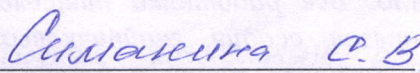
При проведении осмотра применялась фотосъемка и (или) аудиозапись:

(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)

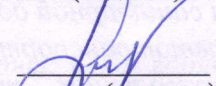
Замечания, заявления, объяснения, ходатайства, поступившие во время производства осмотра _____

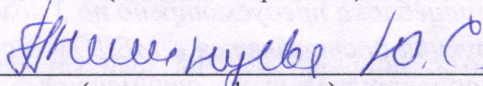
Контролируемое лицо
(его представитель)

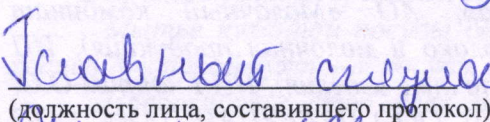

(подпись)

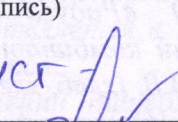

(инициалы и фамилия)

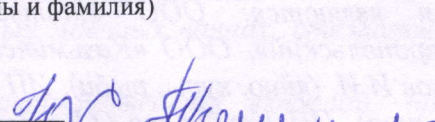
Участвовавшие
(присутствовавшие) лица


(подпись)


(инициалы и фамилия)


(должность лица, составившего протокол)


(подпись)


(инициалы и фамилия)