



**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 Красноярскому краю**

г. Лесосибирск

«19» февраля 2020 года
с 14.00 до 17.00 часов

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора) юридического лица

№ 4355

На основании распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю М.Р. Аккерта от 20.01.2020 № 328, 24.01.2020, по адресу: Красноярский край, г. Лесосибирск, 6-й квартал, 15, была проведена плановая выездная проверка в отношении муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 34 «Колокольчик» города Лесосибирска» (официальное сокращенное наименование – МБДОУ «Детский сад № 34 «Колокольчик»).

Общая продолжительность проверки: 19 рабочих дней.

Акт составлен: территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в г. Лесосибирске.

С распоряжением о проведении проверки ознакомлен: заведующая МБДОУ «Детский сад № 34 «Колокольчик» Твердохлеб Татьяна Викторовна 20.01.2020 года _____ *Т.В. Твердохлеб*

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки: не требуется.

Лицо, проводившее проверку: заместитель начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в г. Лесосибирске Замашикова Анна Юрьевна.

С привлечением к проведению проверки, в качестве экспертов, представителей экспертной организации: эксперта-физика Забава Дарьи Михайловны, помощника энтомолога высшей категории Потаповой Татьяны Павловны, лаборантов Гонтаревой Людмилы Викторовны, Раменской Алии Гаптулхаковны филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в г. Лесосибирске, аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС RU.0001.510848 от 20.05.2016.

При проведении проверки присутствовали: заведующая МБДОУ «Детский сад № 34 «Колокольчик» Твердохлеб Татьяна Викторовна (Распоряжение администрации города Лесосибирска Красноярского края о назначении на должность заведующего муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 34 «Колокольчик» города Лесосибирска» от 28.04.2016 № 27-к).

Общие сведения

Учредителем дошкольной организации является муниципальное образование города Лесосибирска Красноярского края. Функция и полномочия учредителя в отношении Учреждения осуществляются Администрацией города Лесосибирска.

Длительность пребывания детей в детском саду составляет 12 часов в день (с 7.00 до 19.00 часов) – дошкольная организация полного дня, с организацией дневного сна и 5-ти разового приема пищи, что соответствует требованиям п. 1.3. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13).

Функционирование дошкольной образовательной организации, реализующей основную образовательную программу, осуществляется при наличии заключения, подтверждающего её (организации) соответствие санитарному законодательству от 17.01.2017 № 24.ЛС.07.000.М.000001.01.17, что соответствует требованиям п. 1.6. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Количество детей в группах определено исходя из расчета площади групповых: не менее 2,5м² на одного ребенка в возрасте до 3-х лет, не менее 2,0м² на одного ребенка в возрасте от 3 до 7-ми лет (установлено при анализе данных технического паспорта здания и списков детей, фактически посещающих дошкольную организацию), что соответствует требованиям п. 1.9. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Дошкольную организацию посещают 246 детей (списочный состав на 2019/2020 учебный год) в возрасте от 2,5 до 7 лет, функционирует 10 групп: ясельная группа, две младшие группы, старшая, две средние и четыре подготовительные группы.

Размещение дошкольной организации

Здание дошкольного учреждения размещено в зоне жилой застройки, за пределами санитарно-защитных зон (вблизи детского сада предприятия, объекты инфраструктуры транспорта и пр. отсутствуют), что соответствует требованиям п. 2.1. СанПиН 2.4.1.3049-13, п. 7.1.12. (таб. 7.1.1.) СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов. Новая редакция» с изменениями и дополнениями.

Оборудование и содержание территории дошкольного учреждения

Территория дошкольной организации по периметру ограждена

забором, озеленена из расчета не менее 50% общей площади. При озеленении территории не проводится посадка плодоносящих деревьев и кустарников, ядовитых и колючих растений, в целях предупреждения возникновения отравлений среди детей, что соответствует требованиям п. 3.1. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Паводковые и ливневые воды отводятся от территории дошкольной образовательной организации для предупреждения затопления и загрязнения игровой площадки для детей, что соответствует требованиям п. 3.2. СанПиН 2.4.1.3049-13.

На территории дошкольной организации имеется наружное электрическое освещение, что соответствует требованиям п. 3.3. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Измерения уровней шума и загрязнения атмосферного воздуха на территории дошкольной организации не проводились.

На территории дошкольной организации выделены следующие функциональные зоны: игровая и хозяйственная зона, что соответствует требованиям п. 3.5. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Зона игровой территории включает в себя групповые площадки - индивидуальные для каждой группы (площадь из расчета не менее 7м² на 1 ребёнка для детей раннего возраста (до 3-х лет) и не менее 9м² на 1 ребенка дошкольного возраста (от 3-х до 7-ми лет)) и физкультурную площадку, что соответствует требованиям п. 3.6. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Для защиты детей от солнца и осадков на территории каждой групповой площадки установлен теновой навес площадью из расчета не менее 1м² на одного ребенка (каждый - 40м²), что соответствует требованиям п. 3.9. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Теневые навесы оборудованы полами на расстоянии не менее 15 см. от земли, ограждены с трех сторон, что соответствует требованиям п.п. 3.10., 3.10.1. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Игровые и физкультурная площадки для детей оборудованы с учетом их роста-возрастных особенностей. Игровое оборудование соответствует возрасту детей и изготовлено из материалов, не оказывающих вредного воздействия на человека, что соответствует требованиям п. 3.12. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд с улицы. На территории хозяйственной зоны предусмотрены места для чистки ковровых изделий, иных бытовых принадлежностей, что соответствует требованиям п. 3.16. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Площадка для сбора мусора оборудована на территории хозяйственной зоны дошкольной организации, на расстоянии не менее 15 м. от здания. На площадке с твердым покрытием установлен контейнер с крышкой. Размеры площадки превышают площадь основания контейнера, что соответствует требованиям п. 3.18. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Уборка территории дошкольного учреждения проводится ежедневно (со слов заведующей): утром за 1 - 2 часа до прихода детей или вечером после ухода детей. В зимнее время очистка территории (подходы к зданию, пути движения, дорожки, площадки зоны отдыха и игр) от снега проводится по мере необходимости, использование химических реагентов не допускается, что соответствует требованиям п. 3.19. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Твердые бытовые отходы и другой мусор собираются в мусоросборник. Вывоз мусора производится по контракту от 09.01.2020 № 000044 с ООО «Планета-сервис». На территории дошкольной организации сжигание мусора не допускается, что соответствует требованиям п. 3.20. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Въезды и входы на территорию дошкольной образовательной организации, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к контейнерной площадке для сбора мусора обеспечены твердым покрытием, что соответствует требованиям п. 3.21. СанПиН 2.4.1.3049-13.

На центральных воротах, при входе на участок дошкольной организации, на центральном входе в здание дошкольной организации размещены знаки и таблички о запрете курения на территории и в помещениях дошкольной организации, что соответствует требованиям п. 5, ст. 12 Федерального закона «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» от 23.02.2013г. № 15-ФЗ.

Здание, помещения, оборудование и их содержание

Здание дошкольной организации отдельно стоящее, двухэтажное, 1977 года постройки.

Групповые ячейки для детей до 3-х лет расположены на первом этаже здания, что соответствует требованиям п. 4.3. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В здании предусмотрен следующий набор помещений: групповые ячейки; дополнительные помещения для занятий с детьми (музыкальный/ физкультурный зал); сопутствующие помещения (пищеблок, медицинский блок, постирочная); служебно-бытового назначения для персонала, что соответствует требованиям п. 4.4. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В цокольном этаже здания помещения для пребывания детей не размещаются, что соответствует требованиям п. 4.5. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В целях сохранения воздушно-теплового режима в помещениях дошкольной образовательной организации, входы в здания оборудованы тамбурами, что соответствует требованиям п. 4.8. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Объемно-планировочные решения помещений дошкольной образовательной организации обеспечивают условия для соблюдения принципа групповой изоляции. Групповая ячейка для детей раннего возраста оборудована самостоятельным выходом на игровую площадку, что соответствует требованиям п. 4.9. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В состав групповых ячеек входят: приемная (для приема детей и

хранения верхней одежды), групповая (для проведения игр, занятий и приема пищи, организации сна), буфетная (для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды), туалетная (совмещенная с умывальной), в нескольких групповых ячейках сон организован не в групповой, а в спальне, что соответствует требованиям п. 4.11. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Площади помещений групповых ячеек, исходя из данных технического паспорта, соответствуют требованиям п. 4.12. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В дошкольной организации обеспечены условия для просушивания верхней одежды и обуви – в приемных располагаются сушильные шкафы, что соответствует требованиям п. 4.13. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Для ограничения избыточной инсоляции и перегрева в помещениях групповых ячеек на окнах предусмотрена солнцезащита – шторы, что соответствует требованиям п. 4.14. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Конструкция и техническое состояние окон предусматривает возможность организации проветривания помещений, предназначенных для пребывания детей, что соответствует требованиям п.п. 4.15., 8.5. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Остекление окон в помещениях дошкольной организации выполнено из цельного стеклопакета, что соответствует требованиям п. 4.16. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В дошкольной организации предусмотрен один зал для проведения физкультурных и музыкальных занятий.

Плавательный бассейн в учреждении отсутствует.

Занятия с использованием компьютерной техники не проводятся, СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» не нашли область применения.

Пищеблок дошкольной организации эксплуатируется в соответствии с проектом, функционирование осуществляется на сырье.

Технологическое оборудование размещено с учетом обеспечения свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания, что соответствует требованиям п. 4.31. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Питание детей организовано в помещениях групповых. Доставка пищи от пищеблока до групповых осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировкой предусмотрен вид блюда (первое, второе, третье), что соответствует требованиям п. 4.32. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Буфетные групповых ячеек для мытья столовой посуды оборудованы двухгнездными моечными ваннами с подводкой к ним холодной и горячей воды, а также посудомоечными машинами, что соответствует требованиям п. 4.33., п. 4.34. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В дошкольной организации оборудована постирочная. Помещения стиральной и гладильной смежные. Вход (окно приема-выдачи) для сдачи грязного и получения чистого белья отдельные, что соответствует требованиям п. 4.35. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Вход в постирочную не располагается напротив входа в помещения групповых ячеек, что соответствует п. 4.36. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Группы кратковременного пребывания детей в ДОО отсутствуют.

Внутренняя отделка помещений дошкольной организации

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

Все строительные и отделочные материалы безвредны для здоровья человека и имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Стены помещений пищеблока, моечной, постирочной, гладильной, буфетных, туалетных облицованы плиткой, что соответствует требованиям п. 5.2. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В помещениях, ориентированных на южную сторону горизонта, применены отделочные материалы и краски неярких холодных тонов, на северную сторону – теплые тона, что соответствует требованиям п. 5.3. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Потолки всех помещений, в т.ч. с повышенной влажностью воздуха (производственные цеха пищеблока, постирочная, умывальные, туалеты), окрашены моющейся вододисперсионной краской, что соответствует требованиям п. 5.4. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Полы туалетных всех групповых ячеек, прачечной, пищеблока отделаны плиткой, что соответствует требованиям п. 5.5. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Оборудование и его размещение в помещениях дошкольной организации

Оборудование основных помещений учреждения соответствует росту и возрасту детей, учитывает гигиенические требования, что соответствует требованиям п. 6.1. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Раздевальные оборудованы шкафами для верхней одежды детей и персонала, что соответствует требованиям п. 6.2. СанПиН 2.4.1.3049-13.

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

В дошкольной организации предусмотрены условия для сушки верхней одежды и обуви детей.

В групповых столы и стулья установлены по числу детей в группе, что соответствует требованиям п. 6.5. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Стулья и столы в дошкольной организации одной группы мебели, промаркированы, что соответствует требованиям п. 6.6. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Рабочие поверхности столов имеют матовое покрытие светлого тона. Материалы, используемые для облицовки столов и стульев, стойкие к воздействию влаги, моющих и дезинфекционных средств, что соответствует

требованиям п. 6.7. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Детская мебель изготовлена из материалов, безвредных для здоровья детей, соответствует росту-возрастным особенностям детей и требованиям эргономики (представлены сертификаты соответствия), что соответствует требованиям ст. 6 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мебельной продукции» ТР ТС 025/2012 (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 № 32).

В дошкольной группе используются игрушки, безвредные для здоровья детей, отвечающие санитарно-эпидемиологическим требованиям и имеющие документы, подтверждающие безопасность; подвергаются влажной обработке и дезинфекции, что соответствует требованиям п. 6.10. СанПиН 2.4.1.3049-13, ст. 4 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности игрушек» ТР ТС 008/2011 (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 798).

Маркировка содержит следующую информацию: наименование игрушки; наименование страны - изготовителя; наименование и местонахождения изготовителя; товарный знак изготовителя; минимальный возраст ребенка, для которого предназначена игрушка; основной конструкционный материал; способы ухода за игрушкой; дата изготовления (месяц, год); срок службы; условия хранения, что соответствует требованиям п. 5.3. ст. 4 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 008/2011.

Маркировка игрушек легко читаемая, доступная для осмотра и идентификации, что соответствует требованиям п. 5.1. статьи 4 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 008/2011.

В игрушках для детей до 3 лет не допускается применение натурального меха, натуральной кожи, стекла, фарфора, ворсованной резины, картона и бумаги, набивочных гранул размером 3мм и менее без внутреннего чехла, наполнителей игрушек, подобным погремушкам, размер которых во влажной среде увеличивается более чем на 5 %.

Мягконабивные и пенолатексные ворсованные игрушки для детей дошкольного возраста в дошкольном учреждении используют только в качестве дидактических пособий, что соответствует требованиям п. 6.10. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В игрушках настольно-печатных текст и рисунки четкие и контрастные по отношению к основному фону, что соответствует требованиям п. 3.2. ст. 4 ТР ТС 008/2011.

Имеющаяся в дошкольной организации издательская продукция для детей не изготовлена из газетной бумаги; в издательской продукции не допускается применение узкого начертания шрифта; не допускается печать текста с нечеткими штрихами знаков, что соответствует п. 3 ст. 8 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» ТР ТС 007/2011 (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 797).

Для изготовления раскрасок используется бумага рисовальная офсетная писчая, Для изготовления альбомов, тетрадей для подготовки

дошкольников к письму, используется бумага писчая, что указано в маркировке продукции, что соответствует п.п. 3, 14 ст. 8 ТР ТС 007/2011.

Маркировка продукции для детей, достоверна, проверяема, читаема и доступна для осмотра и идентификации. Маркировка продукции нанесена на изделие, что соответствует требованиям п. 1 ст. 9 ТР ТС 017/2011.

Маркировка продукции содержит информацию:

- наименование страны, где изготовлена продукция;
- наименование и местонахождение изготовителя (уполномоченного изготовителем лица), импортера, дистрибьютора;
- наименование и вид (назначение) изделия;
- дата изготовления;
- единый знак обращения на рынке;
- срок службы продукции (при необходимости);
- гарантийный срок службы (при необходимости);
- товарный знак (при наличии);
- о возрасте пользователя, что соответствует требованиям п.2 ст. 9 ТР ТС 007/2011.

В помещении групповой аквариумы, животные и птицы не размещаются, что соответствует требованиям п. 6.11. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В каждой группе предусмотрено место для хранения раскладных кроватей, а также для индивидуального хранения постельных принадлежностей и белья.

Кровати соответствуют росту детей. Расстановка кроватей обеспечивать свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами. Количество кроватей соответствует количеству детей, находящихся в группе.

Туалетные помещения разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне размещаются детские умывальники. В зоне санитарных узлов размещаются унитазы, что соответствует требованиям п. 6.16. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В туалетной для детей раннего возраста установлены 2 раковины для детей и для персонала с подводкой горячей и холодной воды, шкаф для хранения индивидуальных горшков, слив для обработки горшков, душевой поддон, хозяйственный шкаф. Горшки промаркированы.

Унитазы оборудованы гигиеническими накладками, изготовленными из материалов, безвредных для здоровья детей, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами, что соответствует требованиям п. 6.19. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Для персонала дошкольного учреждения организована отдельная санитарная комната с унитазом и умывальником что соответствует требованиям п. 6.20. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В туалетных установлены настенные вешалки с индивидуальными ячейками для детских полотенец и предметов личной гигиены, хозяйственные шкафы, шкаф для уборочного инвентаря, что соответствует требованиям п. 6.21. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В ходе надзорных мероприятий не нашли область применения СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей».

Естественное и искусственное освещение

В групповых помещениях оконные проемы оборудованы шторами, что соответствует требованиям п. 7.3. СанПиН 2.4.1.3049-13, п. 6.3. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1076-01 «Гигиенические требования к инсоляции и солнцезащите помещений жилых и общественных зданий и территорий».

Глубина групповых помещений составляет не более 6 метров (по данным технического паспорта), что соответствует требованиям п. 7.4. СанПиН 2.4.1.3049-13.

На подоконниках в групповых не размещаются горшочные растения, что соответствует требованиям п. 7.5. СанПиН 2.4.1.3049-13.

При проведении занятий в условиях недостаточного естественного освещения применяется искусственное освещение, что соответствует требованиям п. 7.6. СанПиН 2.4.1.3049-13.

По результатам протокола измерения физических факторов неионизирующей природы от 24.01.2020 № 137-28 установлено, что измеренные уровни искусственной освещенности, коэффициент пульсации от источников искусственного освещения в игровых 2-ой младшей группы «Гномики», старшей группы «Смешарики», подготовительной группы «Знайки», младшей группы «Улыбка» соответствуют требованиям п. 7.1. СанПиН 2.4.1.3049-13, п. 3.3.1. (таблица 2, п. 62) СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».

Светильники с люминесцентными лампами в групповых ячейках размещены вдоль светонесущей стены, что соответствует требованиям п. 7.7. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Источники искусственного освещения находятся в исправном состоянии, что соответствует требованиям п. 7.8. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Чистку оконных стекол проводят по мере их загрязнения, что соответствует требованиям п. 7.9. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Осветительные приборы в помещениях для детей имеют защитную светорассеивающую арматуру. В помещениях пищеблока и прачечной - пылевлагонепроницаемую защитную арматуру, что соответствует требованиям п. 7.10. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Отопление и вентиляция

Здание дошкольной организации оборудовано централизованной системой отопления, что соответствует требованиям п. 8.1. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В учреждении не используются переносные обогревательные приборы,

а также обогреватели с инфракрасным излучением, что соответствует требованиям п. 8.2. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Во избежание ожогов и травм у детей отопительные приборы снабжены специальными защитными устройствами, что соответствует требованиям п. 8.3. СанПиН 2.4.1.3049-13.

По результатам протокола измерения физических факторов неионизирующей природы от 24.01.2020 № 137-28 установлено, что измеренные параметры относительной влажности воздуха в игровых 2-ой младшей группы «Гномики», старшей группы «Смешарики», подготовительной группы «Знайки», младшей группы «Улыбка» соответствуют требованиям п. 8.4. СанПиН 2.4.1.3049-13.

По результатам протокола исследований (испытаний), измерений воздуха от 27.01.2020 № 132-2 установлено, что при исследовании проб воздуха рабочей зоны на содержание ртути и озона в медицинском кабинете, обнаруженная концентрация определяемой смеси соответствует требованиям п. 8.8. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляют с помощью бытового термометра, что соответствует требованиям п. 8.9. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В ходе надзорных мероприятий не нашли область применения СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»; СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»; СП 2.6.1.2612-10 «Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности (ОСПОРБ 99/2010)», СанПиН 2.6.1.2523-09 «Нормы радиационной безопасности (НРБ-99/2009)»; п. 479 ГН 2.1.6.3492-17 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе городских и сельских поселений».

Водоснабжение и канализация

Здание дошкольной организации оборудовано централизованными системами холодного и горячего водоснабжения, канализацией, что соответствует требованиям п. 9.1. СанПиН 2.4.1.3049-13.

При отсутствии горячего водоснабжения используются бойлеры.

Согласно протоколам лабораторных исследований от 30.01.2020 №№ 124-157, 124-158 установлено, что пробы холодной и горячей воды системы централизованного водоснабжения, по микробиологическим показателям (ОКБ, ОМЧ, ТТКБ), соответствуют требованиям п. 3.3. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»; СанПиН 2.1.4.2496-09 «Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» изменение к СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», п.

9.3. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Подводкой горячей и холодной воды обеспечены помещения медицинского назначения, пищеблока, буфетных зон, туалеты, постирочная. Умывальники, мочные ванны, душевые установки и водоразборные краны для хозяйственных нужд обеспечены смесителями, что соответствует требованиям п. 9.4. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Питьевой режим для детей в группах организован посредством кипяченой воды. СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества» не нашли область применения.

Прием детей в дошкольное учреждение, режим дня и учебных занятий

Прием детей, впервые поступающих в детский сад, осуществляется на основании медицинского заключения, выданного в установленном порядке, что соответствует требованиям п. 11.1. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Ежедневный утренний прием детей осуществляется воспитателями и (или) медицинским работником, что соответствует требованиям п. 11.2. СанПиН 2.4.1.3049-13.

После перенесенного заболевания, а также отсутствия более 5 дней (за исключением выходных и праздничных дней) детей принимают в дошкольную организацию только при наличии справки с указанием диагноза, длительности заболевания, сведений об отсутствии контакта с инфекционными больными, что соответствует требованиям п. 11.3. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Режим дня соответствует возрастным особенностям детей и способствует их гармоничному развитию. Максимальная продолжительность непрерывного бодрствования детей 2-7 лет, в соответствии с представленным режимом дня, составляет 5,5-6 часов, что соответствует требованиям п. 11.4. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Ежедневная продолжительность прогулки детей составляет не менее 3 часов (в соответствии с погодными условиями). Прогулку организуют 2 раза в день: в первую половину - до обеда и во вторую половину дня - после дневного сна, что соответствует требованиям п.п. 11.5., 11.6. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В режиме пребывания детей в дошкольной организации предусмотрен прием пищи с интервалом 3-4 часа и дневной сон, для детей от 2-х до 3 лет дневной сон организован однократно продолжительностью не менее 3 часов, для детей с 4-х до 7-ми лет - 2 часа, что соответствует требованиям п. 11.7. СанПиН 2.4.1.3049-13. Во время сна детей воспитатели (или его помощник) находятся в спальне.

На самостоятельную деятельность детей 3-7 лет (игры, подготовка к образовательной деятельности, личная гигиена) в режиме дня отводится не менее 3-4 часов, что соответствует требованиям п. 11.8. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Для детей раннего возраста от 2 до 3 лет длительность непрерывной непосредственно образовательной деятельности не превышает 10 мин. Образовательную деятельность осуществляют в первую и во вторую половину дня по 8 - 10 минут, что соответствует требованиям п.11.9 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Продолжительность непрерывной непосредственно образовательной деятельности для детей от 3 до 4 лет - не более 15 минут, для детей от 4 до 5 лет - не более 20 минут, для детей от 5 до 6 лет - не более 25 минут, а для детей от 6 до 7 лет - не более 30 минут, что соответствует требованиям п. 11.10. СанПиН 2.4.1.3049-13.

При анализе данных расписания непосредственно образовательной деятельности в дошкольной организации установлено, что максимально допустимый объем образовательной нагрузки в первой половине дня не превышен, что соответствует требованиям п. 11.11. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Образовательную деятельность, требующую повышенной познавательной активности и умственного напряжения детей, организуют в первую половину дня. Для профилактики утомления детей проводятся физкультурные, музыкальные занятия, что соответствует требованиям п. 11.13. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Организация физического воспитания

Физическое воспитание детей направлено на улучшение здоровья и физического развития, расширение функциональных возможностей детского организма, формирование двигательных навыков и двигательных качеств, что соответствует требованиям п. 12.1. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Двигательный режим, физические упражнения осуществляются с учетом здоровья, возраста детей и времени года, что соответствует требованиям п. 12.2. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Используемые в учреждении формы двигательной деятельности: утренняя гимнастика, занятия физической культурой в помещении и на воздухе, физкультурные минутки, подвижные игры, спортивные упражнения.

В объеме двигательной активности воспитанников 5-7 лет предусмотрено в организованных формах оздоровительно-воспитательной деятельности 6-8 часов в неделю с учетом психофизиологических особенностей детей, времени года.

Для реализации двигательной деятельности детей используются оборудование и инвентарь групповых, спортивного зала и групповых площадок в соответствии с возрастом и ростом ребенка.

Занятия по физическому развитию основной образовательной программы для детей в возрасте от 3 до 7 лет организованы не менее 3 раз в неделю. Длительность занятий дифференцировано по возрастам и составляет от 15 до 25 минут.

Один раз в неделю для детей 5 - 7 лет круглогодично организовано занятие по физическому развитию детей на открытом воздухе. Их проводят

только при отсутствии у детей медицинских противопоказаний и наличии у детей спортивной одежды, соответствующей погодным условиям.

В теплое время года при благоприятных метеорологических условиях непосредственно образовательную деятельность по физическому развитию организуют на открытом воздухе, что соответствует требованиям п. 12.5. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Медицинское обслуживание

Медицинское обслуживание детей, посещающих дошкольную организацию, осуществляется в медицинском блоке детского сада медицинскими работниками КГБУЗ «Лесосибирская МБ», на основании договора о сотрудничестве от 01.06.2016.

Медицинский блок включает кабинет приема, прививочный кабинет, санитарный узел с местом для приготовления дезинфицирующих растворов, что не противоречит требованиям п. 4.21. СанПиН 2.4.1.3049-13. Медицинский блок имеет отдельный вход из коридора.

На осуществление медицинской деятельности имеется санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии медицинского блока требованиям санитарных правил (№ 24.ЛС.07.000.М.000002.01.17 от 19.01.2020), что соответствует требованиям п. 1.3. раздела 1. СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» (далее - СанПиН 2.1.3.2630-10).

Поверхность потолков, стен и пола помещений медицинского назначения гладкие, без нарушения целостности покрытия, имеют отделку допускающую проведение влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует п. 4.2. раздел 1. СанПиН 2.1.3.2630-10, п.5.1. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Прививочный кабинет оборудован: раковиной для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды (на случай отключения горячего водоснабжения в учреждении предусмотрено резервное горячее водоснабжение), процедурными столиками, холодильником для хранения вакцин, холодильником для хранения лекарственных препаратов, педальным ведром для отходов класса «Б», кушеткой, настенной бактерицидной лампой.

Кабинет приема оборудован: 2-мя рабочими столами, стульями, шкафом для хранения медицинской документации, шкафом для хранения лекарственных препаратов, раковиной для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды (на случай отключения горячего водоснабжения в учреждении предусмотрено резервное горячее водоснабжение), процедурным столиком, настенной бактерицидной лампой.

Раковины во всех помещениях медицинского назначения оборудованы смесителем с локтевым управлением, установлен дозатор с жидким

(антисептическим) мылом, держателем для бумажных полотенец, что соответствует п. 5.6. раздела I СанПиН 2.1.3.2630-10.

В медицинском кабинете используется медицинская мебель, поверхность мебели допускает проведение влажной уборки и дезинфекции, что соответствует требованиям п. 8.8. главы I СанПиН 2.1.3.2630-10.

В медицинских помещениях предусмотрена естественная вентиляция, посредством оконных проемов.

Отопительные приборы (батареи) имеют гладкую поверхность, устойчивы к воздействию моющих и дезинфицирующих растворов.

Профилактическая и текущая дезинфекция осуществляется работниками учреждения под контролем медицинского персонала, что соответствует требованиям п. 4.2.2. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (далее - СП 3.5.1378-03). Дезинфекционные средства хранят в упаковке поставщика с этикеткой, в условиях, регламентированных нормативными документами на каждое средство, в специально предназначенном шкафу в медицинском блоке, что соответствует требованиям п. 2.7. СП 3.5.1378-03.

Медицинским работником осуществляется контроль за своевременным и правильным заполнением журнала «Здоровье», а также проводится осмотр зева и открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний у работников пищеблока и детей, дежурных по столовой, что соответствует требованиям п. 5.2. СП 3.1.2.3149-13 «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции», п. 3.1. СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии».

С целью выявления педикулеза и чесотки проводится осмотр детей при первичном приеме, далее осмотр проводится 1 раз в неделю, что соответствует п. 4.13. СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации». Результаты осмотра фиксируются в специальный журнал. Укомплектована противопедикулезная укладка.

Аптечки для оказания неотложной помощи, в том числе при анафилактическом шоке, укомплектованы лекарственными препаратами в соответствии с перечнем. Препаратов с истекшим сроком годности не выявлено.

Медицинский блок обеспечен бесконтактным термометром, шпателями деревянными одноразовыми в промышленной упаковке, промаркированными емкостями ЕДПО с рабочими дезинфицирующими растворами, дезинфицирующими средствами, одноразовым медицинским инструментарием и стерильным перевязочным материалом (в промышленной упаковке).

Планирование профилактических прививок детям проводится медицинским работником совместно с картотекой детской поликлиники № 3 КГБУЗ «Лесосибирская МБ», что соответствует требованиям п.5.8. СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней».

Сведения о проведенной иммунизации (дата введения, название препарата, номер серии, доза, контрольный номер, срок годности, характер реакции на введение вакцины) вносятся в установленные учетные формы медицинской документации.

Медицинские работники, занимающиеся иммунопрофилактикой, прошли специальную подготовку по проведению профилактических прививок против дифтерии, полиомиелита, кори, краснухи, паротита, гепатита В, клещевого вирусного энцефалита, гриппа по специальной программе «Вакцинопрофилактика», что соответствует требованиям п.7.2. СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней», п. 3.31.СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации».

Справка-допуск, к проведению профилактических прививок, представлена.

Иммунизацию против туберкулеза и интерпретацию постпрививочного знака проводит медицинский работник детского учреждения, прошедший соответствующую подготовку и получивший допуск, что соответствует требованиям п.5.3. СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза».

Обучение, подготовка по проведению профилактических прививок у медицинских работников учреждения проводится ежегодно, на базе КГБУЗ «Лесосибирская МБ».

Врачебный осмотр прививаемых детей перед профилактической прививкой и реакция на прививку после проведенной прививки заносится в медицинскую документацию.

Медицинский работник информирует родителей (письменно) о проведении иммунизации детей в плановом порядке, письменные согласия родителей на проведение профилактической прививки ребенку подклеены в историю развития.

С целью профилактики вирусных гепатитов медицинский персонал профилактические прививки проводит одноразовым медицинским инструментарием (шприцы, иглы, шпатели). Медицинские манипуляции проводятся в стерильных резиновых перчатках.

В медицинском кабинете для дезинфекции медицинского инструментария и перевязочного материала выделены емкости, емкости с рабочими растворами дезинфекционных средств снабжены плотно прилегающими крышками, промаркированы с указанием дезинфицирующего препарата, его концентрации, назначения, даты приготовления, предельного срока годности, что соответствует п.4.1.5. СП 3.5.1378-03.

Для обеззараживания воздуха и поверхностей предметов обстановки, профилактики воздушно-капельных инфекций в медицинском блоке, на группах используются бактерицидные облучатели, что соответствует требованиям п. 5.6. СП 3.1.2.3149-13 «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции», п.7.8. СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций», п. 6.8. СП 3.1.2.3116-13 «Профилактика внебольничных пневмоний», п. 6.8. СП 3.1.3525-18

«Профилактика ветряной оспы и опоясывающего лишая». На каждую бактерицидную установку заведены журналы регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки, акты ввода, ежемесячно проводится подсчет времени, количество отработанного времени не превышает регламентированный ресурс работы ламп.

Влажная уборка и дезинфекция в медицинском блоке проводится 2 раза в день с применением моющих и дезинфицирующих средств. Генеральная уборка - 1 раз в неделю, с применением дезинфицирующих растворов. Выделен отдельный уборочный инвентарь, промаркирован, хранение упорядочено.

Для хранения медицинских иммунобиологических препаратов в прививочном кабинете выделен фармацевтический холодильник ЧФ-400 «ПОЗИС».

Холодильник оборудован термометрами в количестве 2-х, термоиндикатором. Термометры размещены на верхней и нижней полках холодильника. Контроль температурного режима холодильников проводится ежедневно, 2 раза в день, утром и вечером с регистрацией в специальном журнале. На момент проведения мероприятий по надзору вакцина хранится при температуре $+3^{\circ}\text{C}$, что соответствует требованиям п. 3.2., п. 8.12.1. СП 3.3.2.3332-16 «Условия транспортирования и хранения иммунобиологических лекарственных препаратов».

Иммунологические препараты хранятся в промышленной упаковке и располагаются с учетом доступа охлажденного воздуха к каждой упаковке. На случай аварийных ситуаций разработан план экстренных мероприятий по обеспечению «холодовой цепи» в чрезвычайных ситуациях. В соответствии журнала аварийных ситуаций за 2019 г. и текущий период 2020 г. аварийных ситуаций не зарегистрировано.

Размораживание и мойка холодильников проводится по мере необходимости, с отметкой в журнале.

Медицинские иммунобиологические препараты выдаются согласно требованиям на основании плана прививок КГБУЗ «Лесосибирская МБ» доставка ИЛП с соблюдением условий «Холодовой цепи». Журнал учета поступления и расхода вакцины ведется по форме. Длительность хранения вакцин не превышает 1 месяца, что соответствует требованиям п. 8.12.1. СП 3.3.2.3332-16 «Условия транспортирования и хранения иммунобиологических лекарственных препаратов».

Для доставки ИЛП выделены сумка-холодильник медицинские, которые укомплектованы паспортом, инструкцией по применению и необходимым количеством хладоэлементов. Внутренняя поверхность покрыта материалом, позволяющим перед повторным использованием производить дезинфекцию в соответствии с паспортом и инструкцией по применению.

В соответствии с действующей классификацией медицинских отходов согласно СанПиН 2.1.7. 2790-10 «Санитарно-эпидемиологические

требования к обращению с медицинскими отходами» в медицинском кабинете образуются отходы следующих классов опасности:

- класс А – неопасные;
- класс Б – опасные;
- класс Г – (токсикологически опасные отходы 1-4 классов опасности).

Отходы класса А в медицинском кабинете собираются в одноразовые пакеты (черного цвета), утилизация в соответствии санитарных правил.

Отходы класса Б на момент проверки не обнаружены, медицинские процедуры (профилактические прививки) на день проверки не проводились.

В соответствии п. 4.11. СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами» для сбора острых отходов класса Б (игл) выделена одноразовая непрокальваемая влагостойкая емкость, желтого цвета.

Дезинфекция отходов классов «Б» производится в соответствии с действующими нормативными документами, методом погружения в дезинфицирующий раствор, подготовленный в специально выделенных для этой цели емкостях (ЕДПО), имеющих соответствующую маркировку. Отходов класса Г не обнаружено. Для сбора острого инструментария (игл), выделена пластиковая емкость (желтый контейнер). Сбор и утилизация медицинских отходов класса Б и Г проводится в рамках договора с КГБУЗ «Лесосибирская МБ».

Оборудование пищеблока

Пищеблок состоит из набора помещений: горячий цех, моечный цех, мясо-рыбный цех, цех сыпучих продуктов, овощной цех.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда и тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку в соответствии с обрабатываемым продуктом. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов, что соответствует требованиям п. 13.2. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Пищеблок ДОУ оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Технологическое оборудование пищеблока находится в исправном состоянии, что соответствует требованиям п. 13.1. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям:

- для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород без дефектов;

- доски и ножи промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";

- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделена отдельная посуда;

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению;

- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группе. Для персонала выделена отдельная столовая посуда. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках, что соответствует требованиям п. 13.3. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Стол, установленный на пищеблоке, цельнометаллический.

Пищеблок оборудован системой приточно-вытяжной вентиляции, что соответствует требованиям п. 13.4. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечена подводкой холодной и горячей воды через смесители, что соответствует требованиям п. 13.5. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой, что соответствует требованиям п. 13.6. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В производственном помещении установлена раковина для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смеситель, что соответствует требованиям п. 13.8. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Металлический инвентарь после мытья прокаливается в духовом шкафу, что соответствует требованиям п. 13.12. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Столовая и чайная посуда выделена для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) изготовлена из фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не используется посуда с отбитыми краями, трещинами сколами, деформированная, с поврежденной эмалью, пластмассовая и столовые приборы из алюминия, что соответствует требованиям п. 13.13. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В моечной и буфетных вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п. 13.14. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейке отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

Для обеззараживания посуды в групповой ячейке имеются промаркированные емкости с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе, что соответствует требованиям п. 13.15. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповой после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего

дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются, что соответствует требованиям п. 13.17. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Пищевые отходы на пищеблоке и в группе собираются в промаркированные ведра с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра независимо от наполнения очищаются с помощью шлангов, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается, что соответствует требованиям п. 13.18. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря, что соответствует требованиям п. 13.19. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Условия хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

Поставка пищевых продуктов в дошкольное учреждение осуществляется в соответствии с заключенными контрактами.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, что соответствует требованиям п. 9 разд. 1.3. гл. 2 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утв. Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010г. № 299), ст. 5 Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г. № 29-ФЗ, п. 14.1. СанПиН 2.4.1.3049-13, п. 2.17. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (далее - СанПиН 2.3.2.1078-01), п. 3.4.6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (далее - СанПиН 2.3.2.1324-03).

На упаковках пищевой продукции, имеющейся на пищеблоке дошкольной организации, нанесена следующая информация:

- наименование, состав, количество, дата изготовления, срок годности, условия хранения пищевой продукции (для пищевой продукции, качество и

безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указаны также условия хранения после вскрытия упаковки);

- наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации-импортера или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя-импортера;

- рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;

- показатели пищевой ценности пищевой продукции с учетом положений;

- сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов;

- единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза, что соответствует требованиям ст. 4 Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. N 881), ст. 3 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности зерна» ТР ТС 015/2011 (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 874), п. 3.1.2. СанПиН 2.3.2.1324-03.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, что соответствует требованиям п. 14.2. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Количество продукции, хранящейся в образовательной организации, определено объемом работающего холодильного оборудования и размерами складских помещений, что соответствует требованиям п. 3.3.3. СанПиН 2.3.2.1324-03.

В соответствии с требованиями раздела 2 п.п. 66, 67, 69, 87 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013 (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013г. № 67), имеющаяся в наличии молочная продукция (молоко, сметана, сливочное масло) имеет маркировку в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

На каждую единицу транспортной упаковки молока и молочной продукции нанесена маркировка, содержащая следующую информацию для потребителей:

- а) товарный знак (торговая марка) (при наличии);
- б) масса нетто (масса брутто - на усмотрение изготовителя);
- в) номер партии молока или молочной продукции;
- г) предупредительные надписи или манипуляционные знаки (например: "беречь от солнечных лучей", "ограничение температуры", "беречь от влаги", "скоропортящийся груз") - наносятся избирательно в соответствии с режимами хранения и транспортирования молока или молочной продукции;
- д) состав продукта - для молока или молочной продукции, расфасованной непосредственно в транспортную тару;
- е) обозначение стандарта или технического документа изготовителя, в соответствии с которым производится продукт переработки молока - для молока или молочной продукции, расфасованной непосредственно в транспортную тару (для молока или молочной продукции, ввозимой из третьих стран, допускается не указывать).

Наименования молока и молочной продукции соответствуют понятиям, установленным в разделе II ТР ТС 033/2013.

В маркировке сгущенной молочной продукции содержится дополнительная информация:

- а) дата производства (изготовления) и срок годности продукта (нанесены на крышке банки), указание места, где нанесена такая информация;
- б) вид сахаров;

По результатам протокола лабораторных исследований от 03.02.2020 № 123-84 установлено, что проба молочной продукции сметаны с м.д.ж. 15% по микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011 (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. №880).

В соответствии с требованиями раздела 2 п.п. 106-116, 120, 121 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 034/2013 (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013г. № 68), маркировка продуктов убоя и мясной продукции соответствует требованиям ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Мясная продукция, имеющаяся в наличии на пищеблоке, не содержит маркировку с использованием придуманных названий, которые ассоциативно воспринимаются как мясная продукция для детского питания.

Отсутствует мясная продукция, маркировка которой проведена с использованием придуманных названий, которые тождественны или сходны до степени смешения с придуманными названиями мясной продукции, установленными межгосударственными (региональными) стандартами, за исключением мясной продукции, выпускаемой по этим стандартам;

В наименовании мясной продукции указана информация о группе и виде мясной продукции.

В маркировке мясной продукции в составе такой продукции не содержится название комплексных пищевых добавок, а также маринадов и рассолов без указания входящих в них компонентов.

Информация, нанесенная на этикетки продуктов и продуктового сырья, содержит: наименование пищевой продукции; состав пищевой продукции; количество пищевой продукции; дату изготовления пищевой продукции; срок годности пищевой продукции; условия хранения пищевой продукции; наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции; рекомендации и ограничения по использованию пищевой продукции; показатели пищевой ценности пищевой продукции.

В соответствии с требованиями ст. 5 п. 32, п. 59, п. 61 Технического регламента ТС «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» ТР ТС 023/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. N 882) на упаковках соковой продукции содержится информация о наименовании фруктов, используемых для изготовления сока, способе изготовления «восстановленный», а также информация о возрастной категории детей, для которых предназначена продукция, и рекомендации об условиях и о сроке хранения продукции после вскрытия ее потребительской упаковки. Состав соковой продукции из фруктов указан на потребительской упаковке в следующей последовательности: наименования сока, наименования входящих в состав продукции компонентов.

В соответствии с требованиями ст. 7 п.1, статьи 8 раздел 1 п.1, раздел 2, разделов 3,4,5 технического регламента ТС «Технический регламент на масложировую продукцию» ТР ТС 024/2011(утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. N 883) на упаковке масла подсолнечного содержится информация на русском языке: наименование продукции; наименование и место нахождения изготовителя, состав; срок годности; дата производства, наименование «Технический регламент на масложировую продукцию».

Рыбная продукция, находящаяся на пищеблоке организации, без истекшего срока годности, сопровождается соответствующими документами, что соответствует требованиям раздела IV, п. 11 Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ЕАЭС 040/2016 (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162).

По результатам протокола лабораторных исследований от 03.02.2020 № 123-79 установлено, что проба рыбы дальневосточной мороженной глазированной «Терпуг» по микробиологическим показателям соответствует требованиям Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ЕАЭС 040/2016 (принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162), ТР ТС 021/2011 (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. №880).

Складское помещение для хранения сухих сыпучих продуктов оборудовано прибором для измерения влажности воздуха, что соответствует требованиям п. 14.4. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Не допускается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами, что соответствует требованиям п. 3.3.4. СанПиН 2.3.2.1324-03.

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителей (поставщиков), что соответствует требованиям п. 14.5. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Условия хранения продуктов по требованию п. 14.6. СанПиН 2.4.1.3049-13 соблюдаются:

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, что соответствует требованиям.

Масло сливочное хранится в холодильнике на полках брусками, завернутыми в пергамент.

Сметана хранится в потребительской таре.

Яйцо хранится в кассетах в холодильнике. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственном помещении.

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами не менее 20 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафу, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафу имеют отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капуста - на отдельных стеллажах, в ларях.

Плоды хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12°C. Озелененный картофель в пищу не используется.

По результатам протоколов исследований (испытаний), измерений от 11.02.2020 №№ 123-77, 123-78 иерсинии (картофель и лук) не обнаружены, что соответствует требованиям п. 16.5 СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ», п. 8.6.1.СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза», главе 2 статьи 7 пункту 11 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011.

Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), хранятся отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты (со слов повара) перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации $15^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$, но не более одного часа.

При хранении пищевых продуктов сроки годности и условия хранения соблюдены. Правила товарного соседства при хранении пищевых продуктов соблюдаются, что соответствует требованиям ст.18 Федерального закона № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов», п. 3.1.12. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», п. 14.5. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на планках, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой, что соответствует требованиям п. 14.8. СанПиН 2.4.1.3049-13.

По результатам протокола исследований (испытаний), измерений от 29.01.2020 № 130-19 (смывов на пищеблоке по паразитологическим показателям), яйца гельминтов на объектах внешней среды пищеблока не обнаружены, что соответствует требованиям СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации».

Согласно предоставленным технологическим картам при приготовлении блюд соблюдается принцип «щадящего питания», применяются такие методы тепловой обработки как запекание, варка, припускание, пассерование, не применяется жарка, что соответствует требованиям п. 14.10. СанПиН 2.4.1.3049-13.

При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечено выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте (оформленной в соответствии Приложение 7) и соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд, что соответствует требованиям п. 14.11. СанПиН 2.4.1.3049-13.

По результатам протоколов исследований (испытаний), измерений от 03.02.2020 №№ 123-80, 123-81, 123-82, 123-83, установлено, что пробы готовых к употреблению блюд - борщ со сметаной, картофельное пюре, котлета мясная, напиток из шиповника, изготовленные на пищеблоке дошкольной организации, по микробиологическим показателям соответствуют требованиям приложения 1 п. 1.9.15.8, п. 1.9.15.12, п. п. 1.9.15.14., п. 1.9.15.16. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; приложения 2 Технического регламента ТС «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. N 880, гл. 2 п. 9.16.12., п. 9.16.16., п. 9.16.18., п. 9.16.20. Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утв. Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010г. № 299).

В соответствии с требованиями п.14.11. СанПиН 2.4.1.3049-13 при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечено выполнение

технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте и соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд, а именно:

Согласно технологическим картам: котлеты, биточки из мясного и рыбного фарша, рыбу кусками запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280⁰С в течении 20-25мин.; формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовят запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками припускают, тушат или запекают; запеканки готовят из вареного мяса.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса или отпуске вареного мяса к первым блюдам, порционное мясо подвергают повторной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5-7 минут; омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8-10 минут при температуре 180-200⁰С слоем не более 3 см, запеканки – 20-30 минут, при температуре 220-280⁰С, слоем не более 4 см; яйцо варят 10 минут после закипания воды.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергается термической обработке; гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом количестве воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) не применяют в меню.

Проанализированы технологические карты 12-ти наименований блюд, изготавливаемых на пищеблоке, с целью установления соответствия фактически изготавливаемых блюд согласованному перечню блюд цикличного 10-дневного меню. Установлено, что рецептуры на данные блюда имеются, что соответствует п. 14.11. СанПиН 2.4.1.3049-13.

На пищеблоке дошкольной организации выделено место для обработки куриного яйца, имеются промаркированные емкости для обработки яйца, что соответствует требованиям п. 14.12. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Перед использованием крупы промывают проточной водой (со слов повара), что соответствует п. 14.13. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают (со слов повара), что соответствует п. 14.14. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Согласно технологическим картам горячие блюда при раздаче должны иметь температуру +60...+65⁰С, холодные закуски, салаты, напитки – не ниже +15⁰С, что соответствует требованиям п. 14.15. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В соответствии требованиям п.14.16 СанПиН 2.4.1.3049-13 при обработке овощей (со слов повара) соблюдаются следующие требования: овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием сеток. При обработке капусты удаляются наружные листья. Предварительное замачивание овощей не допускается.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, хранятся в холодной воде не более двух часов, что соответствует требованиям п. 14.16.1. СанПиН 2.4.1.3049-13.

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением, закладывают их в кипящую воду, нарезав перед варкой, свежую зелень добавляют в блюда во время раздачи, что соответствует требованиям п. 14.16.3. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Овощи, предназначенные для приготовления салатов, винегретов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи на столе для вареной продукции, что соответствует требованиям п. 14.16.4. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Овощей, отваренных накануне дня для приготовления блюд, не обнаружено, что соответствует требованиям п. 14.16.5. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Отваренные для салатов овощи хранятся в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$, что соответствует требованиям п. 14.16.6. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки в течении 10 минут выдерживаются в 10-% растворе поваренной соли, промываются и просушиваются, что соответствует требованиям п. 14.16.7. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Изготовление и заправка салатов осуществляется непосредственно перед раздачей, в качестве заправки используется растительное масло, использование сметаны или майонеза для заправки салатов не допускается, что соответствует требованиям п. 14.17. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют, что соответствует требованиям п. 14.18. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов перед их раздачей, что соответствует требованиям п. 14.19. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В питании детей, в целях профилактики йод-дефицита, используется йодированная соль, что не противоречит требованиям п. 14.20. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В целях профилактики недостаточности микронутриентов, в дошкольной организации проводится искусственная «С» витаминизация. Препараты витаминов (со слов медицинского работника) вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15°C (для компота) и 35°C (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника. Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

При анализе данных журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд установлено, что «С» витаминизация осуществляется из расчёта для детей в возрасте от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3-6 лет - 50 мг на порцию (при нормативе 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3-6 лет - 50 мг на порцию), что соответствует требованиям п. 14.21. СанПиН 2.4.1.3049-13.

При анализе бракеражного журнала готовой продукции, установлено, что воспитанникам дошкольной организации выдача готовой пищи допускается после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек, что соответствует требованиям п. 14.23. СанПиН 2.4.1.3049-13.

По результатам протокола исследований (испытаний), измерений от 31.01.2020 № 123-86 установлено:

- фактическая масса порционных блюд обеда, для воспитанников дошкольной организации в возрасте с 3 до 7 лет, соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке, что соответствует требованиям п. 14.23. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются прокипяченными ложками в прокипяченную посуду (банки) с плотно закрывающимися крышками.

Суточные пробы готовых блюд хранятся в холодильнике 48 часов при температуре +4° С, что соответствует нормируемой температуре (от +2° до +6° С).

Посуда с пробами промаркирована: имеются данные о наименовании приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом (поваром), что соответствует требованиям п. 14.24. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний не допускается использование: субпродуктов, кроме печени; непотрошеной птицы; мяса диких животных; мяса и субпродуктов замороженных, со сроком годности более 6 месяцев; мяса птицы замороженного; мяса птицы механической обвалки и коллагенсодержащего сырья из мяса птицы; мяса третьей и четвертой категории; мяса с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%; зельцев, изделий из мясной обрести, диафрагмы; рулетов из мякоти голов, кровяных и ливерных колбас;

- кулинарных жиров, свиного или бараньего сала, маргарина и других гидрогенизированных жиров; яиц и мяса водоплавающих птиц; яиц с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам; консервов с нарушением герметичности банок, бомбажных, «хлопуш», банок с ржавчиной,

деформированных, без этикеток; крупы, муки, сухофруктов и других продуктов, загрязненных различными примесями или зараженных амбарными вредителями;

- любых пищевых продуктов домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенных из дома и не имеющих документов, подтверждающих их качество и безопасность;

- кремовых кондитерских изделий (пирожных и тортов) и кремов; творога из непастеризованного молока, фляжного творога, фляжной сметаны без термической обработки; простокваши "самокваса"; грибов и продуктов (кулинарных изделий), из них приготовленных; кваса, газированных напитков; молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедших первичную обработку и пастеризацию; мороженого;

- блюд, изготовленных из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель); бульонов приготовленных на основе костей; жареных в жире (во фритюре) пищевых продуктов и изделий, чипсов; уксуса, горчицы, хрена, перца острого (красного, черного, белого) и других острых (жгучих) приправ, и содержащих их пищевых продуктов; острых соусов, кетчупов, майонезов и майонезных соусов, маринованных овощей и фруктов (огурцы, томаты, сливы, яблоки) и других продуктов, консервированных с уксусом;

- кофе натурального; ядра абрикосовой косточки, арахиса; молочных продуктов, творожных сырков и мороженого с использованием растительных жиров; кумыса и других кисломолочных продуктов с содержанием этанола (более 0,5%); карамели, в том числе леденцовой;

- первых и вторых блюд из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления; продуктов, содержащих в своем составе синтетические ароматизаторы и красители; сливочного масла жирностью ниже 72%; продуктов, в том числе кондитерских изделий, содержащих алкоголь; консервированных продуктов с использованием уксуса.

Не допускается изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);

- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили;

- мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль, что соответствует требованиям п. 14.25. СанПиН 2.4.1.3049-13, п. 4.4. СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»; п.9. статьи 8 Технического регламента ТС «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС

021/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 880).

Меню, организация питания

В детском саду организовано 5-ти разовое питание – завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин.

Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определен с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием, что соответствует требованиям п. 15.2. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В примерном меню учтены физиологические потребности в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемые суточные наборы продуктов.

В примерном меню содержание белков обеспечивает 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32% и углеводов 55-58%.

При составлении меню учтены национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, а также рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях, что соответствует требованиям п. 15.3. СанПиН 2.4.1.3049-13.

При составлении примерного меню, ответственное лицо руководствовалось распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом таблицы 4 СанПиН 2.4.1.3049-13.

В промежутке между завтраком и обедом включен дополнительный прием пищи – второй завтрак, состоящий из напитка или сок и (или) свежих фруктов, что соответствует требованиям п. 15.4. СанПиН 2.4.1.3049-13.

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. Приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборником рецептур. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствует их наименованию в сборнике рецептур.

При анализе примерного 10-ти дневного меню, утвержденного руководителем дошкольной организации, не установлено повторение одних и тех же блюд в течение смежных дней; при анализе примерного 10-ти дневного меню, журнала бракеража готовых блюд, не установлено несоответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню, что соответствует требованиям п. 15.5. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, что соответствует требованиям п. 15.5. (прил. 7, 12) СанПиН 2.4.1.3049-13.

При анализе примерного меню установлено, что завтрак состоит из горячих блюд (каши, запеканки, творожные блюда), бутерброда и горячего напитка; полдник - напиток плюс кондитерские или булочные изделия; ужин - мясные, овощные, рыбные и творожные блюда плюс горячие напитки.

В дошкольной образовательной организации, примерным меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю, что соответствует требованию п. 15.7. СанПиН 2.4.1.3049-13.

При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводится их замена равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам, что соответствует требованию п. 15.8. (прил.14) СанПиН 2.4.1.3049-13.

На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка с указанием выхода блюд для детей разного возраста, что соответствует требованиям п.15.9 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Кратность приемов пищи – 5 раз в день (дошкольная организация с 12-ти часовым пребыванием), с интервалом между ними не более 4-х часов, что соответствует требованиям п. 15.11. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции что соответствует требованиям п. 15.13. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Перевозка и прием пищевых продуктов в дошкольную организацию (со слов заведующей учреждением)

Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом, что соответствует требованиям п. 16.1. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, что соответствует требованиям п. 16.2. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Транспортное средство для перевозки пищевых продуктов содержится в чистоте, а его использование обеспечивает условия исключаящие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

Транспортное средство подвергается регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортного средства и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции, что соответствует требованиям п. 16.3. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые

продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, используют специальную одежду (халат, рукавицы), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки, что соответствует требованиям п. 16.4. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Тара, в которой привозят продукты, промаркирована и используется строго по назначению. Обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов (в дошкольной образовательной организации отсутствует специально выделенное помещение), что соответствует требованиям п. 16.5. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Производственный контроль

В учреждении имеется программа производственного контроля, утвержденная руководителем юридического лица, что соответствует требованиям п. 2.6. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (далее - СП 1.1.1058-01), п. 8.4. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллёза».

Программа составлена в произвольной форме и включает следующие данные:

- перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля;
- перечень физических факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний);
- перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации;
- перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять

государственный санитарно-эпидемиологический надзор, что соответствует требованиям п.п. 3.1. – 3.8. СП 1.1.1058-01.

Санитарное содержание помещений

Все помещения убирают влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день с обязательной уборкой мест скопления пыли (полы у плинтусов и под мебелью, подоконники, радиаторы) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели).

Влажную уборку в спальнях проводят после дневного сна, в групповых – после каждого приема пищи, что соответствует требованиям п. 17.1. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Столы в групповых промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой.

Стулья и другое оборудование моются горячей водой с мылом; нагрудники из ткани - стираются.

Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях, что соответствует требованиям п. 17.2. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Для технических целей (уборка помещений групповой, туалета и т.д.) в туалетной оборудован отдельный водопроводный кран, что соответствует требованиям п. 17.3. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны, затем чистят влажной щеткой, что соответствует требованиям п. 17.4. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Горшки моются после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств. Раковины чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п. 17.5. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год, что соответствует требованиям п. 17.6. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в групповую моются проточной водой (температура 37 С) с мылом и затем высушиваются на воздухе, что соответствует требованиям п. 17.12. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Игрушки моются ежедневно в конце дня. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается, что соответствует требованиям п. 17.13. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируется.

Постельное белье, кроме наволочек, промаркировано у ножного края. На каждого ребенка имеется три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены наматрасников. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах, что соответствует требованиям п. 17.14. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Белье после употребления складывается в клеенчатые мешки. Грязное белье доставляется в постирочную. Матерчатые мешки стираются, что соответствует требованиям п. 17.15. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Постельные принадлежности: матрацы, подушки, проветриваются непосредственно в спальне при открытых окнах во время каждой генеральной уборки и периодически на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны, что соответствует требованиям п. 17.16. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Дезинфекционные средства хранят в упаковках поставщика с этикетками, в условиях, регламентированных нормативными документами, в местах недоступных для воспитанников дошкольной организации, что соответствует требованиям п. 2.7. СП 3.5.1378-03.

Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия

В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медицинским работником проводятся следующие мероприятия:

- медицинские осмотры детей (в том числе на педикулез) при поступлении в дошкольные образовательные организации с целью выявления больных. В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации. Прием детей после санации допускается в дошкольные образовательные организации при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза; результаты осмотра заносят в специальный журнал;

- систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья;

- работа по организации профилактических осмотров воспитанников и проведение профилактических прививок;

- распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием;

- информирование руководителей учреждения, воспитателей, методистов по физическому воспитанию о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья;

- сообщение в территориальные учреждения здравоохранения о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение 2 часов после установления диагноза;

- систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом;
- организацию и контроль за проведением профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий;
- работа по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения;
- работа с персоналом и детьми по формированию здорового образа жизни (организация "дней здоровья", игр, викторин и другие);
- медицинский контроль за организацией физического воспитания, состоянием и содержанием мест занятий физической культурой, наблюдение за правильным проведением мероприятий по физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья;
- контроль за пищеблоком и питанием детей;
- ведение медицинской документации, что соответствует требованиям п. 18.1. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Не допускаются к работе на пищеблоках и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания, что соответствует требованиям п. 18.2.5. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Персонал дошкольной организации соблюдает правила личной гигиены: приходит на работу в чистой одежде и обуви; оставляет верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, что соответствует требованиям п. 19.4. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой (халат, колпак), не менее трех комплектов. Специальная одежда хранится в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока во время работы не носят кольца, серьги, не принимают пищу и не курят на рабочем месте, что соответствует требованиям п. 19.5. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Воспитатели и помощники воспитателя обеспечены спецодеждой (халаты светлых тонов), что соответствует требованиям п. 19.6. СанПиН 2.4.1.3049-13.

При входе в туалет, персонал снимает халат и после выхода тщательно моет руки с мылом (со слов работников), что соответствует требованиям п. 19.7. СанПиН 2.4.1.3049-13.

У помощников воспитателей дополнительно имеются: фартук, косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений, что соответствует требованиям п. 19.8. СанПиН 2.4.1.3049-13.

**Прохождение профилактических медицинских осмотров,
гигиенического воспитания и обучения**

Списочный состав сотрудников дошкольной образовательной организации - 51 человек.

Каждый работник общеобразовательной организации имеет личную медицинскую книжку установленного образца, что соответствует требованиям п. 19.2. СанПиН 2.4.1.3049-13.

При анализе данных личных медицинских книжек установлено:

- в целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и профессиональных заболеваний, всеми действующими работниками организации пройден предварительный, при поступлении на работу, и периодический медицинские осмотры с необходимым объемом лабораторных и инструментальных исследований; аттестация на знание санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям - не реже 1 раза в год, что соответствует требованиям ч. 1 ст. 34, ч. 2 ст. 36 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, ч. 4 ст. 8 гл. 3 Федерального закона «О предупреждении распространения туберкулеза в РФ» от 18.06.2001 № 77-ФЗ, п. 19.1. СанПиН 2.4.1.3049-13, п. 10.1. СП 3.1.2.3149-13 «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции», п. 3.1. СП 3.1.2.3162-14 «Профилактика коклюша», п. 4.2. СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»; п. 5.1. СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита «В»; п. 4.1. СП 3.1.3112-13 «Профилактика вирусного гепатита С», п. 4.1. СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации», п. 7.7. СП 3.1.2950-11 «Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции», п. 4.13. СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»;
- отсутствуют (не представлены) сведения об иммунизации в соответствии с национальным календарем профилактических прививок на следующих работников: Кондратьева Т.В. (воспитатель), Машкарева Н.В. (младший воспитатель), Шакирова Ю.В. (младший воспитатель), что является нарушением требований ст. 35 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ст. 9 Федерального закона от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней», п.18.1. СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», п. 12.2. СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В», п. 8.1. СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии», п. 7.1., п. 7.2. СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка», п. 6.1., п. 6.2. СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита», п. 19.2. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (указанное нарушение устранено в ходе проверки);
- руководителем дошкольной образовательной организации приняты меры по проведению специфической профилактики гриппа, на момент

проведения надзорных мероприятий привито 94,1% работников детского сада (не привиты только лица, имеющие постоянный медицинский отвод), что соответствует требованиям п.п. 8.3., 11.2., 11.4. СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;

- сотрудники обследованы на гельминтозы и кишечные протозоозы при прохождении периодических профилактических медицинских осмотров - 1 раз в год, что соответствует требованиям п. 4.3. СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза»;

- приняты на работу без результата лабораторного обследования на возбудителей острых кишечных инфекций следующие сотрудники: Горлова А.С. (воспитатель), Незванкина А.Ю. (воспитатель), что является нарушением требований п. 10.6. СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций» (указанное нарушение устранено в ходе проверки).

Дератизационные и дезинсекционные мероприятия

Дератизационные и дезинсекционные мероприятия в учреждении осуществляются по контракту от 09.01.2020 № 238 ИП Каракуц А.А., последняя обработка проведена 09.01.2020. Кратность мероприятий – ежемесячно, что соответствует требованиям п. 8.2.8. СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза».

Согласно заключения по результатам зоолого-энтомологической оценки о соответствии санитарно-эпидемиологическим правилам объекта от 29.01.2020 № 641 установлено, что помещения МБДОУ «Детский сад № 34 «Колокольчик» соответствует требованиям СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий» (далее - СП 3.5.3.3223-14); СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение» (далее - СанПиН 3.5.2.3472-17).

При визуальном осмотре установлено, что при эксплуатации дошкольной организации осуществляются инженерно-технические и санитарно-гигиенические мероприятия, препятствующие миграции грызунов, синантропных членистоногих, создающие неблагоприятные условия для их обитания, а именно:

- инженерно-технические: используются эффективные устройства, обеспечивающие плотное закрывание входных дверей; в складских помещениях нижние части входных дверей и пороги усилены материалом, устойчивым к повреждению грызунами; проведены мероприятия по устранению трещин (отверстий) в фундаментах, полах, дыр в местах входа канализационных труб, что соответствует требованиям п.п. 4.2., 4.3. СанПиН 3.5.2.3472-17, п. 3.8. СП 3.5.3.3223-14;

- санитарно-гигиенические: регулярный вывоз мусора, проведение

работ по поддержанию санитарного состояния в помещениях ДОУ, что соответствует требованиям п. 3.8. СП 3.5.3.3223-14.

В ходе планового мероприятия по надзору выявлены следующие нарушения законодательства Российской Федерации:

1. Отсутствуют (не представлены) сведения об иммунизации в соответствии с национальным календарем профилактических прививок на следующих работников: Кондратьева Т.В. (воспитатель), Машкарева Н.В. (младший воспитатель), Шакирова Ю.В. (младший воспитатель), что является нарушением требований ст. 35 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ст. 9 Федерального закона от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней», п.18.1. СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», п. 12.2. СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В», п. 8.1. СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии», п. 7.1., п. 7.2. СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка», п. 6.1., п. 6.2. СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита», п. 19.2. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (указанное нарушение устранено в ходе проверки);

2. Приняты на работу без результата лабораторного обследования на возбудителей острых кишечных инфекций следующие сотрудники: Горлова А.С. (воспитатель), Незванкина А.Ю. (воспитатель), что является нарушением требований п. 10.6. СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций» (указанное нарушение устранено в ходе проверки).

Ответственность за выявленные нарушения возлагается на заведующего МБДОУ «Детский сад № 34 «Колокольчик» Твердохлеб Татьяну Викторовну.

Запись в журнал учета проверок юридического лица, проводимых органами государственного контроля (надзора), внесена:

_____ А.Ю. Замашикова _____ Т.В. Твердохлеб

Прилагаемые документы:

- протокол осмотра от 24.01.2020 № 1590;
- протокол о взятии проб от 24.01.2020 № 121;
- протокол осмотра от 27.01.2020 № 1942;
- протокол о взятии проб от 27.01.2020 № 136;
- протокол измерений физических факторов от 24.01.2020 № 137-28;
- протокол исследований воздуха от 27.01.2020 № 132-2;
- протоколы исследований от 29.01.2020 № 130-19, № 123-85, от 30.01.2020 № 124-157, № 124-158, от 31.01.2020 № 123-86, от 03.02.2020 № 123-79, №

123-80, № 123-81, № 123-82, № 123-83, № 123-84, от 11.02.2020 № 123-77, № 123-78;

- заключение по результатам зоолого-энтомологической оценки от 29.01.2020 № 641.

Подпись лиц, проводивших проверку:

Заместитель начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в г. Лесосибирске Замашикова Анна Юрьевна

С актом проверки ознакомлен (а), копию акта со всеми приложениями получил (а): Заведующий МБДОУ «Детский сад № 34» Колосовский Александр Я.В.

(Ф.И.О., должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица)

« 19 » 02 20 20

(подпись)

Т.В. Терехова

А.Ю. Замашикова