

**Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Приморскому краю в г. Уссурийске**  
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

г. Уссурийск, ул. Комсомольская, д. 40

(место составления акта)

« 02 » сентября 2019 г.

(дата составления акта)

14.00 – 16.00 час

(время составления акта)

**АКТ ПРОВЕРКИ**  
**органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля**  
**юридического лица, индивидуального предпринимателя**  
**№ 1427**

По адресу (адресам): Октябрьский район, с. Покровка, переулок Волкова, д. 10

На основании: Распоряжения (приказа) органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля № 1427 от 30.07.2019г. Детковской Т.Н. руководителя Управления Роспотребнадзора по Приморскому краю

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

была проведена плановая выездная проверка в отношении: Муниципального дошкольного бюджетного дошкольного образовательного учреждения центр развития ребенка - детский сад № 22 «Малыш» с. Покровка, Октябрьского района

(наименование юридического лица, фамилия, имя и (в случае, если имеется) отчество индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

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

Продолжительность проверки: 20 рабочих дней

(дней/часов)

Акт составлен: территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Приморскому краю в г. Уссурийске

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен:

(заполняется при проведении выездной проверки)

Заведующий МБДОУ ЦРР д/с № 22 «Малыш» Зикунова Татьяна Васильевна



06.08.2019г. 10<sup>50</sup>

(фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: Пелихова Наталья Николаевна главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Приморскому краю в г. Уссурийске. Жук Елена Николаевна техник по отбору проб Уссурийского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае», Корнеева Валентина Владимировна лаборанта санитарно-гигиенической лаборатории Уссурийского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае», Щетильникова Ольга Юрьевна помощник врача отдела санитарно-гигиенических и эпидемиологических экспертиз Уссурийского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае» Аттестат аккредитации испытательной лаборатории филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае в г. Уссурийске» № RA.RU.21ДВ01 выдан 18.11.2015г.

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

При проведении проверки присутствовали: Зикунова Татьяна Васильевна, заведующий МБДОУ ЦРР детский сад № 22 «Мальш»

(фамилия/ имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

**В результате проведенной проверки установлено:**

**Документы, необходимые для достижения целей и задач проведения проверки:**

- документ (приказ, решение), подтверждающий полномочия законного представителя юридического лица (приказ «О принятии работника на работу» № 12-Л от 01.02.2016г.);
- устав учреждения (утвержден постановлением Главы Уссурийского городского округа 18.11.2013г. № 578);
- технический паспорт на здание образовательного учреждения (составлен отделением № 9 филиала ФГУП «Ростхинвентаризация – Федеральное БТИ» по Приморскому краю 03.12.1992г.);
- лицензия на право ведения образовательной деятельности серия 25Л01 № 0000378, регистрационный № 44 от 17.04.2014г., выданная департаментом образования и науки Приморского края со сроком бессрочно;
- режим дня, расписание образовательной деятельности;
- документы, подтверждающие прохождение предварительных и периодических медицинских осмотров сотрудниками учреждения (список сотрудников учреждения и личные медицинские книжки);
- документы, подтверждающие организацию:
  - вывоза твердых бытовых отходов (договор на вывоз промышленных и бытовых отходов с ООО «Рассвет-ЭКО» № 7/19 от 01.01.2019 г.);
  - на оказание санитарно-гигиенических услуг с КГБУЗ «Дезинфекционная станция г. Уссурийска» от 01.01.2019 г. № 135, кратность проведения – ежемесячно, акты выполненных работ по дератизации помещений учреждения;
- документы по организации питания детей в учреждении (примерное меню, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок, журнал бракеража готовой продукции и кулинарных изделий, документы, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья);
- документы по организации медицинского обслуживания.

**Размещение, оборудование и содержание территории дошкольной организации.**

Нарушений требований к размещению, содержанию территории дошкольной организации не установлено. Территория дошкольной организации по периметру ограждена забором, имеет наружное электрическое освещение, функционально зонирована. На территории оборудованы отдельные групповые площадки для всех групп - 6 групповых площадок. На групповых площадках размещены песочницы, малые формы, размещены теневые навесы.

Хозяйственная зона: располагается со стороны входа в производственные помещения пищеблока и имеет самостоятельный въезд улицы, имеется площадка для сушки белья. На территории хозяйственной зоны на бетонированной площадке установлены контейнера для сбора мусора, оборудованные крышкой. Въезды и входы на территорию дошкольной организации, дорожки покрыты асфальтом.

**Здание, помещения, оборудование и их содержание.**

2 отдельно стоящее здания дошкольной организации, 2-х этажные. Объемно-планировочные решения помещений обеспечивают условия для соблюдения принципа групповой изоляции.

Набор помещений:

- 9 групповых ячеек - принадлежащих каждой детской группе;

Музыкальный зал, совмещенный со спортивным залом;  
Помещения медицинского назначения;  
Пищеблок;  
Прачечная;  
- служебно-бытовые помещения для персонала.

Групповые включают раздевальную, групповую (для игр, занятий и приема пищи детьми), буфетную, спальную, туалетную. Количество детей в группах общеразвивающей направленности соответствует требованиям п. 1.9 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы дошкольных образовательных организаций»: исходя из расчета площади групповой – для групп раннего возраста (до 3-х лет) составляет не менее 2,5 м<sup>2</sup> на одного ребенка и для дошкольного возраста (3-7 лет) – составляет не менее 2,0 м<sup>2</sup> на одного ребенка, фактически находящегося в группе.

Музыкальный зал (общий зал для музыкальных и физкультурных занятий) расположен на 1-ом этаже.

Помещения медицинского назначения для обслуживания детей размещены на 1-м этаже.

Пищеблок расположен на 1 этаже, работает на сырье и полуфабрикатах, включает: раздаточную, варочный цех совмещенный с моечной кухонной посуды и зоной для хранения суточного набора продуктов, кладовую для хранения сухих продовольственных продуктов, продуктов бакалейной группы с холодильным оборудованием, овощной склад.

Питание детей организовано в помещениях групповых. Подготовка готовых блюд к раздаче и мытье столовой посуды осуществляется в буфетных. Доставка пищи от пищеблока до групповых осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях (эмалированные ведра, кастрюли с крышками, закрепленные за каждой группой). Для мытья столовой посуды помещения буфетных оборудованы двухгнездными моечными ваннами с подводкой к ним холодной централизованной воды. Моечные ванны обеспечены подводкой горячей воды (оборудованы электроводонагревателями с жесткой разводкой к местам пользования).

Прачечная включает стиральную, кастилянную, совмещенную с гладильной.

#### **Внутренняя отделка помещений.**

Стены помещений гладкие и имеют отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию (в групповых ячейках внутренняя отделка стен выполнена обоями, позволяющими проводить обработку с применением дезинфицирующих и моющих средств, сертификат соответствия на отделочный материал представлен).

Стены помещений буфетных, туалетных облицованы глазурованной плиткой на высоту не менее 1,5 м. В помещениях постирочной, гладильной, кладовых на пищеблоке стены облицованы глазурованной плиткой.

Для отделки потолков в помещениях с обычным режимом эксплуатации использована известковая побелка.

Потолки в помещениях с повышенной влажностью воздуха (производственные цеха пищеблока, умывальные, туалеты) окрашены вододисперсионной краской.

Полы помещений групповых ячеек покрыты линолеумом, гладкие, нескользкие, плотно пригнанные, без щелей и дефектов, плинтуса - плотно пригнанные к стенам и полу, предусматривающие влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Полы в помещениях пищеблока, постирочной, гладильной, подсобных помещениях, туалетных выстланы метлахской плиткой.

#### **Оборудование помещений групповых ячеек.**

Раздевальные обеспечены шкафами для верхней одежды и обуви по числу детей в группах, оборудованные индивидуальными ячейками - полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Каждый индивидуальный шкаф промаркирован. В раздевальных оборудованы места для хранения игрушек, используемых на прогулке.

Для организации игр и занятий используются игрушки, безвредные для здоровья детей которые могут быть подвергнуты влажной обработке (стирке) и дезинфекции. Мягконабивные и пенолатексные ворсовые игрушки для детей дошкольного возраста используются только в качестве дидактических пособий.

В игровых установлены столы и стулья для детей. Подбор мебели осуществлен с учетом роста детей. Согласно протокола замеров мебели Уссурийского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и

эпидемиологии в Приморском крае» на соответствие росто-возрастным особенностям 100 дошкольников обеспечены мебелью в соответствии с ростом.

Спальни предусмотрены во всех групповых ячейках. Сон детей организован на стационарных кроватях в спальнях. Расстановка кроватей обеспечивает свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами. В спальнях подготовительной, старшей и средней групп дополнительно оборудованы игровые уголки для детей.

Дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены. В наличии 3 комплекта постельного белья и полотенца, 2 комплекта матрасников из расчета на 1 ребенка. Постели имеют маркировку у ножного края. Списки на постели, полотенца имеются в каждой группе.

Оборудование буфетных: буфетные оборудованы 2-хгнездными моечными ваннами, стеллажами для хранения столовой посуды и приборов или решетчатыми полками, промаркированными емкостями для сбора пищевых отходов, емкостями с крышками для хранения чистой ветоши.

Оборудование туалетных: туалетные помещения разделены на 2 зоны - умывальная зона и зона санитарных узлов. Туалетная для ясельной группы оборудована горшками для каждого ребенка, туалетные для дошкольных групп оборудованы сидениями на унитазах, допускающими их обработку моющими и дезинфицирующими средствами. Умывальная зона оборудована вешалками для полотенец с индивидуальными ячейками в соответствии со списком детей. В туалетных выделены специальные места для хранения уборочного инвентаря, моющих средств, емкостей для обработки игрушек. Уборочный инвентарь для туалета имеет красную маркировку.

В спальном помещении группы № 2, прачечной открывающиеся окна не оборудованы сетками от залета насекомых, что является нарушением требований п. 17.9. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы дошкольных образовательных организаций».

#### **Естественное и искусственное освещение помещений.**

Основные помещения имеют естественное освещение.

Светопроемы во всех групповых (игровых, спальнях) оборудованы регулируемые солнцезащитными устройствами (шторы или жалюзи), светлых тонов со светорассеивающими и светопропускающими свойствами.

В качестве источников искусственного освещения используются светильники с люминесцентными лампами. Осветительные приборы имеют защитную светорассеивающую арматуру.

Размещение светильников искусственного освещения в ясельной группе выполнено вдоль светонесущих стен.

Согласно протокола измерений уровня искусственной освещенности Уссурийского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае» на соответствие росто-возрастным особенностям 100% дошкольников обеспечены мебелью в соответствии с ростом.

#### **Отопление и вентиляция.**

Здание дошкольной организации оборудовано системами центрального отопления и вентиляции.

Отопительные приборы представлены биметаллическими радиаторами, ограждающие устройства отопительных приборов оборудованы съемными решетками из разрешенных материалов (представлен сертификат соответствия).

Условия для проветривания во всех помещениях имеются (фрамуги и форточки в рабочем состоянии).

Контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляют с помощью бытовых термометров.

#### **Водоснабжение и канализация.**

Здание дошкольной организации оборудовано централизованной системой холодного водоснабжения, канализацией. Помещения пищеблока, прачечной, буфетных, туалетных всех групповых ячеек обеспечены резервными источниками горячего водоснабжения (электророзогреватели накопительного типа с жесткой разводкой к местам пользования).

Согласно протоколам лабораторных исследований воды Уссурийского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае в г. Уссурийске» дошкольная организация

обеспечена водой, отвечающей гигиеническим требованиям к питьевой воде по микробиологическим показателям (ОКБ, ТКБ, ОМЧ).

Санитарно-техническое оборудование в дошкольном учреждении, предусмотренное проектом, исправно. Туалетные помещения разделены на 2 зоны - умывальная зона и зона санитарных узлов. В туалетных комнатах для детей умывальники обеспечены подводкой холодного и горячего водоснабжения через смесители.

#### **Прием детей в ДООУ, режим дня и воспитательно-образовательный процесс.**

Прием детей, впервые поступающих в дошкольное учреждение, осуществляется на основании медицинского заключения. Результаты медицинского наблюдения в период нахождения в дошкольном учреждении регистрируются в индивидуальных картах развития детей.

Ежедневный утренний прием детей (со слов персонала) проводится воспитателями, в ясельной группе – медицинским работником с опросом родителей о состоянии здоровья детей.

После перенесенного заболевания, а также отсутствия более 5 дней дети принимаются в дошкольное учреждение при наличии справки от врача-педиатра.

Организация дневного сна: организован однократно, продолжительность дневного сна составляет 2,5 часа для старшей и подготовительной группы, 3 часа для детей младшего дошкольного возраста.

Для детей раннего возраста от 1,5 до 3 лет непосредственно образовательная деятельность осуществляется в первую и вторую половину и составляет не более 10 мин.

Продолжительность непрерывной непосредственно образовательной деятельности для детей от 3-х до 4-х лет – не более 15 мин, для детей от 4-х до 5-ти лет - не более 20 мин, для детей от 5-ти до 6-ти лет – не более 25 мин, для детей от 6-ти до 7-ми лет – не более 30 мин.

9.7 Максимально допустимый объем образовательной нагрузки в первой половине дня в младшей и средней группах не превышает 30 и 40 минут соответственно, а в старшей и подготовительной 45 минут и 1,5 часа соответственно. В середине времени, отведенного на непрерывную образовательную деятельность, проводят физкультминутку. Перерывы между периодами непрерывной образовательной деятельности - не менее 10 минут.

Продолжительность физкультурных занятий в младшей группе составляет – 15 мин., в средней группе 20 минут, в старшей и подготовительной группах по 25 мин. и 30 мин. соответственно. Согласно учебному плану занятия по физкультурному развитию во всех группах организованы 3 раза в неделю.

#### **Оборудование пищеблока, инвентарь, посуда.**

Технологическое и холодильное оборудование пищеблока в рабочем состоянии. Пищеблок оборудован необходимым технологическим оборудованием.

В производственном помещении пищеблока в варочном цехе система вентиляции в исправном состоянии.

Варочный цех оборудован раковиной для персонала, моечная оборудована ванной для мытья кухонной посуды. Моечные (производственные) ванны на пищеблоке обеспечены подводкой централизованной холодной и горячей воды, оборудованы резервными источниками горячего водоснабжения с жесткой разводкой к местам пользования.

Кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева без дефектов, щелей, зазоров; разделочный инвентарь промаркирован.

Столовую посуду и столовые приборы моют в 2-х гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки. Моечные ванны обеспечены подводкой холодной и горячей воды. В моечной и буфетных размещены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Буфетные всех групповых ячеек оборудованы промаркированными емкостями с крышками для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Ветошь для протирания столов хранят сухой в чистом виде в специально промаркированной таре.

Согласно протоколов лабораторных исследований образцы смывов на БГКП и паразитарные показатели Уссурийского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае» взятых с производственного оборудования, рук и спецодежды персонала соответствуют требованиям.

## **Условия хранения, приготовления и реализация пищевых продуктов и кулинарных изделий.**

На все пищевые продукты, поступающие на пищеблок, представлены документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет ответственное лицо (кладовщик), делает запись в журнале бракеража сырых продуктов. Доставка продуктов и продовольственного сырья осуществляется автотранспортом поставщиков.

Хранение продуктов осуществляется в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки сохраняются до окончания реализации продукции. Осуществляется контроль за температурным режимом в холодильниках с регистрацией результатов в специальном журнале, холодильники оборудованы термометрами.

Со слов повара приготовление блюд осуществляется в соответствии с требованиями на основе принципов «щадящего питания» (варка, запекание, припускание, тушение). На каждое блюдо разработана технологическая карта в соответствии с требованиями приложения 7 СанПиН 2.4.1.3049-13.

## **Организация питания.**

Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определен с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

При проверке ведомостей с расчетами использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов за январь 2016 г. - октябрь 2016 г. установлено, что питание удовлетворяет физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

Имеется примерное 2-недельное меню, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания, для двух возрастных категорий: для детей с 1 года до 3 лет и для детей от 3 до 7 лет. В меню ежедневно включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и другие) - 2 - 3 раза в неделю.

Со слов ответственного лица (медицинского работника) С-витаминизация проводится круглогодично путем витаминизации готовых блюд (из расчета для детей 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию) в третье блюдо (компот, кисель и т.п.) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале.

Согласно протокола лабораторных исследований пищевых продуктов образец «компот» соответствует по содержанию витамина-С 52 +/- 7,2 мг/кг при допустимом уровне 25-55мг/кг.

После приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Правила хранения суточных проб соблюдаются.

При рассмотрении экспертного заключения филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае в г. Уссурийске» о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы № 232-О/М-02 от 30.08.2019г. установлено:

- В представленном меню содержится информация об энергетической ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов (В1, В2, С) в каждом блюде. Так же присутствуют не предусмотренные формой столбцы «Минеральные вещества», изменена последовательность граф, содержащих информацию, что не соответствует п.15.5 Приложение 12 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях»;

- Обед включает: закуску (в 8, 10 дни отсутствует закуска), первое блюдо, второе блюдо, горячий напиток; полдник включает: горячее блюдо (творожное, овощное, рыбное, мясное), напиток с булочными или кондитерскими изделиями без крема, хлеб пшеничный что не соответствует п.15.6. СанПин 2.4.1.3049-13;

- Не соблюдены требования по суммарному объему блюд по приемам пищи, так например: на завтрак в 3-ий день и составляют 315г. (при норме 400-550г); на обед в 1, 3, 4, 9 дни и составляют 850г., 860г., 875г., 820г. (при норме 600-800г); на полдник в 1- 3, 5-9 дни и составляют 370г., 490г.,

..., 240г., 490г., 460г., 440г., 490г. (при норме 250-350), что не соответствует п.15.6. к приложению 13 СанПиН 2.4.1.3049-13;

Не соблюдены требования по выполнению норм в энергии и пищевых веществах для возрастной группы детей 3-7 лет, так например: белки в 1-5, 7-10 дни и составляют 58,46 г., 50,24 г., 77,67 г., 49,48 г., 58,19 г., 49,87 г., 83,5., 50,21 г., 50,65 г. (при норме 54 г. с учетом отклонений  $\pm 5\%$ ); жиры в 1-4, 6-8, 10 дни и составляют 51,17 г., 36,48 г., 91,44 г., 43,05 г., 64,81 г., 38,83 г., 53,97 г., 41,27 г., 53,44 г. (при норме 60 г. с учетом отклонений  $\pm 5\%$ ); углеводы в 1-10 дни и составляют 162,07 г., 242,22 г., 346,22 г., 315,22 г., 204,8 г., 223,1 г., 217,3 г., 216,65 г., 237,03 г., 237,65г. (при норме 261 г. с учетом отклонений  $\pm 5\%$ ); энергетическая ценность в 1-3, 4-7, 9, 10 дни и составляет 1650,36 ккал, 1591,98 ккал, 2004 ккал, 1530,01 ккал, 1702,99 ккал, 1446,99 ккал, 1678,75 ккал, 1594,33 ккал (при норме 1800 г. с учетом отклонений  $\pm 5\%$ ), что не соответствует п.15.1. таблица 3 СанПиН 2.4.1.3049-13;

- В представленном меню не учтено рациональное распределение калорийности по отдельным приемам пищи. Так, на завтрак в процентном отношении от норм калорийности приходится от 20,21% до 33,99% при рекомендуемом распределении 20-25%; на 2 завтрак в процентном отношении от норм калорийности приходится от 2,26% до 6,35% при рекомендуемом распределении 5%; на обед в процентном отношении от норм калорийности приходится от 40,15% до 50,50% при рекомендуемом распределении 30-35%; на полдник в процентном отношении от норм калорийности приходится от 11,84% до 33,14% при рекомендуемом распределении 10-15%. Таким образом, при составлении меню для детей возрастной группы от 3 до 7 лет дошкольной группы администрация дошкольного учреждения не руководствовалась рекомендуемым распределением калорийности, между приемами пищи, предусмотренным п.15.4. СанПиН 2.4.1.3049-13 и свидетельствует о не рациональном распределении энергетической ценности рациона по отдельным приемам пищи;

#### **Организация медицинского обслуживания детей.**

На проверку представлена следующая медицинская документация: журнал учета вновь поступивших детей; журнал учета инфекционных заболеваний (ф. № 060/у); журнал осмотра детей, контактировавших с больным инфекционным больным; журнал диспансерного наблюдения; журнал осмотра на педикулез и заразные кожные заболевания; журнал состоящих на учете у фтизиатра, журнал впервые выявленных с ( + ) пробой Манту и направленных на консультацию к фтизиатру. Представленные документы ведутся по установленной форме.

#### **Организация и проведение прививочной работы.**

Учет детского населения проводится путем составления списков в период формирования групп, с коррекцией по мере поступления новых детей. Списки составлены по группам.

Наличие планов профилактических прививок: месячные пофамильные и годовой планы составляются медицинским персоналом КГБУЗ «Октябрьская ЦРБ». Проведение прививок также организовано в процедурном кабинете. В ходе осмотра медицинских карт детей установлено, что прививочная работа проводится в соответствии с календарем профилактических прививок. Отказы от профилактических прививок отсутствуют.

Медицинский блок детского сада, состоит из кабинета приема, процедурного кабинета. Кабинет приема оснащен письменным столом, шкафом для хранения документации; процедурный кабинет оборудован манипуляционным столиком, медицинским шкафом для медикаментов, кушеткой, бактерицидной лампой, письменным столом, ростомером, весами, холодильником. В холодильнике имеется запас хладоэлементов, термометр для контроля температурного режима, выделены отдельные полки для бакпрепаратов. Ведутся журналы учета температурного режима в холодильнике, учета бакпрепаратов. На момент проверки бакпрепараты отсутствуют. Доставка МИБП осуществляется в сумке-холодильнике с запасом хладоэлементов. Генеральная уборка помещений проводится еженедельно персоналом детского сада с применением дез.средств. Для уборки и дезинфекции столов, кушетки имеется ветошь. Ёмкости для приготовления дезинфицирующих растворов имеются. В наличии имеются одноразовые контейнеры для сбора медицинских отходов.

#### **Профилактика острых кишечных и воздушно-капельных инфекций.**

Оформляющиеся в МБДОУ дети принимались при наличии справок от участкового врача-педиатра о состоянии здоровья и отсутствии контакта с инфекционными больными. Дети,

отсутствовавшие более 5-ти дней, принимаются при наличии справок от участкового педиатра, течение 7 дней за такими детьми проводится медицинское наблюдение непосредственно в детском коллективе, результаты наблюдения фиксируются в журнале наблюдения.

Для проверки представлен журнал регистрации инфекционных заболеваний Ф – 60/у. Журнал ведется по установленной форме. За переболевшими ОКИ детьми диспансерное наблюдение в течение 1 месяца с ежедневной термометрией и ведением сетки стула проводилось. По окончании диспансеризации, переболевшие направлены в поликлинику по месту жительства для снятия с учета. На момент проверки инфекционные заболевания среди воспитанников и сотрудников учреждения не регистрируются.

#### **Профилактика паразитарных и заразных кожных болезней.**

Плановый осмотр детей на заразные кожные заболевания и педикулез проводится еженедельно, о чем имеются соответствующие записи в журнале.

При плановых осмотрах в 2018г. дети с педикулезом и заразными кожными заболеваниями не выявлялись. В 2018г. случаи педикулеза не регистрировались.

#### **Медицинские осмотры и вакцинация сотрудников.**

При проверке представленных документов (список с отметкой о прохождении медицинского осмотра 34 сотрудников, личные медицинские книжки сотрудников установленного образца в количестве 34 шт.) медицинский осмотр проведен полностью.

#### **Санитарное содержание помещений**

Санитарное состояние помещений удовлетворительное, уборка проведена. Групповые ячейки, музыкальный зал обеспечены пылесосом для уборки ковровых покрытий.

Согласно протоколам лабораторных исследований дезинфицирующих средств фактические концентрации исследуемых растворов дезинфицирующего средства соответствуют заданным. Сертификат соответствия и методические рекомендации по применению представлены.

В ходе проведения проверки:

**Выявлены нарушения обязательных требований** или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):  
(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

- при рассмотрении экспертного заключения филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае в г. Уссурийске» о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы № 232-О/М-02 от 30.08.2019г. установлено:

- В представленном меню содержится информация об энергетической ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов (В1, В2, С) в каждом блюде. Так же присутствуют не предусмотренные формой столбцы «Минеральные вещества», изменена последовательность граф, содержащих информацию, что не соответствует п.15.5 Приложение 12 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях»;

- Обед включает: закуску (в 8, 10 дни отсутствует закуска), первое блюдо, второе блюдо, горячий напиток; полдник включает: горячее блюдо (творожное, овощное, рыбное, мясное), напиток с булочными или кондитерскими изделиями без крема, хлеб пшеничный что не соответствует п.15.6. СанПин 2.4.1.3049-13;

- Не соблюдены требования по суммарному объему блюд по приемам пищи, так например: на завтрак в 3-ий день и составляют 315г. (при норме 400-550г); на обед в 1, 3, 4, 9 дни и составляют 850г., 860г., 875г., 820г. (при норме 600-800г); на полдник в 1- 3, 5-9 дни и составляют 370г., 490г., 470г., 240г., 490г., 460г., 440г., 490г. (при норме 250-350), что не соответствует п.15.6. Приложению 13 СанПиН 2.4.1.3049-13;

- Не соблюдены требования по выполнению норм в энергии и пищевых веществах для возрастной группы детей 3-7 лет, так например: белки в 1-5, 7-10 дни и составляют 58,46 г., 50,24 г., 77,67 г., 49,48 г., 58,19 г., 49,87 г., 83,5., 50,21 г., 50,65 г. (при норме 54 г. с учетом отклонений ± 5%); жиры в 1-4, 6-8, 10 дни и составляют 51,17 г., 36,48 г., 91,44 г., 43,05 г., 64,81 г., 38,83 г., 53,97 г., 41,27 г., 53,44 г. (при норме 60 г. с учетом отклонений ± 5%); углеводы в 1-10 дни и составляют 162,07 г., 242,22 г., 346,22 г., 315,22 г., 204,8 г., 223,1 г., 217,3 г., 216,65 г., 237,03 г., 237,65г. (при норме 261 г. с учетом отклонений ± 5%); энергетическая ценность в 1-3, 4-7, 9, 10 дни и составляет 1650,36 ккал, 1591,98 ккал, 2004 ккал, 1530,01 ккал, 1702,99 ккал, 1446,99 ккал, 1678,75 ккал, 1594,33 ккал



норме 1800 г. с учетом отклонений  $\pm 5\%$ ), что не соответствует п.15.1. таблица 3 СанПиН 2.4.1.3049-13;

В представленном меню не учтено рациональное распределение калорийности по отдельным приёмам пищи. Так, на завтрак в процентном отношении от норм калорийности приходится от 20,21% до 33,99% при рекомендуемом распределении 20-25%; на 2 завтрак в процентном отношении от норм калорийности приходится от 2,26% до 6,35% при рекомендуемом распределении 5%; на обед в процентном отношении от норм калорийности приходится от 40,15% до 50,50% при рекомендуемом распределении 30-35%; на полдник в процентном отношении от норм калорийности приходится от 11,84% до 33,14% при рекомендуемом распределении 10-15%. Таким образом, при составлении меню для детей возрастной группы от 3 до 7 лет дошкольной группы администрация дошкольного учреждения не руководствовалась рекомендуемым распределением калорийности, между приемами пищи, предусмотренным п.15.4. СанПиН 2.4.1.3049-13 и свидетельствует о не рациональном распределении энергетической ценности рациона по отдельным приёмам пищи;

- в спальном помещении группы № 2, прачечной открывающиеся окна не оборудованы сетками от залета насекомых, что является нарушением требований п. 17.9. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы дошкольных образовательных организаций».

За выявленные при проведении проверки нарушения:

в отношении должностного лица – заведующего МБДОУ ЦРР детский сад № 22 «Малыш» составлены протоколы об административном правонарушении по ст. 6.6, 6.7 ч. 1 КоАП РФ. Выдано предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

выявлены несоответствия введений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов): нет

выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний): нет

нарушений не выявлено: нет

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

  
(подпись проверяющего)

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

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

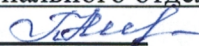
\_\_\_\_\_  
(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые документы: распоряжение о начале проведения плановой выездной проверки № 40 от 29.07.2019г., распоряжение органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля о проведении плановой выездной проверки № 1427 от 30.07.2019г., протокол осмотра принадлежащих юридическому лицу (индивидуальному предпринимателю) помещений, территорий и находящихся там вещей и документов № 1427 от 30.07.2019г.,

предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор № 1427 от 30.07.2019г.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Пелихова Наталья Николаевна главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Приморскому краю в г. Уссурийске 

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а): заведующий Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения центр развития ребенка - детский сад № 122 «Мыльш» с. Покровка Октябрьского района Зикунова Татьяна Васильевна

фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

"02" сентября 2019 г.



(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:



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