

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека по Ставропольскому краю**

Протокол осмотра
при проведении профилактического визита

«10» 08 2023 г. МБДОУ д/с №6 «Здоровье»
(место составления)

Мною, специалистом –экспертом отдела санитарного надзора Дорощевым А.И.
(должность, фамилия и инициалы лица, проводившего осмотр)

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

произведен осмотр территории, зданий, мест общественного пользования, групповых ячеек, прачечной, пищеблока Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад комбинированного вида №6 «Здоровье» г.Ставрополя

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

находящихся по адресу: **г.Ставрополь, ул.Московская, д.91**

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

Осмотр проведен «__» _____ 20__ г.

Осмотр произведен с участием контролируемого лица (его представителя):

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад комбинированного вида №6 «Здоровье» г. Ставрополя ОКВЭД 85.11 ИНН 2634017336, г.Ставрополь, ул.Московская, д.91

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

и (или) с применением видеозаписи:

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

Осмотром установлено: МБДОУ детский сад комбинированного вида №6 «Здоровье» города Ставрополя на момент проверки содержится в чистоте. Уборка территории проводится ежедневно специальным техническим персоналом. Представлен договор по оказанию услуг по обращению с ТКО с ООО «Эко-Сити» от 23 января 2023г. № 02_01_02573

МБДОУ детский сад комбинированного вида №6 «Здоровье» города Ставрополя расположен на самостоятельном участке. Имеющиеся подъездные пути асфальтированы. Территория участка МБДОУ детский сад комбинированного вида №6 «Здоровье» города Ставрополя ограждена, озеленена, имеет условное зонирование. На земельном участке размещены прогулочные площадки с

теньевыми навесами, спортивная площадка. Игровые павильоны, малые игровые формы на момент проверки находятся в удовлетворительном состоянии. На каждой площадке имеются песочницы с крышками. Смена песка проводится в полном объеме перед началом летнего сезона. Ограждение участка выполнено металлическим забором, целостность не нарушена.

Проводится информационно-разъяснительная работа по профилактике инфекций, передающихся иксодовыми клещами. При входе в МБДОУ детский сад комбинированного вида №6 «Здоровье» города Ставрополя имеются плакаты с информационно-разъяснительной информацией по профилактике инфекций, передающихся клещами.

В ходе осмотра помещений МБДОУ детский сад комбинированного вида №6 «Здоровье» города Ставрополя установлено, что в целях не допущения распространения новой коронавирусной инфекции и в целях усиления противоэпидемических (профилактических) мероприятий в помещениях постоянного пребывания детей, а также в административных помещениях и в медицинском блоке установлены приборы по обеззараживанию воздуха. Ежедневно проводится термометрия сотрудников и детей бесконтактным термометром с занесением записей в журналы.

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

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

Все помещения МБДОУ детский сад комбинированного вида №6 «Здоровье» города Ставрополя убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плитусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.).

Для реализации основной общеобразовательной программы дошкольного образования имеется следующий набор помещений: музыкальный зал, спортивный зал, сопутствующие помещения (медицинский блок, прачечная, пищеблок) и служебно-бытовые помещения для персонала. В состав групповых ячеек входят: раздевальная (для приема детей и хранения верхней одежды), игровая (для проведения игр, занятий и приема пищи), спальная (для организации дневного сна), буфетная (для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды), туалетная, умывальная. Все буфетные расположены в игровых.

Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в МБДОУ МБДОУ детский сад комбинированного вида №6 «Здоровье» города Ставрополя (а также дома) родителей информируют об ассортименте питания ребенка путем вывешивания ежедневного меню в каждой групповой ячейке и в коридоре (возле главного и дополнительных входов), а также размещены рекомендации по организации здорового питания детей.

Воспитанники МБДОУ детский сад комбинированного вида №6 «Здоровье» города Ставрополя обеспечены мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. Вся имеющаяся мебель имеет покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств.

Дневной сон детей организован с использованием одно, двух и трех уровневых стационарных кроватей с жестким ложем; количество кроватей соответствует общему количеству детей, находящихся в группе. Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье имеет маркировку по группам детей. Каждое спальное место обеспечено комплектом постельных принадлежностей (матрацем с наматрасником, подушкой, одеялом), постельным бельем (наволочкой, простыней, пододеяльником) и полотенцами (для лица и для ног). Количество комплектов постельного белья, наматрасников и полотенец (для лица и для ног) в наличии по 2 комплекта на одного ребенка.

В раздевальных групповых ячейках для хранения верхней одежды оборудованы шкафами для верхней одежды детей с индивидуальными ячейками, полками для головных уборов, крючками; каждая индивидуальная ячейка промаркирована. Количество индивидуальных ячеек во всех группах соответствует списочному количеству детей.

Во всех раздевальных предусмотрены условия для сушки обуви детей.

В туалетных для детей установлен следующий набор санитарно-технических приборов: по 2-4 унитаза, по 2-4 раковины для мытья рук детей, по 1 раковине для мытья рук персоналом, душевой поддон, с подводкой горячей и холодной воды; вешалки для детских полотенец (отдельно для рук и для ног) рядом с умывальниками или напротив них по списочному составу детей. Туалеты старшей и подготовительной групп оборудованы отдельными кабинками для мальчиков и девочек. В умывальных зонах всех групп количество вешалок для детских полотенец (отдельно для рук и ног) соответствует общему количеству детей находящихся в группе. В туалетных для детей раннего возраста (3 группы) установлены стеллажи с ячейками для хранения индивидуальных горшков и слив для их обработки; все имеющиеся горшки промаркированы. Туалетные кабины оснащаются мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах. Умывальные раковины обеспечены мылом, электро- или бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора. Санитарно-техническое оборудование соответствует гигиеническим нормативам, исправное и без дефектов. Дезинфекционные средства хранятся в упаковке производителя в специальных шкафах, расположенных в туалетных помещениях. Влажная уборка в туалетных комнатах проводится регулярно, на момент проверки визуально – качественно. Санитарные узлы обрабатываются с применением дез.средств. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением. Стены помещений туалетных облицованы глазурованной плиткой или иным влагостойким материалом, безвредным для здоровья человека, на высоту не менее 1,5 м. для проведения влажной обработки с применением моющих и дезинфекционных средств. Потолки в туалетных помещениях с повышенной влажностью воздуха окрашены влагостойкими материалами.

Покрытие полов в группах из линолеума, на пищеблоке, в умывальных и туалетных пол выложен керамической плиткой – допускающее обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфекционных растворов. Стены групповых ячеек гладкие, без признаков поражения грибком и имеют отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию. В качестве нагревательных приборов применяются радиаторы, оборудованные ограждающими устройствами выполненные из материалов, не оказывающих вредного воздействия на человека. В помещениях групповых ячеек обеспечиваются параметры микроклимата, воздухообмена, определенные требованиями гигиенических нормативов. Контроль температурного режима воздуха в группах осуществляется с помощью бытовых термометров, которые имеются во всех помещениях. Сквозное проветривание групповых ячеек проводится во время отсутствия детей. Туалетные комнаты проветриваются отдельно от групповых помещений. Мебель протирается влажной ветошью. Проветривание и уборка музыкального зала проводится после каждого занятия с применением моющих средств. Искусственное освещение помещений выполнено люминесцентными лампами и светодиодными лампами. Светильники визуально чистые, все источники искусственного освещения находятся на момент проверки в исправном состоянии. Световые проемы в спальнях и игровых оборудованы регулируемые солнцезащитными устройствами (шторы или жалюзи).

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

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

Пищевые отходы собираются в ведра с крышками. Питьевой режим детей организован использованием водопроводной воды. На прогулке – по требованию, дети заходят в группу.

Во всех группах вывешен режим дня, на момент проведения осмотра нарушений в выполнении режима не выявлено. Прачечная (постирочная) размещена на первом этаже здания МБДОУ детский сад комбинированного вида №6 «Здоровье» Ставрополя, в составе имеется: стиральная, гладильная, бельевая со стеллажами для хранения чистого белья. Чистое белье хранится в закрытых стеллажах.

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

Все оборудование на момент проверки находится в рабочем состоянии. Прачечная имеет отдельные входы («окна»), для сдачи грязного и получения чистого белья. Стены в прачечной облицованы глазурованной плиткой. Имеется график приема-выдачи постельного белья. Поверхность потолков в помещениях постирочной с повышенной влажностью воздуха окрашена влагостойкими материалами. В помещениях постирочной полы покрыты плиткой, допускающей обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфекционных растворов. Вентиляция с механическим побуждением и естественная через каналы. Доставка грязного белья и выдача чистого осуществляется в матерчатых мешках. Качество выстиранного белья визуально удовлетворительное.

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

Помещения пищеблока размещены на первом этаже МБДОУ детский сад комбинированного вида №6 «Здоровье» города Ставрополя с выходом на участок.

Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала пищеблока и персонала групп (младших воспитателей). Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (или – поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции. Пищевые продукты хранятся в соответствии с требованиями к условиям хранения и срокам годности, установленными изготовителями в соответствии с нормативно-технической документацией. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом – кладовщиком. Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений соответствует предъявляемым требованиям. В состав пищеблока входят: загрузочная, горячий цех, моечный цех (для кухонной посуды), цех обработки мяса и рыбы, овощной цех, цех для обработки яиц, склад суточного запаса, овощной склад; склад для хранения круп и консервации, подсобные помещения (комната персонала пищеблока, раздевалка для персонала, тамбур для хранения хозяйственного инвентаря и моющих средств). Сроки и условия хранения сырья и скоропортящихся продуктов соблюдаются. Мытье кухонной посуды осуществляется в моечном цехе, где установлены 2-х секционные моечные ванны и стеллажи для хранения чистой кухонной посуды.

Поверхности стен всех помещений допускают проведение влажной уборки.

Канализационные трапы на момент проверки находятся в рабочем состоянии. Вытяжная вентиляция с механическим побуждением на момент проверки в рабочем состоянии. Для хранения сырья и пищевых продуктов используются бытовые и промышленные холодильники, оборудованные системами контроля температуры, результаты измерения температуры заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании. Выдача готовой пищи осуществляется после проведения контроля бракеражной комиссией, результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции по установленной форме. Масса порционных блюд на

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

Случаи нарушения технологии приготовления пищи, а также неготовности блюд при анализе Журнала не зарегистрированы. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не отмечено. После приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Все блюда помещаются в отдельную посуду с плотно закрывающимися крышками и сохраняются в течение не менее 48 часов в специально выделенном холодильнике при температуре +2 - +6 °С.

Для обработки и приготовления пищи установлено технологическое оборудование с учетом точности технологических процессов. Оборудование на момент проверки находится в рабочем состоянии. Для обработки и приготовления пищи установлено технологическое оборудование в достаточном количестве: весы настольные в количестве 3 ед., весы напольные в количестве 1 ед., пароконвектомат, котел пищеварочный электрический, сковорода электрическая, печи электрическая электромясорубка, машина картофелеочистительная, овощерезательная машина, протирачная машина. Технологическое и холодильное оборудование на момент проверки находится в рабочем состоянии. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. Моечная ванна для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечена подводкой холодной и горячей воды через смесители.

При работе технологического оборудования возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов исключена. Для обработки сырья в производственных цехах имеются моечные ванны, раковины для мытья рук. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой. Мелкий деревянный инвентарь, разделочные доски тщательно моются и обрабатываются кипятком. Металлический инвентарь, тара для суточных проб прокаливается в духовом шкафу. Ветошь обрабатывается путем кипячения. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют соответствующую маркировку.

Посуда для обработки и варки яиц выделена, промаркирована, для обработки яйца выделен участок в овощном цехе.

Обработка яиц проводится дез.раствором в соответствии с инструкцией по его применению. При опросе персонал владеет правилами обработки сырой и готовой продукции, технологией приготовления блюд.

На пищеблоке работает человек: повара, кухрабочих; личные медицинские книжки проверены, медицинский осмотр и гигиеническое обучение пройдено своевременно. Все работники пищеблока ежедневно осматриваются медицинской сестрой на наличие порезов, ссадин, гнойничковых заболеваний и опрашиваются на наличие катаральных явлений. В журнале здоровья ежедневно делается соответствующая отметка. Для каждого работника пищеблока предусмотрено по 3 комплекта санитарной одежды.

Продукция доставляется в МБДОУ детский сад комбинированного вида №6 «Здоровье» города Ставрополя автотранспортом поставщиков с комплектом товаро- сопроводительных документов, подтверждающих происхождение, соответствие обязательным требованиям пищевых продуктов. Основными поставщиками пищевых продуктов и сырья являются: АО «МКС» - масло сливочное, сметана, сыр; ООО «Казьминский молочный комбинат» - кефир, молоко, творог; ИП Абраменко В.В. – хлебобулочные изделия; ИП Чернов – рыба, печень говяжья, тушка ЦБ, филе ЦБ, яйцо; ИП Карбанова - овощи, фрукты, сухофрукты; ООО «Гавас СТ» - мясо говядины; ООО «Вега – Юг» - бакалея; ООО «Интерлэнд» - сок.

Нарушений товарного соседства при хранении продукции на момент проверки не выявлено. Складское помещение для хранения сухих сыпучих продуктов оборудовано прибором для измерения температуры и влажности воздуха. Молоко и молочная продукция хранятся в той же таре, в которой они поступили (ящики), в потребительской упаковке. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на стеллажах. При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечено выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к

технологическим процессам приготовления блюд. Представлены технологические карты на всю продукцию, изготавливаемую на пищеблоке в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем и рассчитанным на 2 недели (10 дней), с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей 1-3 лет и 3-7 лет и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

На основании утвержденных примерных меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей. МБДОУ детский сад комбинированного вида №6 «Здоровье» города Ставрополя ежедневно проводится искусственная С-витаминизация готовых третьих блюд аскорбиновой кислотой.

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

Медицинское обслуживание детей МБДОУ детский сад комбинированного вида №6 «Здоровье» города Ставрополя осуществляется медицинскими работниками ГБУЗ СК «Городская детская поликлиника № 2 » города Ставрополя, на основании договора о совместной деятельности от 09 января 2023г. без номера, врачом – педиатром и средним медперсоналом. Имеется лицензия от 15 июня 2020г.. № ЛО -26-01-005413 на осуществление медицинской деятельности.

В детском саду работает 45 человек, все сотрудники прошли вакцинацию против новой коронавирусной инфекции.

В МБДОУ детский сад комбинированного вида №6 «Здоровье» города Ставрополя все дети получают бесплатные профилактические прививки, включенные в Национальный календарь профилактических прививок и профилактических прививок по эпидпоказаниям.

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

При проведении осмотра применялась фотосъемка и (или) аудиозапись:

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

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

Контролируемое лицо
(его представитель)

Участовавшие
(присутствовавшие) лица

(подпись)

(инициалы и фамилия)

(подпись)

(инициалы и фамилия)

(подпись)

(инициалы и фамилия)

(должность лица, составившего протокол)

(подпись)

(инициалы и фамилия)