

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 Московской области
(Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Московской
области в г. Дубна, Дмитровском, Талдомском районах)
ул. Профессиональная, дом 1., г. Дмитров, Московская обл. 141800
Тел./факс (8495)-993-95-36 E-mail: dmitrov@50.rospotrebnadzor.ru

г. Дубна
(место составления акта)

« 12 » апреля 2016 г.
(дата составления акта)

17 ч. 00 мин.
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ,
органом государственного контроля (надзора), органом муниципального
контроля юридического лица, индивидуального предпринимателя
№ б/н

По адресу/адресам:

Московская область, г. Дубна, проспект Боголюбова, дом 9.

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения о проведении плановой выездной проверки
Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Московской области в г.
Дубна, Дмитровском, Талдомском районах № 18-03 от 10.03.2016г.

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена плановая выездная

(плановая/внеплановая/документарная/выездная)

проверка в отношении: Муниципального автономного дошкольного образовательного
учреждения № 18 «Мишутка» города Дубны Московской области

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее при наличии) индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

«16» марта 2016г. с 14 час. 00 мин. до 18 час. 00 мин., 4 часа

«17» марта 2016г. с 11 час. 00 мин. до 13 час. 00 мин., 2 часа

«18» марта 2016г. с 10 час. 00 мин. до 13 час. 00 мин., 3 часа

«12» апреля 2016г. с 14 час. 00 мин. до 17 час. 00 мин., 3 часа

Продолжительность 4 рабочих дня 12 час. 00 мин.

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

Общая продолжительность проверки: 4 рабочих дня / 12 часов

(рабочих дней/ часов)

Акт составлен: территориальным отделом Роспотребнадзора по Московской области в г.
Дубна, Дмитровском, Талдомском районах

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки **ознакомлен (ы):** (заполняется при проведении выездной проверки)

И.О. заведующего Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения № 18 «Мишутка» города Дубны Московской области Старчикова Лариса Севериновна, 11.03.2016г. 10 час. 10 мин.

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: Галкин Борис Евгеньевич главный специалист – эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Московской области в г. Дубна, Дмитровском, Талдомском районах; Шувикова Лариса Юрьевна - ведущий специалист – эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Московской области в г. Дубна, Дмитровском, Талдомском районах.

(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 наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: И.О.Заведующего Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения № 18 «Мишутка» города Дубны Московской области Старчикова Лариса Севериновна

(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 ходе проведения проверки:

В ходе проведения плановых контрольно-надзорных мероприятий в отношении Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения 18 «Мишутка» города Дубны Московской области установлено следующее:

Требования к оборудованию и содержанию территории.

Территория детского сада огорожена забором по периметру, озеленена. Для разделения групповых площадок используются кустарники. На земельном участке детского сада площадью 1,58га выделены игровые зоны и хозяйственная зона. Покрытие групповых площадок травяное, с утрамбованным грунтом. Для защиты детей от солнца и осадков на территории каждой групповой площадки установлены тентовые навесы. Акарицидные обработки территории ДО проводились весной 2015г. В тот же период 2015 года на игровых площадках произведена полная смена песка. Песок исследовался по паразитологическим, микробиологическим, санитарно-химическим и радиологическим показателям.

Песочницы в отсутствие детей закрываются во избежание загрязнения песка. На момент обследования игровые площадки очищены от снега, для прогулок детей подготовлены.

Вывоз ТБО осуществляет ООО «Российско-финская компания «ЭКОСИСТЕМА» на основании договора, контейнеры заполнены менее чем на 1/3.

Уборка территории осуществляется утром и вечером.

Требования к зданию, помещениям, оборудованию и их содержанию.

ДОУ № 18 построено по типовому проекту в 1982г. рассчитано на 11 групп. мест по проекту 224. В 1986году в дошкольном учреждении проведена перепланировка помещений, в результате в ДОУ № 18 функционирует физкультурный зал и изостудия и

фактически детский сад становится, рассчитан на 10 групповых помещений. По списку ДОУ № 18 посещает 218 человек. На момент обследования в ДОУ № 18 функционирует 10 групп из них три группы для детей раннего возраста от 1,5 лет до 3 лет.

Здание кирпичное, двухэтажное, отдельно стоящее, обеспечено всеми видами инженерных коммуникаций от городских сетей в полном объеме, в исправном состоянии. Общая площадь здания 1982,2 кв.м. Площадь групповых помещений – 488,4 кв.м. Общая площадь спален – 418,1 кв.м. Все группы имеют специально выделенные помещения для размещения спален. В среднем площадь на одного ребенка в групповых помещениях – более 2,5 кв.м., и соответствует требованиям санитарных правил. Средняя площадь на одного ребенка в спальнях от 1,8 кв.м. до 2,4 кв.м. и соответствует требованиям санитарных правил.

Все входы в здание оборудованы тамбурами по проекту. В состав групповой ячейки входит: раздевальная, групповая, моечная столовой посуды, туалетная, спальная комната. Площади помещений, входящих в состав групповых соответствуют проекту и таб. 1 Приложения 1 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

В детском саду имеется мелипинский блок, который обслуживается на основании договора ГАУЗ МО «Дубненская городская больница».

Пищеблок расположен на первом этаже, имеет отдельный вход. Технологическое оборудование размещено с учетом обеспечения свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания. Питание детей организовано в помещениях групповых. Для мытья столовой посуды буфетная оборудована двух гнездными моечными ваннами с подводкой к ним холодной и горячей воды. На случай отключения горячего водоснабжения предусмотрено резервное водоснабжение с жесткой разводкой воды к моечным ваннам.

Требования к внутренней отделке.

Все отделочные материалы безвредные для здоровья детей и имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Стены помещений горячего цеха пищеблока, моечной, туалетных облицованы керамической плиткой.

Полы в помещениях пищеблока, подсобных помещениях и туалетных выложены керамической плиткой.

В помещениях моечных и заготовочном цеху пищеблока полы оборудованы сливными трапами с соответствующими уклонами полов к отверстиям трапов.

Требования к оборудованию и его размещению в помещениях дошкольных организаций.

Оборудование основных помещений соответствует росту и возрасту детей, учитывает гигиенические и педагогические требования. Функциональные размеры используемой детской (дошкольной) мебели стульев и столов (обеденных и учебных) соответствуют обязательным требованиям, установленным техническими регламентами.

Раздевальные оборудованы шкафами для верхней одежды детей и персонала.

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

В раздевальных предусмотрены условия для сушки верхней одежды и обуви детей.

В групповых помещениях для детей столы и стулья установлены по числу детей в группах.

Стулья в комплекте со столом одной группы, промаркированы. Подбор мебели для детей проводится с учетом антропометрических показателей согласно таблице 1.

При оборудовании групповой соблюдаются следующие требования:

- столы для занятий в группах устанавливают вблизи светонесущей стены при обязательном левостороннем освещении рабочего места;

- для леворуких детей индивидуальные рабочие места организуют с правосторонним освещением рабочего места.

Столы установлены следующим образом:

- четырехместные столы - не более чем в 2 ряда с учетом обеспечения боковым освещением максимального количества детей;

- двухместные столы - не более чем в 3 ряда;

- расстояние между рядами столов не менее 0,5м;

- расстояние первого ряда столов от светонесущей стены 1м;

Рабочие поверхности столов имеют матовое покрытие светлого тона. Материалы, используемые для облицовки столов и стульев, обладают низкой теплопроводностью, стойкие к воздействию теплой воды, моющих и дезинфицирующих средств.

При организации занятий детей рассаживают с учетом роста, состояния здоровья, зрения и слуха.

В дошкольной организации используют игрушки, безвредные для здоровья детей и отвечающие гигиеническим требованиям к товарам детского ассортимента, которые подвергаются влажной обработке (стирке) и дезинфекции. Мягконабивные и пенолатексные ворсованные игрушки для детей дошкольного возраста используются только в качестве дидактических пособий.

В дошкольной организации в составе всех групповых помещений имеются отдельные спальные комнаты.

Спальни оборудованы стационарными кроватями. Кровати соответствуют ростовозрастным особенностям детей. Расстановка соответствует требованиям действующего санитарного законодательства. Спальни используются только по назначению. Все дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены. В наличии имеется по 3 комплекта постельного белья и полотенца, 2 комплекта на матрасников из расчета на 1 ребенка.

Туалетные помещения разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов. В зоне умывальной размещены детские умывальники и душевой поддон. В зоне санитарных узлов размещены унитазы.

В туалетных помещениях установлены настенные вешалки с индивидуальными ячейками для детских полотенец и предметов личной гигиены, хозяйственные шкафы, в котором хранится и уборочный инвентарь.

Требования к естественному и искусственному освещению.

Светопроемы в групповых, игровых и спальнях оборудованы регулирующими солнцезащитными устройствами (тканевые шторы светлых тонов). Зашторивание окон в спальнях осуществляется лишь во время сна детей, в остальное время шторы раздвинуты, обеспечивая инсоляцию помещения.

Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии перегоревшие ртутьсодержащие лампы (люминесцентные) собирают в специально выделенном помещении и вывозят из здания дошкольной организации. Утилизируются по договору со специализированной организацией. Все осветительные приборы в помещениях для детей имеют защитную светорассеивающую арматуру. В помещениях пищеблока и прачечной установлена пылевлагопроницаемая защитная арматура.

Чистку оконных стекол проводят по мере их загрязнения, но не реже 2 раз в год, осветительной арматуры и светильников - не реже 2 раз в год и по мере загрязнения.

Требования к отоплению и вентиляции.

Здание детского сада оборудовано системами отопления и вентиляции в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха в общественных зданиях и сооружениях. Отопление централизованное, от городских сетей. Все помещения детского сада ежедневно

проветриваются в соответствии с графиком. Контроль над температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляется с помощью бытовых термометров.

Требования к водоснабжению и канализации.

Здание детского сада оборудовано централизованной канализацией, водоснабжением (холодным и горячим) от городских сетей. Организовано резервное горячее водоснабжение.

Требования к приему детей в дошкольные организации, режиму дня и учебным занятиям.

Прием детей, впервые поступающих в дошкольные организации, осуществляется на основании медицинского заключения, выданного в установленном порядке.

Ежедневный утренний прием детей проводят воспитатели, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей. Медицинский работник осуществляет прием детей в случаях подозрения на заболевание. Выявленные больные дети или дети с подозрением на заболевание в дошкольную организацию не принимаются; заболевших в течение дня детей изолируют от здоровых детей (временно размещают в изоляторе) до прихода родителей или направляют в лечебное учреждение.

После перенесенного заболевания, а также отсутствия более 5 дней (за исключением выходных и праздничных дней) детей принимают в дошкольные организации только при наличии справки участкового врача-педиатра с указанием диагноза, длительности заболевания, проведенного лечения, сведений об отсутствии контакта с инфекционными больными, а также рекомендаций по индивидуальному режиму ребенка- реконвалесцента на первые 10 - 14 дней.

Режим дня соответствует возрастным особенностям детей и способствует их гармоничному развитию.

Ежедневная продолжительность прогулки детей составляет не менее 4 - 4,5 часа. Прогулку организуют 2 раза в день.

Во время прогулки с детьми проводятся игры и физические упражнения. Подвижные игры проводят в конце прогулки перед возвращением детей в помещения ДО.

Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений соответствует требованиям действующего санитарного законодательства. Все технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

На части кухонной посуды и оборудования (ключ для открывания консервированных продуктов и на низкотемпературные камеры бытовых холодильников на пищеблоке) стершаяся маркировка.

Моечные (производственные) ванны на пищеблоке обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

Кухонную посуду, после освобождения от остатков пищи моют в двухсекционной ванне с соблюдением утвержденного режима. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах.

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40°C) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65°C) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся отдельно в кассетах.

Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы. Для персонала выделена и промаркирована отдельная посуда. Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в групповых каждой групповой ячейки. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40°C, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C (вторая ванна) и просушивается на специальных решетках. Чашки промывают горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах в вертикальном положении ручками вверх. Столовую посуду для персонала моют отдельно от детской столовой посуды.

В моечной и буфетных вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря, но отсутствует указание о концентрации и объеме применяемых моющих и дезинфекционных средств.

Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собирают в промаркированные металлические ведра с крышками. Ежедневно ведра очищают, промывают 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.

В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п.

Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

В помещениях пищеблока проводят дезинсекцию и дератизацию силами специализированных организаций (по договору). Грызунов и насекомых в помещениях дошкольной организации не обнаружено, площадь обработки составляет кв.м.

Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

Пищевые продукты, поступающие в дошкольную организацию, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет ответственное лицо (кладовщик) (бракераж сырых продуктов), делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.

Масло сливочное хранят на полках в заводской таре и брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры - на хранении нет, мелкие сыры хранят на полках в потребительской таре. Яйцо в коробах хранят в специально выделенном бытовом холодильнике в кладовой.

Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту - в холодильнике.

На пищеблоке хранятся остатки йодированной соли в количестве 870гр. маркировочный ярлык (листки-вкладыши) с информацией об условиях хранения, сроках годности, датой изготовления отсутствуют, до окончания срока годности продукта не сохраняются.

Хранение ржаного и пшеничного хлеба предусматривается в шкафу, на дверках которого имеются отверстия для вентиляции. Во время обследования ржаной и

пшеничный хлеб хранится хранятся отдельно, но не в шкафах, а в баках из нержавеющей стали.

В ДОУ организован питьевой режим.

Всё холодильное оборудование в кладовой работает в заданном температурном режиме: температура в бытовом холодильнике для гастрономии на момент обследования +4 градуса.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность на продукты, хранящиеся в кладовой, предъявлена.

Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста.

Примерное меню, утвержденное руководителем учреждения, рассчитанное на 2 недели с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей различных возрастов разработано, выполняется. Фактический рацион питания подсчитывается.

Ежедневно в меню включены: молоко, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо, кисломолочные напитки, и другие) дети получают - 2 - 3 раза в неделю.

Ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. На каждое блюдо заведена технологическая карта. Для детей разного возраста соблюдаются объемы порций приготавливаемых блюд.

Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

Выдача готовой пищи осуществляется только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссии в составе 3-х человек.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 г. Пробу отбирают прокипяченными ложками в прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду). Суточные пробы готовой продукции оставлены в полном объеме.

Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет ответственное лицо, прошедшее инструктаж.

Требования к перевозке и приему в дошкольные организации пищевых продуктов.

Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Доставка пищевых продуктов осуществляется по договору специализированной организацией.

Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных организаций.

Все помещения убирают влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полы у плинтусов и под мебелью, подоконники, радиаторы и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.).

Влажную уборку в спальнях проводят после дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи.

Столы в групповых помещениях промывают горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую простирывают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой. Стулья и другое оборудование, а также подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники после использования моют горячей водой с мылом; нагрудники из ткани - стирают.

Для технических целей (уборка помещений групповой, туалета и т.д.) оборудован в туалетных помещениях групповых отдельный водопроводный кран.

Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выколачивают на специально отведенных для этого площадках, затем чистят влажной щеткой.

Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживают независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моют теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, ежедневно. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Генеральную уборку всех помещений и оборудования проводят один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моют по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).

Уборочный инвентарь для туалета промаркирован ярким цветом и хранится в туалетной комнате в специальном шкафу. Весь уборочный инвентарь после использования промывают горячей водой с моющими средствами и просушивают.

Дезинфицирующие растворы и моющие средства хранят в местах, не доступных для детей.

Емкости с растворами дезинфицирующих и моющих средств имеют крышки, четкие надписи с указанием названия средства, его концентрации, назначения, даты приготовления. Для готовых к применению средств, разрешенных для многократного использования, указывают дату его разведения. Все дезинфицирующие и моющие средства имеют инструкцию по их использованию и применяются в соответствии с ней.

Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в групповые моют проточной водой (температура 37 °С) с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, и затем высушивают на воздухе.

Пенолатексные ворсованные игрушки и мягконабивные игрушки обрабатывают согласно инструкции изготовителя.

Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытье, стирка), используются только в качестве дидактического материала.

Игрушки моют или стирают ежедневно в конце дня, а в группах для детей младенческого и раннего возраста - 2 раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.

Смену постельного белья, полотенец проводят по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье промаркировано.

Постельное белье, кроме наволочек, маркируют у ножного края. Чистое белье доставляют в мешках и хранят в шкафах.

Дератизационные и дезинсекционные мероприятия в ДОУ проводятся специализированной организацией по договору.

Лабораторные исследования, проведенные в ДОУ № 18 во время плановых контрольно-надзорных мероприятий соответствуют санитарным нормам. Температура воздуха и относительная влажность воздуха во всех обследованных помещениях соответствует санитарным нормам. Протоколы лабораторных исследований, выполненных Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» в г. Дубна, Дмитровском, Талдомском районах № 3462-3466 и №3460 от 17.03.2016г., № 3448-3457, и № 3461 от

18.03.2016г., № 3458, № 3459 от 21.03.2016г. № 23м-ШД и № 23о-ШД от 16.03.2016г. № 3444-3447 от 23.03.2016г. прилагаются.

Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала.

Персонал детского сада проходит периодический медицинский осмотр с нарушениями требований СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», приказа № 302Н от 12.04.2011 «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда», приказа № 125н от 21.03.2014 года министерства здравоохранения Российской Федерации «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям», а именно:

У 48 сотрудников в 2014 году отсутствует профилактический осмотр на туберкулез. У воспитателя Ховановой Е.С. отсутствуют данные о профилактической прививке против гепатита В, у повара Холмуродовой М.И. отсутствуют данные о профилактической прививке против гепатита В, дифтерии и столбняка, младший воспитатель Васина В.А. отказалась от профилактических прививок.

Отсутствует профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация с периодичностью не реже 1 раза в год у двух младших воспитателей, участвующих в раздаче пищи детям.

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов): законодательством Российской Федерации в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения и в области защиты прав потребителей:

Ст. 17 Федерального закона от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», а именно:

п. 9 ст. 17 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»:

п. 14.1 на пищеблоке хранятся остатки йодированной соли в количестве 870гр. маркировочный ярлык (листки-вкладыши) с информацией об условиях хранения, сроках годности, датой изготовления отсутствуют, до окончания срока годности продукта не сохраняются.

П. 13.3. На части кухонной посуды и оборудования (ключ для открывания консервированных продуктов и на низкотемпературные камеры бытовых холодильников на пищеблоке) стерпяся маркировка.

П.14.6: Хранение ржаного и пшеничного хлеба предусматривается в шкафу, на дверках которого имеются отверстия для вентиляции. Во время обследования ржаной и пшеничный хлеб хранится раздельно, но не в шкафах, а в баках из нержавеющей стали.

П.13.14. В моечной и буфетных вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря, но отсутствует указание о концентрации и объеме применяемых моющих и дезинфекционных средств.

Ст. 34 Федерального закона от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», а именно:

СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», приказ № 302Н от 12.04.2011 «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся


Прилагаемые к акту документы:


Распоряжение № 18-03 от 10.03.2016г., предписание № 3/145-05 от 12.04.2016г.

Протоколы об административном правонарушении – 3, приказ о назначении на должность заведующего ДОУ, свидетельства ОГРН и ИНН, Устав ДО.

Протоколы лабораторных исследований, выполненных Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» в г. Дубна, Дмитровском, Талдомском районах № 3462-3466 и №3460 от 17.03.2016г., № 3448-3457, и № 3461 от 18.03.2016г., № 3458, № 3459 от 21.03.2016г. № 23м-ШД и № 23о-ШД от 16.03.2016г. № 3444-3447 от 23.03.2016г.

Подписи лиц, проводивших проверку: _____  Галкин Б.Е.

_____  Шувикова Л.Ю.
С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):

И.о. заведующего Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения 18 «Мишутка» города Дубны Московской области Старчикова Лариса Севериновна 

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

«12» апреля 2016г.

_____ 
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____

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