

(Типовая форма)

ТО Управления Роспотребнадзора по РД в городе Кизилюрте

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

г. Кизилюрт _____
(место составления акта)" 10 " декабрь 2018 г.
(дата составления акта)_____ 14ч00мин _____
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

_____ органом государственного контроля (надзора),
_____ органом муниципального контроля юридического лица
N 0346По адресу/адресам: г. Кизилюрт, ул. Гагарина, 16
(место проведения проверки)На основании: Распоряжения Руководителя Управления Роспотребнадзора по РД
Омариевой Э.Я. от 25.12.2017 года за №966_____ (вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))
была проведена Плановая, выездная проверка в отношении:(плановая/внеплановая,
документарная/выездная)Муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад
общеразвивающего вида «Ласточка»_____ (наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество
(последнее - при наличии) индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

"13-10" 11-12 2018 г. 11 час. 00 мин. до 14 час. 00 мин.

Продолжительность _____

" " 20 г. с ____ час. ____ мин. до ____ час. ____ мин.

Продолжительность _____

(заполняется в случае проведения проверок филиалов,
представительств, обособленных структурных подразделений
юридического лица или при осуществлении деятельности
индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)Общая продолжительность проверки: _____ часов
(рабочих дней/часов)Акт составлен: ТО Управления Роспотребнадзора по РД в городе
Кизилюрте_____ (наименование органа государственного контроля (надзора) или
органа муниципального контроля)С копией распоряжения/приказа о проведении проверки
ознакомлен(ы): (заполняется при проведении выездной проверки)**Абдулаева Сайанат Магомедовна заведующая** _____
(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании
проведения проверки: __________ (заполняется в случае необходимости согласования проверки
с органами прокуратуры)Лицо(а), проводившее проверку: Старший специалист 1 разряда ТО Управления
Роспотребнадзора по РД в городе Кизилюрте Гереева М.А._____ (фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность
должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в
случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных

организаций указываются фамилии, имена, отчества (последнее – при наличии), должности экспертов и/или наименования экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали:

Абдулаева Сайанат Магомедовна заведующая

(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:

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

13-10.11-12.2018г. при плановом мероприятии по контролю в МКДОУ «Детский сад №2 «Ласточка» г.Кизилорт установлено:

МКДОУ «Детский сад №2 «Ласточка» г.Кизилорт :

ИНН 0546013804, ОГРН 1020502233696, КПП 054601001

СЭЗ на образовательную деятельность №05.06.000.М.0000066.06.06 от 09.06.2006,

СЭЗ на медицинскую деятельность отсутствует.

Договор на оказание услуг по вывозу мусора и ТБО от 01.01.2018г.

Договор №14 от 12.01.2018г. с ГУП «Дезинфекционист» на проведение дератизации и дезинсекции

Здание ДОУ размещено в зоне жилой застройки. Санитарные разрывы от жилых зданий соблюдаются.

Территория дошкольной организации по периметру ограждена забором и полосой зеленых насаждений. На территории дошкольной организации выделены следующие функциональные зоны: игровая зона и хозяйственная зона. Хозяйственная зона размещена за зданием учреждения. Зона игровой территории размещена перед входом в здание, покрытие площадки травяное. Для защиты детей от солнца и осадков на территории площадки установлены тентовые навесы, которые оборудованы деревянными полами. Тентовый навес для младшей группы не соответствует по площади, он должен быть не менее 1 кв.м. на одного ребенка, что является нарушением п.3.9 СанПиН 2.4.1.3049-13. Въезды и входы на территорию дошкольной организации, дорожки имеют твердое покрытие. Игровые и физкультурные площадки для детей оборудованы в достаточном количестве игровым оборудованием.

В состав помещения входят: раздевальная (для приема детей и хранения верхней одежды), игровые (для проведения игр и приема пищи), спалены, музыкальный зал, физкультурный зал, туалетная (совмещенная с умывальной).

Во всех группах ДО списочный состав детей превышает нормы комплектования групп и составляет 32-45 детей в каждой группе, нарушение п.1.9 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Для осуществления проветривания всех основных помещений окна обеспечены исправными и функционирующими во все сезоны года откидными фрамугами.

Пищеблок учреждения работает на сырье, установлены отдельные столы для разделки мяса и рыбы, для хлеба, моечная кухонной посуды, помещение для хранения столовой посуды и сухих продуктов, холодильное оборудование для хранения скоропортящихся продуктов.

Питание детей организовано в групповых, где оборудованы отдельные буфетные для мытья столовой посуды, буфетная оборудована 2-мя моечными раковинами с подводкой к ним холодной и горячей воды (из водонагревателя).

Стены помещений гладкие и отделаны материалами, допускающими уборку влажным способом и дезинфекцию.

Поверхности стен помещений для занятий отделаны материалами, безвредными для здоровья детей, светлых тонов. Потолки в помещениях с обычным режимом побелены, в помещениях с повышенной влажностью воздуха окрашены масляной краской. Полы помещений гладкие,

нескользкие, покрыты ламинатом, что позволяет проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Полы в помещениях пищеблока, подсобных помещениях, туалетной выстланы керамической плиткой.

Оборудование основных помещений соответствует росту и возрасту детей. Раздевальные оборудованы шкафами для верхней одежды детей. Шкафы для одежды и обуви оборудованы индивидуальными ячейками - полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Каждый индивидуальный шкаф промаркирован. В раздевальных (или в отдельных помещениях) не предусмотрены условия для сушки верхней одежды и обуви детей, что является нарушением п. 6.2 СанПиН 2.4.1.3049-13.

В групповых помещениях столы и стулья установлены по числу детей в группах. Стулья установлены в комплекте со столом одной группы, которая имеет соответствующую маркировку. Столы для занятий установлены вблизи светонесущей стены при левостороннем освещении рабочего места, с учетом обеспечения боковым освещением, с соблюдением расстояния между рядами. Рабочие поверхности столов имеют матовое покрытие светлого тона. Материалы, используемые для облицовки столов и стульев стойкие к воздействию теплой воды, моющих и дезинфицирующих средств. Меловые доски отсутствуют в подготовительной и старшей группе, что является нарушением п. 6.8 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Спальни оборудованы стационарными и трансформируемыми (выдвижными) трехуровневыми кроватями. Все дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены. В учреждении имеется не менее 3 комплектов постельного белья и полотенец, 2 комплектов на матрасников из расчета на 1 ребенка.

Туалетные помещения разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне размещены детские умывальники, с подводкой холодной и горячей воды; в зоне санитарных узлов размещены унитазы. Унитазы оборудованы детскими сидениями или гигиеническими накладками, изготовленными из материалов, безвредных для здоровья детей, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами. Умывальники установлены с соблюдением расстояния от пола до борта умывальника. В туалетных помещениях имеются вешалки с индивидуальными ячейками для детских полотенец и предметов личной гигиены, шкаф для уборочного инвентаря.

Все помещения имеют естественное освещение. В качестве солнцезащитных устройств используют жалюзи светлых тонов, сочетающихся с цветом стен. Источниками искусственного освещения являются люминесцентное освещение. Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии. На осветительных приборах имеется пылевлагонепроницаемая защитная арматура. Неисправные и перегоревшие ртутьсодержащие лампы (люминесцентные) собирают в специально выделенном помещении и вывозят из здания дошкольной организации. Чистку оконных стекол проводят по мере их загрязнения и не реже 2 раз в год, осветительной арматуры и светильников - не реже 2 раз в год и по мере загрязнения.

Здание дошкольной организации оборудовано системой центрального отопления. Для поддержания оптимальных параметров температурного режима отопительные приборы оборудованы регулируемыми кранами.

Все помещения ежедневно и неоднократно проветриваются в отсутствие детей. Длительность проветривания зависит от температуры наружного воздуха, направления ветра, эффективности отопительной системы. Проветривание проводят в отсутствие детей и заканчивают за 30 мин. до их прихода с прогулки или занятий. Для контроля за температурой воздуха во всех помещениях пребывания детей бытовые термометры установлены.

Здание дошкольной организации оборудовано централизованной системой холодного водоснабжения и внутренней канализацией централизованной. В туалетные для детей обеспечена подача воды из водонагревателей.

Прием детей, впервые поступающих в дошкольные образовательные 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 не осуществляет прием детей в случаях подозрения на заболевание. После перенесенного заболевания, а также отсутствия более 5 дней (за исключением выходных и праздничных дней) не имеет место допуск детей в дошкольное

учреждение без справки участкового врача-педиатра с указанием диагноза, длительности заболевания, проведенного лечения, сведений об отсутствии контакта с инфекционными больными. Режим дня соответствует возрастным особенностям детей и способствует их гармоничному развитию. Во время прогулки с детьми проводятся подвижные игры. Продолжительность учебных занятий в зависимости от возраста ребенка.

Физическое воспитание детей направлено на улучшение состояния здоровья и физического развития. Физические упражнения осуществляются с учетом состояния здоровья, возрастно-половых возможностей детей и сезона года. Используются следующие формы двигательной деятельности: утренняя гимнастика, физкультурные занятия в помещении, подвижные игры.

Пищеблок дошкольной организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование исправно. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеет маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям: для разделки сырых и готовых продуктов имеются промаркированные отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева без дефектов. Посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека. Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группе. Посуда хранится в буфетной группе в шкафах.

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла (электроплита) оборудована локальной вытяжкой.

Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря и кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) не используются гибкие шланги с душевой насадкой, что является нарушением п. 13.6 СанПиН 2.4.1.3049-13. В производственном помещении имеется раковина для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смеситель.

Инструкции по правилам мытья кухонной посуды имеются, посуда моется с соблюдением правил. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах.

Столовая и чайная посуда выделяется 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 - из нержавеющей стали. В моечной и буфетных имеются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Для обеззараживания посуды имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

Рабочие столы на пищеблоке и столы в столовой после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, ветошь). Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Пищевые отходы на пищеблоке собираются в промаркированные ведра с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. 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.

В помещениях пищеблока проводят дезинсекцию и дератизацию на основании заключенного договора со специализированной организацией.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется завхозом и медсестрой. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. 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. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания", при приготовлении блюд не применяется жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечено выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте, используя для этих целей промаркированные емкости. В рационе питания имеются витаминизированные напитки, и проводится искусственная С-витаминизация.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). При организации питьевого режима используется кипяченая питьевая вода, хранится в емкостях для питья (чайники)

Для обеспечения здоровым питанием детей группы дошкольного воспитания было составлено примерное меню на 10 дней. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. На каждое блюдо заведена технологическая карта.

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в количестве 3 человек. Результаты контроля регистрируются в журнале по специально установленной форме. После приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции, хранится в холодильнике. Суточная проба отбирается в достаточном объеме и сохраняется не менее 48 часов. Посуда с пробами промаркирована, указано время приема пищи и дата отбора. Отбор проб осуществляет повар, контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинская сестра.

Влажная уборка во всех помещениях проводится своевременно, качественно. Ковры ежедневно пылесосят. Уборочный инвентарь промаркирован, хранится в подсобном помещении. Уборочный инвентарь хранится отдельно от другого уборочного инвентаря. Мбющие, чистящие, дезинфицирующие средства в наличии имеются. Инструкция по использованию дезинфицирующих средств имеется.

Смену постельного белья, полотенца проводят по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируют. Постельное белье, кроме наволочек, маркируют у ногового края. Чистое белье доставляют в мешках и хранят в шкафах. Белье после употребления складывают в двойной мешок из материи. Грязное белье доставляют в специальное помещение, матерчатые мешки сдают в стирку. В летний период постельные принадлежности просушивают на солнце. В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медицинские работники дошкольных организаций проводят: медицинские осмотры детей при поступлении в учреждения с целью выявления больных, в т.ч. на педикулез. Результаты осмотра заносят в специальный журнал.

При приеме на работу и в последующем согласно приказа № 302н, все сотрудники проходят медицинский осмотр и имеют личную медицинскую книжку. Своевременность и полнота прохождения медицинского осмотра контролируется медсестрой.

Выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций":
(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

Теневой навес для младшей группы не соответствует по площади, он должен быть не менее 1 кв.м. на одного ребенка, что является нарушением п.3.9 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Во всех группах ДО списочный состав детей превышает нормы комплектования групп и составляет 32-45 детей в каждой группе, нарушение п.1.9 СанПиН 2.4.1.3049-13.

В раздевальных (или в отдельных помещениях) не предусмотрены условия для сушки верхней одежды и обуви детей, что является нарушением п. 6.2 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Меловые доски отсутствуют в подготовительной и старшей группе, что является нарушением п. 6.8 СанПиН 2.4.1.3049-13.

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

Что является нарушением СанПиН 2.4.1.3049-13. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию организации режима работы дошкольных образовательных организация», ст. 28 ФЗ № 52 от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ст.6.3;6.7ч.1;6.4 КоАП РФ;


(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)
выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов): _____

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

нарушений не выявлено _____


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

Гереева М.А.
(подпись проверяющего)

 С.М.Абдулаева
(подпись уполномоченного представителя
юридического лица, индивидуального
предпринимателя, его уполномоченного
представителя)

Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля, мною занесены запись (заполняется при проведении выездной проверки):

Гереева М.А.
(подпись проверяющего)

 С.М.Абдулаева
(подпись уполномоченного представителя
юридического лица, индивидуального
предпринимателя, его уполномоченного
представителя)

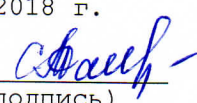
представителя)

Прилагаемые к акту документы: Протоколы лабораторных исследований фФБУЗ «ЦГиЭ в РД в г.Кизилюрте» №1285, 1286, 5476, 5473, 1285, 5477-5486, 5492, 5487, 5488, 5489, 5490, 5491 от 26-30.11.18г. и экспертные заключения фФБУЗ «ЦГиЭ в РД в г.Кизилюрте» №2593, 2566, 2567, 5476, 2578, 2592, 2709, 2711, 2712, 2713, 2714, 2715 от 26-30.11.18г. Протоколы лабораторных исследований фФБУЗ «ЦГиЭ в РД» №14903, 00466, 00580 от 03-04.12.18г.

Подписи лиц, проводивших проверку: _____ Гереева М.А.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а): Абдулаева Сайанат Магомедовна заведующая
(фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

" 10 " декабрь 2018 г.


(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____
(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)