

Управление Федеральной службы по надзору  
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области

Территориальный отдел

в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах  
адрес: 624605, Свердловская область, г. Алапаевск, ул. Ленина, дом 125 корпус 1  
тел. (34346)3-18-66, E-mail: mail\_02@66.rospotrebnadzor.ru  
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565, ИНН/КПП 6670083677/667001001

место составления акта

624605, Свердловская область, г. Алапаевск, ул. Ленина, дом 125 корпус 1

АКТ ПРОВЕРКИ

Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области  
в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах  
юридического лица

11.06.2021 г. 11 час. 00 мин.

На основании распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области И.А.Власова № 01-01-01-03-02/11766 от 21.04.2021 г.

вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества, должности руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора), издавшего распоряжение или приказа о проведении проверки

была проведена плановая выездная проверка в отношении:

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 35 "ВАСИЛИНКА"

623733, Свердловская область, Режевской район, с. Останино, ЕСЕНИНА УЛИЦА, ДОМ 2 КОРПУС Б

полное и (в случае, если имеется) сокращенное наименование, в том числе фирменное наименование ЮЛ, фамилия, имя и отчество ИП

объект с указанием адреса (место проведения проверки):

МБДОУ "Детский сад №35 "Василинка"

623733, Режевской район, с. Останино, улица Есенина, 2Б

Дата и время проведения выездной проверки: с 17.05.2021 по 11.06.2021

№	Дата выхода на объект проверки (число, месяц, год)	Время нахождения на объекте (с ____ ч. ____ мин. по ____ ч. ____ мин.)	Продолжительность проверки (кол-во часов, проведенных на объекте)	Наименование, адрес объекта проверки
1.	19.05.2021	С 10 ч. 10 мин. По 12 ч. 20 мин.	2 часа 10 минут	МБДОУ "Детский сад №35 "Василинка" 623733, Режевской район, с. Останино, улица Есенина, 2Б
2.	28.05.2021	С 10 ч. 00 мин. По 11 ч. 30 мин.	1 час 30 минут	МБДОУ "Детский сад №35 "Василинка" 623733, Режевской район, с. Останино, улица Есенина, 2Б

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах

наименование органа государственного контроля (надзора)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен:

заведующая Ануфриева Марина Николаевна

фамилии, имена, отчества, подпись, дата, время (заполняется при проведении выездной проверки)

Лица, проводившие проверку

Покрышкина Валерия Вячеславовна

Специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах

Телегина Ирина Анатольевна

Заместитель начальника Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах» (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.710345, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 08.04.2021)

Зверева Наталья Павловна

Врач по гигиене детей и подростков филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах»

Маврина Елена Юрьевна

Помощник врача по гигиене детей и подростков филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах»

Малых Елена Алексеевна

Врач-эпидемиолог филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах»

Гусева Светлана Игоревна

Помощник врача-эпидемиолог филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах»

Толмачева Людмила Владимировна

Лаборант ЛКХФФ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах»

Шарафеев Азат Рафкатович

Эксперт физик филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах»

фамилия, имя, отчество, должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указывается (фамилия, имена, отчества, должности экспертов и/или наименование экспертных организаций)

При проведении проверки присутствовали:

заведующая Ануфриева Марина Николаевна

фамилия, имя, отчество, должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя ЮЛ, уполномоченного представителя ИП, присутствовавших при проведении мероприятий по проверке

При проведении проверки осуществлялась

фотосъемка

фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись

фотоаппаратом Canon Power Shot S 110

реквизиты используемой техники: наименование, серия, номер

О проведении

фотосъемки

уведомлена (а)

фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись

подпись

В ходе проверки установлено:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 35 "ВАСИЛИНКА"
2.	адрес	623733, Свердловская обл., Режевской район, с. Останино, ЕСЕНИНА УЛИЦА, ДОМ 2 КОРПУС Б
3.	дата регистрации	28.10.2002
4.	ИНН	6628009856
5.	ОКПО	55156781
6.	ОГРН	1026601689212
7.	организационно-правовая форма	Муниципальные бюджетные учреждения
8.	вид собственности	Муниципальная собственность
9.	наличие ППК	есть
10.	ОКВЭД	85.11
11.	группировка предпринимательства	бюджетные организации
12.	руководитель: ФИО, должность	Ануфриева Марина Николаевна, заведующая
13.	телефон, факс, e-mail	5-80-20

2. Данные учета объектов и выявленные нарушения

Данные по объекту							
1.	наименование	МБДОУ "Детский сад №35 "Василинка"					
2.	адрес	623733, Режевской район, с. Останино, улица Есенина, 2Б					
3.	ОКВЭД	85.11 Образование дошкольное					
4.	ведомственная классификация	дошкольные учреждения (85.11, 88.91)					
5.	классификация предприятия розничной торговли						
6.	наличие ППК	есть					
7.	наличие ИИИ	нет					
8.	руководитель: ФИО, должность	Ануфриева Марина Николаевна, заведующая					
9.	телефон, факс, e-mail	5-80-20					
10.	контактная информация	-					
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
	всего	7	0	75	0	0	0
	женщины	6					
	подростки 15-17 лет						
Предмет проверки							
№ п/п	наименование НД	пункты НД					
1.	ТР ТС 008/2011 О безопасности игрушек.						
2.	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.						
3.	ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки.						
4.	ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.						
5.	ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию.						
6.	ТР ТС 025/2012 О безопасности мебельной продукции.						
7.	ТР ТС 027/2012 О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания.						
8.	ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.						
9.	ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции.						
10.	ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции.						
11.	СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания						
12.	Федеральный Закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма, последствий потребления табака или потребления никотинсодержащей продукции						
13.	Федеральный Закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ Об иммунопрофилактике инфекционных болезней.						
14.	Федеральный Закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ О техническом регулировании.						
15.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения						
16.	СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи						
17.	Федеральный Закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов.						
18.	Федеральный Закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля						

19.	СП 3.1.1.3108-13 Профилактика острых кишечных инфекций.
20.	СП 3.1.2.3109-13 Профилактика дифтерии.
21.	СП 3.1.2.3114-13 Профилактика туберкулеза.
22.	СП 3.1.3.2352-08 Профилактика клещевого вирусного энцефалита.
23.	СП 3.1.3597-20 Профилактика новой коронавирусной инфекции (covid-19)
24.	СП 3.1.7.2616-10 Профилактика сальмонеллеза
25.	СП 3.1/2.4.3598-20 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)
26.	СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней.
27.	СП 3.2.3110-13 Профилактика энтеробиоза.
28.	СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.
29.	СанПиН 3.5.2.3472-17 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение
30.	СП 3.5.3.3223-14 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий.
31.	Федеральный Закон от 29.12.2010 № 436-ФЗ О защите детей от информации, причиняющей вред их здоровью и развитию.
32.	Федеральный Закон от 12.03.1999 № 52-ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.
33.	Федеральный Закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ Об отходах производства и потребления.

#### Описательная часть

На основании ежегодного плана проведения плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей на 2021 год, утвержденного приказом руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области от 22.10.2020 г. №01-01-01-01/360, согласованного прокуратурой Свердловской области, размещенного на сайтах Генеральной прокуратуры ([www.genproc.gov.ru](http://www.genproc.gov.ru)), прокуратуры Свердловской области ([www.prokurat-so.ru](http://www.prokurat-so.ru)), Управления Роспотребнадзора по Свердловской области ([www.66.rosпотребнадзор.ru](http://www.66.rosпотребнадзор.ru)). В соответствии с распоряжением заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области Заместитель главного государственного санитарного врача по Свердловской области И.А.Власова № 01-01-01-03-02/11766 от 21.04.2021 г. проведена плановая выездная проверка в отношении Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения "Детский сад №35 Василенка", расположенного по адресу: 623733, Режевской район, с. Останино, улица Есенина, 2Б.

Фактическое время пребывания 19.05.2021 с 10 ч. 10 мин. до 12 ч. 20 мин.; 28.05.2021 с 10 ч. 00 мин. до 11 ч. 30 мин  
Из акта обследования филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Свердловской области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах» следует:

Знак о запрете курения расположен при входе в учреждение.

Здание построено в 2015 г., функционирует в соответствии с лицензией на образовательную деятельность с 04.09.2017 г.

Учреждение функционирует в режиме сокращенного дня (10-часового пребывания). В дошкольную организацию принимаются дети в возрасте от 2 месяцев до 8 лет. Здание дошкольной образовательной организации размещено на внутриквартальной территории жилого микрорайона, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов. Территория ДОО по периметру ограждена забором и полосой зеленых насаждений. Учреждение имеет собственную территорию, огражденную по периметру забором и полосой зеленых насаждений. Зеленые насаждения используются для разделения групповых площадок друг от друга и отделения групповых площадок от хозяйственной зоны. На территории предусмотрено место для колясок и санок, защищенное навесом от осадков. Паводковые и ливневые воды отведены от территории дошкольной образовательной организации для предупреждения затопления и загрязнения игровых площадок для детей. Территория организации имеет наружное электрическое освещение. На территории ДОО выделены игровая и хозяйственная зоны. Зона игровой территории

включает в себя групповые площадки - индивидуальные для каждой группы и физкультурную площадку (одну). Площадь физкультурной площадки составляет 255 кв.м, предусмотрены также дорожка для разбега площадью 14 кв.м, яма для прыжков площадью 6 кв.м, беговая дорожка площадью 45 кв.м. Покрытие групповых площадок травяное и плиточное, физкультурной зоны травяное. Для защиты детей от солнца и осадков на территории каждой групповой площадки установлен тентовый навес. Тентовые навесы оборудованы деревянными полами на расстоянии 15 см от земли, ограждены с трех сторон, высота ограждения составляет 2 м. Для хранения игрушек, используемых на территории дошкольных образовательных организаций, колясок, санок, велосипедов, лыж выделено специальное место. Игрушки хранят под тентовым навесом в закрывающихся шкафах. Игровые и физкультурная площадка для детей оборудованы с учетом их роста-возрастных особенностей. В учреждении оборудована одна физкультурная площадка, что соответствует требованиям санитарных правил с учетом вместимости учреждения.

Хозяйственная зона расположена со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд. На территории хозяйственной зоны предусмотрены площадки для сушки постельных принадлежностей площадью 20,4 кв.м и чистки ковровых изделий площадью 9,2 кв.м. В хозяйственной зоне оборудована площадка для сбора мусора на расстоянии 20 м от здания, что соответствует требованиям санитарных правил. На площадке с твердым покрытием установлен контейнер с крышкой. Размеры площадки превышают площадь основания контейнера. Въезды и входы на территорию ДООУ, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к контейнерной площадке для сбора мусора покрыты асфальтобетоном.

Здание дошкольной образовательной организации двухэтажное. Предусмотрен следующий набор помещений: групповые ячейки (изолированные помещения для каждой детской группы); дополнительные помещения для занятий с детьми (зал для музыкальных и спортивных занятий, кабинет логопеда); сопутствующие помещения (медицинский блок, пищеблок, постирочная); служебно-бытового назначения для персонала. В подвальных и цокольных этажах здания помещений для пребывания детей и помещений медицинского назначения нет. Здание имеет компактную конфигурацию. В целях сохранения воздушно-теплового режима в помещениях дошкольной образовательной организации, входы в здания оборудованы тамбурами. Объемно-планировочные решения помещений дошкольной образовательной организации обеспечивают условия для соблюдения принципа групповой изоляции. Групповые ячейки для детей раннего возраста имеют самостоятельный вход на игровую площадку. В здании оборудовано два входа и предусмотрены две лестничные клетки. В состав групповой ячейки входят: раздевальная (приемная) (для приема детей и хранения верхней одежды), групповая (для проведения игр, занятий и приема пищи), спальня, буфетная (для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды), туалетная (совмещенная с умывальной). Площади раздевальных (приемных) составляют 18 кв.м, площади буфетных 6,5 кв. м, площадь групповая для детей 1,5-3 лет составляет 3,4 кв.м, площади групповых для детей 3-7 лет - 2,5 кв.м, площади спален составляют 51,5 кв.м - 3,4 кв.м из расчета на одного ребенка с 1,5 до 3 лет, 2,6 кв.м на одного ребенка 3-7 лет, площадь туалетной для детей 1,5-3 лет составляет 19,6 кв.м, для детей 3-7 лет - 17,7-18 кв.м, что соответствует требованиям санитарных правил.

Проектная мощность образовательной организации 75 детей списочный состав-50 детей, предусмотрено разделение на 4 группы: для детей с 1,5 до 3 лет - численностью до 15 человек (списочный 13), разновозрастная группа для детей 3-5 лет (списочный состав- 13), расположены на 1 этаже, старшая группа- (списочный 13) и подготовительная группа для детей 6-7 лет( списочный состав -11), расположены на 2 этаже.

В учреждении предусмотрен медицинский блок, состоящий из медицинского и процедурного кабинетов, палаты изолятора, туалета. Площадь процедурного кабинета составляет 11 кв.м, площадь медицинского кабинета - 12,2 кв.м, площадь палаты изолятора - 7,4 кв.м, площадь санузла с местом для приготовления дезинфицирующих растворов - 6,3 кв.м, площадь приёмной изолятора - 4,5 кв.м, что соответствует требованиям санитарных правил. В туалете предусмотрено место для приготовления дезинфекционных растворов. Медицинский блок имеет отдельный вход из коридора.

В МБДОУ «Детский сад № 35«Василинка» предусмотрен набор служебно-бытовых помещений: кабинет заведующего площадью 13,2 кв.м, методический кабинет площадью 21,4 кв.м, две кладовые чистого белья площадью 4,5 и 4,1 кв.м, хозяйственная кладовая площадью 5,9 кв.м, туалеты для персонала на 1 и на 2 этаже здания площадью 3,6 кв.м. Также на 2 этаже здания предусмотрен кабинет завхоза площадью 13,6 кв.м, комната персонала площадью 10,4 кв.м, кабинет логопеда площадью 19,2 кв.м, канцелярия площадью 8,2 кв.м, помещения для хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов площадью 4 кв.м на 1 и 2 этажах здания. Групповые ячейки расположены друг над другом, не над помещениями пищеблока и постирочной.

Пищеблок учреждения работает на сырье, расположен на 1 этаже. Объемно-планировочные решения помещений пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырой и готовой продукции. Предусмотрен следующий набор помещений в соответствии с санитарными правилами: горячий цех площадью 18,8 кв.м, раздаточная площадью 4 кв.м, холодный цех площадью 7,9 кв.м, площадь мясного цеха 7,9 кв.м, площадь цеха первичной обработки овощей - 6,9 кв.м, площадь мучного цеха - 5,9 кв.м, моечная кухонной посуды - 8,3 кв.м, кладовая для овощей - 4,4 кв.м, кладовая сухих продуктов - 3,8 кв.м, помещение

для холодильного оборудования -7,4 кв.м, помещение для временного хранения пищевых отходов площадью 3,6 кв.м, моечная оборотной тары площадью 3,5 кв.м, загрузочная площадью 4,7 кв.м. Комната персонала, раздевалка и помещение для приготовления моющих и дезинфекционных растворов размещены за пределами пищеблока. Раздевалка для персонала оборудована индивидуальными шкафчиками для каждого сотрудника пищеблока и уборщиц для раздельного хранения личных вещей, верхней одежды и специальной одежды, душевым поддоном с гибким шлангом с душевой насадкой для личной гигиены сотрудников.

Для мытья обменной тары пищеблоке выделено отдельное помещение площадью 3,5 кв.м. Технологическое оборудование размещено с учетом обеспечения свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания.

Питание детей организуется в помещении групповой. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка предусматривает групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).

Для мытья столовой посуды буфетные оборудована двухгнездными моечными раковинами с подводкой к ним холодной и горячей воды. Для ополаскивания посуды используются гибкие шланги с душевыми насадками. Инструкции по мытью посуды на применяемые моющие и дезинфицирующие средства имеются. Дезинфекция посуды проводится в специально выделенных промаркированных емкостях.

В учреждении предусмотрена постирочная, совмещенная с гладильной площадью 20 кв.м. В постирочную предусмотрено два отдельных входа для сдачи грязного и получения чистого белья.

Стены помещений гладкие, без признаков поражений грибком и имеют отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию. Отделка стен выполнена водоземлюсионной краской. Все строительные и отделочные материалы безвредны для здоровья человека и имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Стены помещений пищеблока, буфетных, кладовой для овощей, охлаждаемых камер, моечной, постирочной и туалетных облицованы глазурованной плиткой на высоту 1,5 м; в заготовочной пищеблока- на высоту 1,8 м для проведения влажной обработки с применением моющих и дезинфекционных средств. В помещениях, ориентированных на южную сторону горизонта, применены краски неярких холодных тонов, на северную сторону - теплые тона. Потолки в помещениях с повышенной влажностью воздуха (производственные цеха пищеблока, душевая, постирочные, умывальные, туалеты и другие) окрашены влагостойким материалом (водоземлюсионная краска). Полы в коридорах здания, в туалетных, умывальных, на пищеблоке, в буфетных, в раздевалке для персонала, в помещениях для хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов выполнены керамической плиткой. Полы в помещениях групповых, расположенных на первом этаже, отапливаемые, с регулируемым температурным режимом.

Оборудование основных помещений соответствует росту и возрасту детей. Детская мебель и оборудование для помещений, изготовлены из материалов, безвредных для здоровья детей и имеют документы, подтверждающие их происхождение и безопасность. 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. Каждая индивидуальная ячейка маркируется. В раздевальных предусмотрены условия для сушки верхней одежды и обуви детей (под детскими шкафчиками в приемной каждой групповой ячейки расположены трубопроводы системы отопления).

В групповых для детей 1,5 года и старше столы и стулья установлены по числу детей в группах. Стулья и столы одной группы мебели, промаркированы. Рабочие поверхности столов имеют матовое покрытие светлого тона. Материалы, используемые для облицовки столов и стульев, обладают низкой теплопроводностью, стойки к воздействию влаги, моющих и дезинфекционных средств. Меловые доски изготовлены из материалов, имеющих высокую адгезию с материалом, используемым для письма, хорошо очищаются влажной губкой, износостойкие, имеют темно-зеленый цвет и антибликовое или матовое покрытие. При использовании маркерной доски предусмотрены контрастные цвета маркеров (черный, красный, коричневый, темные тона синего и зеленого). Учебные доски, не обладающие собственным свечением, обеспечены равномерным искусственным освещением. В дошкольной образовательной организации используют игрушки, безвредные для здоровья детей, отвечающие санитарно-эпидемиологическим требованиям и имеющие документы, подтверждающие безопасность, которые могут быть подвергнуты влажной обработке (стирке) и дезинфекции.

В составе групповых предусмотрены отдельные спальные помещения. Спальни оборудованы стационарными кроватями. Кровати соответствуют росту детей. Расстановка кроватей обеспечивает свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами. Количество кроватей соответствует количеству детей, находящихся в группе. Дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены. В наличии 3 комплекта постельного белья и полотенец, 2 комплекта на матрасников из расчета на 1 ребенка. Постельное белье промаркировано у ножного конца.

Туалетные помещения делят на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне размещены детские умывальники и душевой поддон. В зоне санитарных узлов размещены унитазы. Туалетная для детей раннего возраста оборудована в одном помещении, где установлены 3 умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды для детей, 1 умывальная раковина для персонала, шкаф (стеллаж) с ячейками для хранения индивидуальных горшков и слив для их обработки, детская ванна, хозяйственный шкаф. Горшки промаркированы. В туалетных к умывальным раковинам обеспечена подводка горячей и холодной воды, подача воды осуществляется через смеситель.

В туалетных подготовительной, старшей, разновозрастной групп в умывальной зоне установлены по 4 умывальных раковины для детей и 1 умывальной раковине для взрослых, 4 детских унитаза. Детские унитаза разделены перегородками.

Унитазы оборудованы детскими сидениями или гигиеническими накладками, изготовленными из материалов, безвредных для здоровья детей, допускающими их обработку моющими и дезинфекционными средствами (пластмассовые сидения). Для персонала дошкольного учреждения организованы отдельные санитарные комнаты на каждом этаже здания дошкольной образовательной организации с унитазом и умывальником. В туалетных помещениях (рядом с умывальниками и напротив них) установлены вешалки для детских полотенец (отдельно для рук и для ног) по списочному составу детей, хозяйственный шкаф и шкаф для уборочного инвентаря.

Световые проемы в групповых, игровых и спальнях оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами. В качестве солнцезащитных устройств используются шторы светлых тонов со светорассеивающими и светопропускающими свойствами.

Конструкция регулируемых солнцезащитных устройств в исходном положении не уменьшает светоактивную площадь оконного проема. Не размещают цветы в горшках на подоконниках в групповых помещениях. Источники искусственного освещения обеспечивают достаточное равномерное освещение всех помещений. Общее равномерное искусственное освещение. Размещение светильников осуществляется в соответствии с требованиями к размещению источников искусственного освещения помещений дошкольных образовательных организаций: в групповых, раздевальных - вдоль светонесущей стены, в спальнях - в два ряда параллельно светонесущей стене, в зале для музыкальных и спортивных занятий - светильники расположены в два ряда параллельно светонесущей стене. Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии. Неисправные и перегоревшие лампы хранятся в специально отведенном помещении в подвале. Осветительные приборы в помещениях для детей имеют защитную светорассеивающую арматуру, в помещениях пищеблока и прачечной - пылевлагонепроницаемую защитную арматуру.

Здание ДОО оборудовано системами отопления и вентиляции в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха в общественных зданиях и сооружениях. Ограждающие устройства отопительных приборов выполнены из материалов, не оказывающих вредного воздействия на человека (съёмные деревянные решётки ограждения). Ограждения из древесно-стружечных плит не используются. Все помещения ежедневно проветриваются, составлены графики проветривания.

Сквозное проветривание проводят не менее 10 минут через каждые 2,5 часа. Проветривание проводится в отсутствие детей и заканчивается за 30 минут до их прихода с прогулки или занятий.

Контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляется с помощью бытовых термометров. Температура воздуха в групповых составляет от +23,1 до +24,6 °С, при нормативном уровне 21-28 °С, относительная влажность воздуха - 40-48% при нормативе 40-60%, подвижность воздуха менее 0,1 м/с, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № П-1913 от 21.05.2021 г., выполненным аккредитованным Испытательным лабораторным центром Филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах". Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.510595 Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.06.2016 г.

Здание организации оборудовано системами холодного и горячего водоснабжения, канализацией. Вода отвечает санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний воды из разводящей сети № 5105 от 24.05.2021 г., выполненным аккредитованным Испытательным центром филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах». Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.510595. Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.06.2016 г. Подводкой горячей и холодной воды обеспечены помещения пищеблока, буфетных, туалетных для детей и персонала, постирочной, медицинского блока. Умывальники, моечные ванны, душевые установки и водоразборные краны для хозяйственных нужд обеспечены смесителями. В помещениях пищеблока, буфетных, туалетных для детей и персонала, постирочной, медицинском блоке предусмотрены резервные источники горячего водоснабжения - электроводонагреватели накопительного типа. В селе Останино отсутствует централизованная канализация, поэтому здание ДОО оборудовано внутренней канализацией с устройством выгребов.

Прием детей, впервые поступающих в ДОО, осуществляется на основании медицинского заключения.

Ежедневный утренний прием детей проводится воспитателями и (или) медицинским работником, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей. Всем детям и сотрудникам проводится термометрия. Выявленных больных детей или детей с подозрением на заболевание в ДОО не принимают; заболевших в течение дня детей изолируют от здоровых детей (временно размещают в помещениях медицинского блока) до прихода родителей или их госпитализации в лечебно-профилактическую организацию с информированием родителей.

Режим дня соответствует возрастным особенностям детей и способствует их гармоничному развитию. Продолжительность непрерывного бодрствования детей 3 - 7 лет составляет 5,5 часов, до 3 лет - в соответствии с медицинскими рекомендациями.

Продолжительность ежедневных прогулок составляет 4 часа. Продолжительность прогулки определяется дошкольной образовательной организацией в зависимости от климатических условий. Прогулки организованы 2 раза в день: в первую половину дня и во вторую половину дня - перед уходом детей домой.

При организации режима пребывания детей в МБДОУ «Детский сад № 35 «Василинка» организованы приемы пищи с интервалом 3 - 4 часа и дневной сон. Для детей от 1,5 до 3 лет дневной сон организуют однократно продолжительностью 3 часа. Для детей 3-7 лет продолжительность дневного сна составляет 2 часа. На самостоятельную деятельность детей 3 - 7 лет (игры, подготовка к образовательной деятельности, личная гигиена) в режиме дня отводится не менее 3 часов.

Для детей раннего возраста от 1,5 до 3 лет длительность непрерывной непосредственно образовательной

деятельности не превышает 10 мин. Осуществляют образовательную деятельность в первую и во вторую половину дня (по 8 - 10 минут). Допускается осуществлять образовательную деятельность на игровой площадке во время прогулки.

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

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 физкультурные минутки. Перерывы между периодами непрерывной образовательной деятельности - 10 минут. В середине непосредственно образовательной деятельности статического характера проводятся физкультурные минутки.

Двигательный режим, физические упражнения и закалывающие мероприятия осуществляются с учетом здоровья, возраста детей и времени года. Используются следующие формы двигательной деятельности: утренняя гимнастика, занятия физической культурой в помещении и на воздухе, физкультурные минутки, подвижные игры, спортивные упражнения, ритмическая гимнастика и другие.

Для реализации двигательной деятельности детей используются оборудование и инвентарь физкультурного зала и спортивной площадки в соответствии с возрастом и ростом детей.

С детьми второго и третьего года жизни занятия по физическому развитию основной образовательной программы осуществляют по подгруппам 2 - 3 раза в неделю. С детьми второго года жизни занятия по физическому развитию основной образовательной программы проводят в групповом помещении, с детьми третьего года жизни - в групповом помещении или в физкультурном зале.

Занятия по физическому развитию основной образовательной программы для детей в возрасте от 3 до 7 лет организуются не менее 3 раз в неделю. Длительность занятий по физическому развитию зависит от возраста детей и составляет: в младшей группе - 15 мин., в средней группе - 20 мин., в старшей группе - 25 мин., в подготовительной группе - 30 мин.

Один раз в неделю для детей 5 - 7 лет круглогодично организуют занятия по физическому развитию детей на открытом воздухе. Их проводят только при отсутствии у детей медицинских противопоказаний и наличии у детей спортивной одежды, соответствующей погодным условиям.

Пищеблок дошкольной организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений: оборудование горячего цеха - шестиконфорочная электроплита, духовой шкаф, электродуховка, электросковорода, пароконвектомат, электропривод для готовой продукции, 2 производственных стола, контрольные весы для готовой продукции, раковина для мытья рук;

-помещения для хранения отходов - среднетемпературный холодильный шкаф, умывальная раковина для мытья рук; -овощного склада - стеллаж для овощей; кладовая для сухих и сыпучих продуктов - стеллажи, шкаф для хранения хлеба с отверстиями в дверцах, подтоварник;

-помещение с холодильным оборудованием - низкотемпературный холодильный шкаф, 3 среднетемпературных холодильных шкафа с морозильными камерами;

-моечная оборотной тары - двухсекционная производственная ванна с механической вытяжной вентиляцией;

-мясорыбного цеха - 4 производственных ванны («мясо», «кура», «рыба», «яйцо») с механической вытяжной вентиляцией, умывальная раковина для рук, 3 производственных стола, электромясорубка, контрольные весы, среднетемпературный холодильный шкаф;

-цех первичной обработки овощей - картофелеочистительная машина, овощерезательная машина, 2 производственных стола, двухсекционная производственная ванна с механической вытяжной вентиляцией, раковина для мытья рук;

- холодный цех - двухсекционная производственная ванна с механической вытяжной вентиляцией, раковина для мытья рук, 3 производственных стола, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, контрольные весы, среднетемпературный холодильный шкаф;

- мучной цех - шкаф для расстойки теста, 2 производственных стола, производственная ванна с механической вытяжной вентиляцией, раковина для мытья рук;

- моечная кухонной посуды двухсекционная производственная ванна с механической вытяжной вентиляцией, 2 стеллажа, раковина для мытья рук;

- раздача - 2 производственных стола. Всё 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 имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, не имеет метку объема в литрах и миллилитрах. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические;

- для разделки сырых и готовых продуктов предусмотрены отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород без дефектов (щелей, зазоров и других);



- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;

- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группах. Для персонала выделена отдельная столовая посуда. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках.

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудована отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделения тепла, газов, оборудовано локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) предусмотрены гибкие шланги с душевой насадкой. Помещение для мытья обменной тары оборудовано производственной ванной. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле установлены раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители (предусмотрены такие конструкции смесителей раковин для мытья рук, которые препятствуют повторному загрязнению рук после мытья). В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации предусмотрен воздушный разрыв 20 мм от верха приемной воронки, которая устроена выше сифонных устройств. Для просушивания посуды предусмотрены решетчатые полки, стеллажи. Чистая кухонная посуда хранится на стеллажах. Столовая и чайная посуда выделена для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) изготовлена из фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. В учреждении не допускается использование посуды с отбитыми краями, трещинами, деформированной, с поврежденной эмалью, пластмассовой и столовых приборов из алюминия. В моечной и буфетных вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи, замачивается в растворе дезинфекционного средства в соответствии с инструкцией, затем моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках. Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают. Предусмотрены термометры для контроля температуры воды при мытье кухонной и столовой посуды в буфетных всех групповых ячеек и на пищеблоке.

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 и хранят в буфетной групповой ячейке отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, щетки, ветошь). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств или дезинфицируют, просушивают и хранят в специально промаркированной таре. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собирают в промаркированные ведра с крышками, очистку которых проводят 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.

Дезинсекция и дератизация в учреждении проводится в соответствии с договорами, заключенными с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах» № Р 89 от 25.01.2021.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольную образовательную организацию осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом - кладовщиком. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Пищевая продукция, находящаяся на хранении (курага, морковь свежая, свекла), не сопровождается информацией об условиях хранения: на маркировочной ярлыке отсутствует информация о дате выработки или упаковки.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.

Складское помещение для хранения сухих сыпучих продуктов оборудовано прибором для измерения температуры и влажности воздуха (психрометром). Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно в шкафу. Дверки в шкафах имеют отверстия для вентиляции.

При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Обработка сырых и готовых продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски хранятся на специальных касетах, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой. В перечень технологического оборудования включены 2 мясорубки для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов.

Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

При обработке овощей соблюдены следующие требования: овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов. Предварительное замачивание овощей не проводят.

Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

В питании детей используют витаминизированные напитки промышленного производства.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Хранение суточной пробы осуществляется с нарушением требований: суточная проба от 26.05.2021 утилизирована полностью, хотя срок хранения 48 часов для обеда и полдника еще не истек.

В МБДОУ» Детский сад № 35 «Василинка» организован правильный питьевой режим. Используют кипяченую питьевую воду, хранят её не более 3-х часов. Графики смены питьевой воды вывешены в каждой групповой ячейке.

Питание удовлетворяет физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определен с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием. Питание организовано в соответствии с примерным 10-дневным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

При составлении примерного меню руководствуются распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи.

В промежутке между завтраком и обедом предусмотрен дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

Примерное меню содержит информацию в соответствии с санитарными правилами. Приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню.

Завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед включает закуску (одно- двухкомпонентные салаты или порционные овощи), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям санитарных правил.

На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Кратность приема пищи определена временем пребывания детей (10 ч) и режимом работы групп (завтрак, второй завтрак, обед, полдник). Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в учреждении и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке.

Тефтели рыбные, греча рассыпчатая, огурец порционно соответствуют требованиям технического регламента по микробиологическим показателям, что подтверждается протоколами лабораторных испытаний № 5099-5103 от 26.05.2021 г., выполненными аккредитованным Испытательным лабораторным центром Филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах". Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001. 510595 Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.06.2016 г.

Смывы с объектов внешней среды на санитарно-показательные микроорганизмы (БГКП) соответствуют требованиям нормативных документов, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № П-1936 от 26.05.2021 г., выполненным аккредитованным Испытательным лабораторным центром Филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах".

уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001. 510595 Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.06.2016 г.

Смывы с объектов внешней среды на паразитологические показатели соответствуют требованиям нормативных документов, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № П-1967 от 26.05.2021 г., выполненным аккредитованным Испытательным лабораторным центром Филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах" уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001. 510595 Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.06.2016 г.

Содержание пищевых веществ и энергетической ценности в обеде соответствует нормативам, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 5099-5103 от 26.05.2021 г., выполненным аккредитованным Испытательным лабораторным центром Филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах". уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001. 510595 Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.06.2016 г.

Молоко и молочная продукция хранится в соответствии с условиями, установленными предприятием-изготовителем (в промаркированном холодильнике в загрузочной при температуре +5 °С). Упаковка пищевой масложировой продукции обеспечивает её безопасность, упаковка не нарушена. Маркировка потребительской упаковки продукции понятна, легкочитаема, достоверна и не вводит в заблуждение потребителей, надписи, знаки, символы контрастны фону, на котором размещена маркировка.

Разработана программа производственного контроля, утвержденная заведующим МБДОУ «Детский сад № 35 «Василинка» 15.01.2021 г.

Все помещения убираются влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств 5 раз в день в соответствии с графиком. Содержание активного хлора в растворе Део-хлор 0,15 % не соответствует инструкции по разведению и составляет 0,020 +-0,001% при нормативе 0,013-0,017 %, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 5107 от 26 мая 2021 г., выполненным аккредитованным Испытательным лабораторным центром Филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах". Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001. 510595 Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.06.2016 г.

Средствами индивидуальной защиты (масками, перчатками, защитными экранами) сотрудники учреждения обеспечены. Проведение проветривания помещений возможно через открывающиеся фрамуги. Проводится обеззараживание воздуха с помощью бактерицидных УФ рециркуляторов, паспорта на рециркуляторы в наличии. С помощью бесконтактных и контактных термометров возможно проведение термометрии. Составлены графики, ведутся журналы уборок, проветривания, обеззараживания воздуха, термометрии детей и сотрудников. При входах в здание, у пищеблока, в буфетных, в туалете для сотрудников имеются дозаторы с антисептиком для рук.

Влажная уборка в спальнях проводится после дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи. Влажная уборка спортивного зала проводится 1 раз в день и после каждого занятия. Спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, маты - с использованием мыльно-содового раствора. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Во время генеральных уборок ковровое покрытие подвергается влажной обработке. После каждого занятия спортивный зал проветривается в течение 10 минут.

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

Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях (тазы «для мытья игрушек», баки для замачивания игрушек в дезинфекционном растворе).

Для технических целей в туалетных помещениях групповых оборудован отдельный водопроводный кран.

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

Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживается независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом ежедневно. Горшки моются после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения.

Приобретенные игрушки перед поступлением в групповые моют проточной водой с мылом и затем высушивают на воздухе. Игрушки моются ежедневно в конце дня, а в группах для детей раннего возраста - 2 раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.

Смена постельного белья, полотенца проводится один раз в неделю. Все белье маркируется. Постельное белье, кроме наволочек, маркируется у ножного края. На каждого ребенка имеется три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены наматрасников. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах.

Белье после употребления складывается в специальный бак, ведро с крышкой, пластиковый мешок. Грязное белье доставляется в постирочную. Матерчатые мешки стираются, клеенчатые и пластиковые - обрабатываются горячим мыльно-содовым раствором.

Списочный состав сотрудников составляет 19 человек, что соответствует представленным данным по медицинским осмотрам и вакцинопрофилактики. В соответствии с Национальным календарем профилактических

прививок, календарем профилактических прививок по эпидемическим показаниям не организовано проведение профилактических прививок против вирусного клещевого энцефалита сотруднику: в предоставленной медицинской документации отсутствуют сведения о вакцинации - у Вагизовой Е.Ю. Медицинский отвод или отказ о проведении прививок данному сотруднику отсутствуют.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и профессиональных заболеваний работники отдельных профессий, производств и организаций при выполнении своих трудовых обязанностей обязаны проходить предварительные при поступлении на работу и периодические профилактические медицинские осмотры (далее - медицинские осмотры). В соответствии с этим пунктом следующие работники не прошли медицинские осмотры: -Вагизовой Э.Д.-воспитатель, отсутствуют данные о прохождении медицинского осмотра с отметкой о докупке к работе., Марданова Р.Р.-мл.воспитатель, отсутствуют данные обследования на носительство кишечных инфекций перед устройством на работу.

Электронные средства обучения используются при занятиях непосредственно воспитателями для демонстрации материалов, воспитанники дошкольной организации ПЭВМ и ТСО самостоятельно не используют, в связи с чем, защита детей от информации, причиняющей им вред, не требуется.

#### Выявлены нарушения нормативных документов

№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья ФЗ №52	дата выявления и содержание нарушения
1.	ТР ТС 021/2011  ТР ТС 022/2011	ст. 17 п. 9  ст. 4 ч.4.1. п.1		Пищевая продукция, находящаяся на хранении (курага, морковь свежая, свекла), не сопровождается информацией об условиях хранения : на маркировочной ярлыке отсутствует информация о дате выработки или упаковки пищевой продукции.
2.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	2.19.	ст.17 п.1	Отсутствует промаркированный уборочный инвентарь для уборки складских помещений.
3.		8.1.10.	ст.17 п.1	Хранение суточной пробы осуществляется с нарушением требований: суточная проба от 26.05.2021 утилизирована полностью, хотя срок хранения 48 часов для обеда и полдника еще не истек.
4.	СП 2.4.3648-20	2.4.6.2.	ст.17 п.1	Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд не имеет метку объема в литрах и миллилитрах
5.	СП 3.1.3.2352-08  СП 3.1/3.2.3146-13	6.10.  18.1	Статья 35	В соответствии с Национальным календарем профилактических прививок, календарем профилактических прививок по эпидемическим показаниям не организовано проведение профилактических прививок против вирусного клещевого энцефалита __ сотруднику: в предоставленной медицинской документации отсутствуют сведения о вакцинации - у Вагизовой Е.Ю. Медицинский отвод или отказ о проведении прививок данному сотруднику отсутствуют.
6.	СП 3.1/3.2.3146-13	6.1	ст.29 п.1	В образовательном учреждении не обеспечиваются условия, предупреждающие возникновение и распространение инфекционных болезней, в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями: нарушены требования к приготовлению дезинфицирующих растворов для уборки: - массовая доля активного хлора в 0,015 % растворе Део-хлора составляет 0,020 при должной 0,013-0,017 %, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 5107 от 26.05.2021 г., выполненным аккредитованным Испытательным центром ФБУЗ Филиал "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г.Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах". АТТЕСТАТ № РОСС RU.0001. 510595; экспертным заключением по результатам лабораторных испытаний № 5107 от 26.05.2021 г., выданным органом инспекции филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах" уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.710345, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 08.04.2021
7.		7.1	ст.34 п.1	В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных

				заболеваний (отравлений) и профессиональных заболеваний работники отдельных профессий, производств и организаций при выполнении своих трудовых обязанностей обязаны проходить предварительные при поступлении на работу и периодические профилактические медицинские осмотры (далее - медицинские осмотры). В соответствии с этим пунктом следующие работники не прошли медицинские осмотры: - Вагизовой Э.Д.-воспитатель, отсутствуют данные о прохождении медицинского осмотра с отметной о докупке к работе., Марданова Р.Р.-мл.воспитатель, отсутствуют данные бак. анализа перед устройством на работу.
--	--	--	--	--

Выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (заполняется только при проведении плановой проверки).

№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья закона	дата выявления и содержание нарушения

Ф.И.О., должности лиц, допустивших выявленные нарушения:

Нарушения требований других пунктов НД не установлено

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 ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя  
Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):

\_\_\_\_\_ подпись проверяющего \_\_\_\_\_ подпись уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя

**Прилагаемые документы <sup>1</sup>**  
**Протоколы лабораторных испытаний, экспертное заключение**

акты отбора проб (образцов) продукции, протоколы (заключения) проведенных исследований (испытаний), санитарно-эпидемиологических экспертиз, объяснения должностных лиц, на которых возлагается ответственность за выявленные нарушения, другие документы или их копии, связанные с результатами проверки

Подписи лиц, проводивших проверку:

Заместитель начальника Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах

Телегина Ирина Анатольевна

специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах

Покрышкина Валерия Вячеславовна

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):  
**заведующая Ануфриева Марина Николаевна**

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя

\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_ подпись  
Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

\_\_\_\_\_ подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку

<sup>1</sup> - данный раздел Акта может быть изложен на дополнительных листах, каждый из которых подписывается должностным лицом (руководителем проверяющей группы), проводившим проверку

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 90968971127139709201549797461453131823202372934

Владелец Ануфриева Марина Николаевна

Действителен с 22.07.2022 по 22.07.2023