



ОГДАВ

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

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

**Протокол осмотра  
при проведении профилактического визита**

« 15 » марта 2023 г. СК, г.Невинномысск, ул. Северная, д. 16а  
(место составления)

Мною, ведущим специалистом-экспертом территориального отдела Управления  
Роспотребнадзора по Ставропольскому краю Колесниковой Натальей Николаевной

(должность, фамилия и инициалы лица, проводившего осмотр)

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

произведен осмотр

территории, контейнерной площадки, помещения групповых, спортивного зала, актового зала, помещения пищеблока, вспомогательные помещения, кабинета медицинского Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждение «Детский сад комбинированного вида № 46 города Невинномысска

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

находящихся по адресу:

СК, г.Невинномысск, ул. Северная, д. 16а

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

Осмотр проведен « 15 » марта 2023 г.

Осмотр произведен с участием контролируемого лица (его представителя):

Заведующей Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждение «Детский сад комбинированного вида № 46 города Невинномысска Зубенко Елены Матвеевны

ИНН 2631021510, ОГРН 1022603621094; ОКПО 54728198

357118, СК, г.Невинномысск, ул. Северная, д. 16а

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

и (или) с применением видеозаписи: нет

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

Осмотром установлено: На основании уведомления о приостановлении срока проведения профилактического визита № 2 от 15.03.2023 г. профилактический визит приостановлен с 15.03.2023г. по 24.03.2023 г.

В адрес Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 46 (далее детский сад) дано мотивированное представление о приостановлении срока проведения профилактического визита, дата окончания проведения испытаний 24.03.2023 г.

Совместно с сотрудниками ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в г. Невинномысске» по поручению № 18 от 10.03.2023 г. проведен отбор проб: вода питьевая на микробиологические и санитарно-химические исследования, готовое блюдо котлета рубленая из курицы на микробиологические исследования, на калорийность суп картофельный с мясными фрикадельками, капуста тушеная, котлета рубленая из курицы, дезинфицирующее средство «Юнит-хлор», смывы с объектов внешней среды на БГКП (весы ГП, стол ГП, шумовка 2 блюда, полотенце повара, нож масло сливочное).

В адрес Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 13 «Колокольчик» дано уведомление № 2 от 15.03.2023 г. о продлении срока проведения профилактического визита с сроком 27.03.2023г.

На земельном участке размещены прогулочные площадки с теньевыми навесами, спортивная площадка. На территории детского сада оборудована площадка для сбора мусора с твердым покрытием, на которой установлен 1 контейнер со съемной крышкой. Вывоз мусора проводится 1 раз в неделю по договору с ООО «ЖКХ» № М-105200 от 13.01.2023г. По периметру здание оборудовано наружным электрическим освещением. На территории расположено два складских помещения для хранения: консервированной продукции и овощей. Складские помещения оборудованы 5 ед. холодильного оборудования.

Здание детского сада двухэтажное, построено по типовому проекту в 1977г. на 11 групп.

Режим работы – 12-ти часовое пребывание детей (режим «полного дня») с 7-00 до 19-00 час. В учреждении функционирует 10 групп. Проектная вместимость – 280 человек. Списочный состав на момент проведения проверки – 196 чел. Средняя посещаемость за февраль составила 75,9% (149 чел.).

Договор на оказание услуг по дезинсекции заключен с ООО «Центр Дезинфекции» от 13.01.2023г. № 226. Мероприятия по аккарицидной обработке и энтомологические обследования на площади 3400м<sup>2</sup> были проведены с мая по июнь 2022г. с последующим проведением контрольного энтомологического обследования.

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

Все помещения МБДОУ д/с №46 убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.).

В состав групповых ячеек входят: раздевальная (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). Все буфетные расположены в игровых. Дневной сон детей организован с использованием стационарных или трехуровневых трансформируемых кроватей (выдвижных, выкатных) с жестким ложем.

Количество кроватей соответствуют количеству детей, находящихся в группе. Списки детей на кровати вывешены.

Смена постельного белья, полотенца проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье промаркировано.

Каждый ребенок обеспечен тремя комплектами постельного белья, включая полотенца для ног, по две смены намаграсников.

В раздевальнях (приемных) установлены индивидуальные шкафчики для верхней одежды детей, которые укреплены в соответствии с требованиями техники безопасности.

Во всех раздевальных предусмотрены условия для сушки обуви детей.

Раздевальные (или игровые) групповых ячеек оборудованы шкафами для верхней одежды персонала.

В туалетных установлен следующий набор санитарно-технических приборов: по 2-4 унитаза, по 2-4 раковины для мытья рук детей, по 1 раковине для мытья рук персоналом, душевой поддон, вешалки для детских полотенец для рук рядом с умывальниками или напротив них по списочному составу детей.

В туалетных помещениях (рядом с умывальниками или напротив них) установлены вешалки для детских полотенец (отдельно для ног) по списочному составу детей.

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

В санитарных узлах туалетное мыло выложено, туалетная бумага имеется. Санузел для персонала размещен на первом этаже здания.

Стены помещений всех туалетных облицованы глазурованной плиткой, допускающей проведение влажной обработки с применением моющих и дезинфекционных средств.

Покрытие полов в группах из линолеума, на пищеблоке, в умывальных и туалетных пол выложен керамической плиткой.

Стены групповых ячеек гладкие, без признаков поражения грибом и имеют отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию.

В качестве нагревательных приборов применяются радиаторы. Ограждающие устройства имеются.

Искусственное освещение помещений выполнено люминесцентными лампами и светодиодными лампами.

Светильники визуально чистые, все источники искусственного освещения находятся на момент проверки в исправном состоянии.

Световые проемы в спальнях и игровых оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами (шторы или жалюзи).

Контроль температурного режима воздуха в группах осуществляется с помощью бытовых термометров, которые имеются во всех помещениях, прикреплены в зависимости от роста детей.

Влажная уборка в туалетных комнатах проводится регулярно, на момент проверки визуально – качественно. Санитарные узлы обрабатываются с применением дез.средств. В качестве дезинфекционного средства применяется «Пюржавель 0,2%».

Выделены специальная ветошь и ёмкости для мытья сидений унитазов. Использованная ветошь обрабатывается и в сухом виде хранится в маркированных ёмкостях. Генеральную уборку осуществляют ежемесячно по графику, вывешенному в группе, и по эпидемиологическим показаниям. Во всех группах ковровые покрытия ежедневно пылесосятся и обрабатываются влажной щёткой. Ежегодно ковры выколачиваются, моются и высушиваются на воздухе. Игрушки моются в специальных ёмкостях, правилами мытья игрушек воспитатели владеют.

Помощники воспитателей обеспечены фартуками, колпаками или косынками для раздачи пищи, фартуками для мытья посуды.

Помощники воспитателей обеспечены специальными (темными) халатами для уборки помещений. Воспитатели и помощники воспитателя обеспечены спецодеждой (халаты светлых тонов).

Уборочного инвентаря достаточно, промаркирован для туалетов и групповых помещений хранится отдельно. Доставка готовых блюд от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях.

Для каждой группы выделена столовая посуда и столовые приборы по количеству детей в них. Используется фаянсовая посуда, столовые приборы из нержавеющей стали. Для персонала имеется отдельная столовая посуда. В буфетных групповых для мытья столовой посуды используются 2х-гнездные ванны, оборудованные гибкими шлангами с душевой насадкой для ополаскивания столовой посуды.

В буфетных вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств.

Ветоши для мытья посуды и протирания столов на момент проверки достаточное количество. Для обеззараживания посуды при возникновении случаев инфекционных заболеваний имеются емкости с крышкой для ее замачивания в дезинфицирующем растворе. Пищевые отходы собираются в ведра с крышками. Питьевой режим детей организован с использованием кипяченой воды (замена воды осуществляется через каждые 3 часа).

Прачечная (постирочная) размещена на первом этаже здания МБДОУ д/с №46 г. Невинномысска, состоит из 2-х помещений: постирочная, гладильная со стеллажами для хранения чистого белья. В гладильном помещении установлен стеллаж для хранения чистого белья и полотенец. В помещении постирочной установлены 3 шт. стиральные машины-автомат: 1 ед. на 5 кг сухого белья, 1 ед. на 6 кг сухого белья, 1 ед. на 7 кг сухого белья; бытовая ванна с подводкой к ней горячей и холодной воды через смесители. Все оборудование на момент проверки находится в рабочем состоянии. Прачечная имеет отдельные входы, для сдачи грязного и получения чистого белья. Стены в прачечной облицованы влагостойким материалом. Вентиляция с механическим побуждением и естественная через каналы. Доставка грязного белья и выдача чистого осуществляется в матерчатых мешках. Постельное белье, полотенца маркированы, меняются раз в неделю по установленному графику. Полотенца индивидуальные, по количеству детей. График смены белья и журнал, где указано количество комплектов при выдаче, имеются, ведутся регулярно.

Помещения пищеблока размещены на первом этаже МБДОУ д/с №46 г. Невинномысска с выходом на участок.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (или – поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции. Пищевые продукты хранятся в соответствии с требованиями к условиям хранения и срокам годности, установленными изготовителями в соответствии с нормативно-технической документацией.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом – кладовщиком.

Результаты контроля поступающих продуктов регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, в соответствии с установленным образцом.

Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

Помещения пищеблока эксплуатируются в соответствии с проектом, по которому они были построены.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений соответствует предъявляемым требованиям. На момент проведения контрольно-надзорных мероприятий объемно-планировочные решения помещений пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции (сырая продукция «мясо-рыбная, овощная» обрабатывается в цехе «сырой продукции», приготовление блюд осуществляется в горячем цехе).

В состав пищеблока входят: коридор-загрузочная, горячий, мясо-рыбный, овощной цеха, зона для обработки яиц, 1 складских помещения для хранения молочной продукции и однодневного запаса овощей с холодильным оборудованием, подсобные помещения (комната персонала пищеблока, туалет, тамбур для хранения хозяйственного инвентаря и моющих средств).

Мытье кухонной посуды осуществляется в помещении горячего цеха, где установлены 2-х секционные моечные ванны.

Поверхности стен всех помещений допускают проведение влажной уборки. Канализационные трапы на момент проверки находятся в рабочем состоянии. Вытяжная вентиляция с механическим побуждением на момент проверки в рабочем состоянии.

В складском помещении, в мясо-рыбном и овощном цехах, в горячем цеху для хранения продуктов (суточных проб) используются бытовые холодильники.

Контроль температурного режима осуществляется встроенными и

бытовыми термометрами ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании. Выдача готовой пищи осуществляется после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции по установленной форме.

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

После приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Все блюда помещаются в отдельную посуду с плотно закрывающимися крышками и сохраняются в течение не менее 48 часов в специально выделенном холодильнике при температуре  $+2 - +6$  °С. Для обработки и приготовления пищи установлено технологическое оборудование с учетом поточности технологических процессов. Оборудование на момент проверки находится в рабочем состоянии.

Для обработки и приготовления пищи установлено технологическое оборудование: весы настольные, весы настольные, 2 электрических плиты на 4 конфорки каждая (в т.ч. 2 электрическая плита с духовым шкафом), 2 электромясорубки, 1 электросковорода, 1 жарочный шкаф. Технологическое и холодильное оборудование на момент проверки находится в рабочем состоянии. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

Технологическое и холодильное оборудование на момент проверки находится в рабочем состоянии. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

При работе технологического оборудования возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов исключена.

Для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски.

Моечная ванна для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечена подводкой холодной и горячей воды через смесители.

Для обработки сырья в производственных цехах имеются моечные ванны.

Для разделки сырой и готовой продукции имеются разделочные доски и ножи в необходимом количестве. Мелкий деревянный инвентарь, разделочные доски тщательно моются и обрабатываются кипятком. Ветошь обрабатывается путем кипячения.

Обработку яйца проводят в специально отведенном месте сырого цеха. Посуда для обработки и варки яиц выделена, промаркирована. Обработка яиц проводится раствором «Хлорамин Б» в соответствии с инструкцией по его применению. При опросе персонал владеет правилами обработки сырой и готовой продукции, технологией приготовления блюд.

На пищеблоке работает 5 человек: 1 шеф-повар, 2 повара, 1 кухрабочая, 1 кладовщик; личные медицинские книжки проверены, мед. осмотр пройден.

Продукция доставляется в МБДОУ №46 г. Невинномысск транспортом поставщика с накладными и документами, подтверждающими их качество и безопасность. Основными поставщиками готовых продуктов и сырья являются: ООО «Рацион» (молочная продукция, мясо говядины, мясо птицы, яйцо, рыба мороженая минтай, бакалея, крупы, консервация, овощи соленые), ИП Нестеренко (овощи), ООО «Невинномысский Хлебокомбинат» (хлеб и хлебобулочные изделия).

При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечено выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. Представлены технологические карты на всю продукцию, изготавливаемую на пищеблоке в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем и рассчитанным на 2 недели (10 дней), с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей 3-7 лет и для детей с 1,5 до 3 лет, и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.

Вытяжная вентиляция с механическим побуждением на момент проверки находится в рабочем состоянии. Мелкий деревянный инвентарь, разделочные доски моются и обрабатываются

кипятком. Металлический инвентарь прокаливается в духовом шкафу. Имеются специальные кухонные полки для его хранения. Пищевые отходы собираются в выделенную для этих целей промаркированную емкость с крышкой, которая в конце дня очищается и обрабатывается 2% раствором кальцинированной соды над трапом. Текущая уборка (визуально) проводится качественно, влажным способом. Ветошь после использования стирается моющими средствами, просушивается и хранится в промаркированной таре. Ежемесячно проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Уборочный инвентарь промаркирован. Договора на проведение дезинсекционных и дератизационных работ заключены с ООО «Центр Дезинфекции» от 13.01.2023г. № 226.

Медицинское обслуживание детей осуществляется медицинскими работниками ГБУЗ СК «Городская детская больница» г. Невинномысска, расположенной по адресу:

г. Невинномысск ул. Трудовая, д. 84, на основании лицензии на осуществление медицинской деятельности от 09.04.2020г. № ЛО-26-01-005384 и по договору № 26-БЛ от 09.01.2023 г. врачом – педиатром Коноваловой Е.Б., на 0,25 ставки и медицинской сестрой Лодиной Н.Н. на 1 ставку.

Профилактические прививки проводятся медицинскими сестрами, которые получили очередные допуски по организации вакцинопрофилактики и технике проведения иммунизации 12.01.2023г., выданные ГБУЗ СК «Городская детская поликлиника» г. Невинномысска, а также справки – допуски от 12.01.2023 г. о прохождении обучения по технике введения БЦЖ и проведению туберкулинодиагностики в ГБУЗ СК «Красовой клинический противотуберкулезный диспансер».

Медицинский блок расположен на 1-м этаже, состоит из 4-х помещений: кабинета врачебного приема, процедурного - прививочного кабинета, изолятора, туалета. Все помещения оборудованы холодным и горячим централизованным водоснабжением. Качество отделки поверхностей медицинских помещений соответствует санитарным требованиям. Кабинет врачебного приема оборудован кушеткой для осмотра, 2 рабочими столами, шкафами-стеллажами для хранения медицинской документации и картотеки, ростомером, весами. Процедурно-прививочный кабинет оборудован 2 манипуляционными столиками для проведения прививок и оказания неотложной помощи, бытовым холодильником для хранения иммунобиологических препаратов, кушеткой, ширмой, шкафом для хранения медикаментов. Для осмотра обратившихся за медицинской помощью детей, имеется достаточное количество одноразовых шпателей.

При проведении осмотра применялась фотосъемка и (или) аудиозапись:


нет

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

Замечания, заявления, объяснения, ходатайства, поступившие во время производства осмотра \_\_\_\_\_

Контролируемое лицо  
(его представитель)

  
(подпись)

  
(инициалы и фамилия)

Участвовавшие  
(присутствовавшие) лица

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(инициалы и фамилия)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(инициалы и фамилия)

ведущий специалист-эксперт

\_\_\_\_\_  
(должность лица, составившего протокол)

  
(подпись)

Н.Н. Колесникова  
(инициалы и фамилия)