



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 Тульской области
Новомосковский территориальный отдел
Свердлова ул., д. 42, г. Новомосковск, 301650
тел: 8(487-62) 6-42-06; факс: 8(487-62) 6-59-59
E-mail: novomsk@71.rospotrebnadzor.ru

(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

Протокол осмотра
при проведении профилактического визита

«22» июля 2024г.

МКДОУ: детский сад № 9 общеразвивающего вида
Тульская область, г. Кимовск, ул. Белинского, д. 35
(место составления)

Мною, специалистом-экспертом Коряка Татьяной 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», (ред. 29.12.2022г.).

произведен осмотр

Территории МКДОУ: детский сад № 9 общеразвивающего вида, помещений
(наименование территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных предметов)

находящихся по адресу:

Тульская область, г. Кимовск, ул. Белинского, д. 35
(указывается адрес нахождения территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных предметов)

Осмотр проведен «22» июля 2024г.

Осмотр произведен с участием контролируемого лица (его представителя):

И.о. заведующего МКДОУ: детский сад № 9 общеразвивающего вида Сухановой О.П. Тульская область, г. Кимовск, ул. Белинского, д. 35, ИНН 7115007333

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

и (или) с применением видеозаписи:

не применялась

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

Осмотром установлено:

Учреждение расположено внутриквартально, на обособленном участке. Территория участка имеет ограждение, наружное электрическое освещение. На земельном участке выделена хозяйственная зона, зона игровой территории, которая включает в себя групповые площадки и физкультурную площадку. Для защиты детей от солнца и осадков на участке установлено 3 теневого навеса. Площадка для сбора мусора на территории учреждения на расстоянии 30 м. от здания. Въезды и входы на территорию асфальтированы.

Здание учреждения двухэтажное, типовое, построено по типовому проекту в 1953 году. Входы в здание имеют двойные тамбуры.

Функционируют 3 групповых ячейки, проектное количество мест – 72 (дети от 1,5 до 7-ми лет), списочный состав детей – 13 чел. Количество детей в группах учреждения определено исходя из расчета площади групповых комнат и не превышает допустимое количество детей. В состав групповой ячейки входят: групповая, спальная, буфетная, оборудованная двухгнездными моечными ваннами, туалетная, оборудованная унитазами, умывальниками с подводом горячей и холодной проточной воды, душевым поддоном. Оборудование основных помещений соответствует росту и возрасту детей. Детская мебель промаркирована. В учреждении имеется 3 комплекта постельных принадлежностей, 3 смены полотенец.

Функционируют музыкальный и спортивный залы.

Учреждение функционирует по 10,5 часовому режиму.

Имеется пищеблок, состоящий из горячего цеха, совмещенного с моечной кухонной посуды, цеха сырой продукции, кладовой для хранения продуктов. Из оборудования: 2-х гнездная ванна для обработки кухонной посуды, 3-х секционная ванна для обработки сырой продукции (мясо-куры, рыбы, овощи) в цехе сырой продукции, 2-х секционная ванна для обработки сырой продукции (овощи, фрукты) в горячем цехе, 1 электроплита на 6 конфорок с духовым шкафом, 2 электромясорубки для сырой и готовой продукции, овощерезательная машина, электрокипяtilьник, раковина для мытья рук, разделочные столы. Для хранения сыпучих и скоропортящихся продуктов оборудована кладовая. В наличии 5 единиц холодильного оборудования. Акт об исправности холодильного оборудования от 01.07.2024г. Разделочного инвентаря 2 комплекта, хранится упорядоченно. Столовой и чайной посуды 2 комплекта. Витаминизация готовых блюд проводится. Йодированная соль в приготовлении блюд используется.

В учреждение имеется примерное 10-ти дневное меню, утвержденное заведующей, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах. При анализе примерное меню составлено с учетом распределения энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи. В промежутке между завтраком и обедом имеется дополнительный прием пищи – второй завтрак, включающий сок или свежие фрукты. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, имеющимися в учреждение. Завтрак состоит из горячего блюда, бутерброда и горячего напитка. Обед включает первое блюдо, второе, напиток. Полдник включает напиток с булочными или кондитерскими изделиями. Питание 4-х разовое на сумму 105 руб. – (дети от 1,5 до 7-ми лет). При анализе журнала бракеража готовой кулинарной продукции отмечено включения в меню основных продуктов в соответствии с требованиями санитарных правил. Продукты доставляются автотранспортом поставщика. Питьевой режим осуществляется с использованием кипяченной воды.

Проведено контрольное взвешивание блюд – жаркое по-домашнему с сердцем говяжьим. Нарушений при контрольном взвешивании не выявлено.

Стирка белья осуществляется в прачечной, находящейся на территории учреждения в отдельно стоящем здании. Оборудованы постирочная, гладильная и сушильная комнаты. Имеются две стиральных машины-автомата. В гладильной имеются электроутюги, установлены стеллажи для хранения чистого белья. Бельё промаркировано, хранится упорядочено. Смена белья согласно графика, один раз в 7 календарных дней.

Медицинский блок состоит из медицинского кабинета и изолятора. Отделка помещений позволяет соблюдать санэпидрежим. В медицинских помещениях оборудованы раковины с подводкой холодной и горячей воды. Имеется холодильник, бактерицидная лампа. Медицинский работник по договору с ГУЗ «КЦРБ».

Освещение помещений естественное и искусственное, искусственное представлено светодиодными лампами.

Здание оборудовано централизованными системами холодного водоснабжения, канализования, отопления. Горячее водоснабжение от электроводонагревателей. Вентиляция помещений естественная приточно-вытяжная. Кухня оборудована механической вентиляцией.

На момент проверки уборочного инвентаря достаточно, моющими, чистящими, дезинфицирующими средствами, масками, перчатками и антисептиками учреждение обеспечено. Условия для проветривания помещений созданы.

Списочный состав сотрудников – 16 чел. Имеются медицинские книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра, гигиенического обучения.

В целях профилактики нарушений проведено разъяснение обязательных требований.

Проведена беседа о профилактике гриппа, ОРВИ, COVID-19, в т.ч. о преимуществе вакцинопрофилактики. Имеются сотрудники, не привитые в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок.

Проведена проверка нормативно-правовой документации:

- контракт № ТФ-Д-В-КИМ/2024НФ/БО-17438 на оказание услуг по обращению с ТКО, от 09.01.2024г. ООО «МСК-НТ»;

- контракт № 308-2024 на поставку продуктов питания в 3 квартале 2024 года с ИП Павликов С.И. от 25.06.2024г.;

- контракт № 293-2024 на поставку хлебобулочной продукции в 3 квартале 2024 года с ЗАО «Кимовский хлебокомбинат» от 25.06.2024г.;

- контракт № 78-2024 на оказание услуг по дератизации помещений и дезинсекции территории в 2024 году от 05.02.2024г. с ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тульской области в г. Новомосковске»;

- контракт № 29-2024 на оказание услуг по подаче холодного водоснабжения в 2024 году от 09.01.2024г. заключен с ООО «Ресурс»;

- контракт № 29-2024 на оказание услуг водоотведения в 2024 году от 09.01.2024г. заключен с ООО «Стоки»;

- договор № 9 о совместной деятельности по организации первичной медико-санитарной помощи обучающимся между учреждением образования МКДОУ: д/с № 9 комбинированного вида и ГУЗ «Кимовская центральная районная больница» от 15.09.2014г. с пролонгацией;

- товаросопроводительная документация на пищевые продукты, продовольственное сырье, используемые для организации питания.

Специалистами филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тульской области в г. Новомосковске проведены отбор проб образцов пищевой продукции.

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

Выявлены замечания:

1. Территория учреждения частично ограждена забором, находящимся в ветхом состоянии (деревянный забор в некоторых местах накренился), что является нарушением п. 2.2.1. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

2. В постирочной чистое белье храниться в открытых стеллажах, что является нарушением п. 2.11.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

3. Внутренняя отделка стены центрального лестничного пролета имеет дефекты и повреждения (подтеки, треснувшая краска), что является нарушением п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

4. Подходы к входу в помещение учреждения имеют дефекты и повреждения (трещины в асфальтовом покрытии), что является нарушением п. 2.2.4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

5. В санитарном узле 1 младшей группы унитаз не обеспечен индивидуальным сидением, что является нарушением п. 3.1.7. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

6. Не оборудовано место для хранения дезинфицирующих средств, исключающее доступ к нему детей во 2 разновозрастной группе, что является нарушением п. 2.4.12. СП 2.4.3648-20

Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

7. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции не храниться отдельно в производственных зонах (ножи), что является нарушением п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

8. Не соблюдаются правила хранения суточных проб: суточная проба отбирается и хранится не в обеззараженных емкостях (в наличии крышки, имеющие ржавчину), что является нарушением п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

9. Пол в помещении пищеблока имеет дефекты и повреждения (деревянные доски прогнуты), что является нарушением п. 2.5.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

10. Не обеспечена иммунизация в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок сотрудников, непривитых в соответствии с требованиями, что является нарушением п. 2 ст. 5 Федерального закона от 17.09.1998г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»).

При проведении осмотра применялась фотосъемка и (или) аудиозапись:

не применялась

(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:

не поступало

Контролируемое лицо
(его представитель)


(подпись)

О.П. Суханова
(инициалы и фамилия)

Участвовавшие
(присутствовавшие) лица

(подпись)

(инициалы и фамилия)

Специалист - эксперт
(должность лица, составившего протокол)


(подпись)

Т.Н. Коряка
(инициалы и фамилия)