



**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 Красноярскому краю**

с. Богучаны

«28» апреля 2021 г.  
с 09 час до 11 час

**АКТ ПРОВЕРКИ**

органом государственного контроля (надзора) юридического лица  
№ 12447

На основании распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю Аккерта Михаила Робертовича от 27.03.2021г. № 1471 по адресу: 663441 п. Пинчуга, ул. Ленина, 22 А Богучанского района, Красноярского края была проведена плановая, выездная проверка в отношении Муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Солнышко» п. Пинчуга (сокращенное наименование МКДОУ д/с «Солнышко» далее по тексту ДО).

Дата и время проведения проверки: «05» апреля 2021г. с 10 час 00 мин до 13 час 30 мин. Общая продолжительность проверки: 1 рабочий день.

Акт составлен: в территориальном отделе Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в Богучанском районе.

С копией распоряжения о проведении проверки ознакомлена: заведующая ДО Веселова Лариса Емельяновна.

«05» апреля 2021г \_\_\_\_\_ час \_\_\_\_\_ мин ✓

(подпись)

Лица, проводившие проверку: ведущий специалист – эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в Богучанском районе Чиндекова Татьяна Александровна. В качестве представителей экспертных организаций – ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в Богучанском районе (аттестат аккредитации испытательного лабораторного центра (испытательной лаборатории) № ГСЭН.RU.ЦОА.086.43, зарегистрирован в Государственном реестре № РОСС RU.0001.514413 – 20 мая 2016г), свидетельство об аккредитации (санитарно-эпидемиологический надзор) зарегистрировано в Государственном реестре № РОСС RU.0001.410309 30 июня 2014г, действителен до 30 июня 2019 г), для проведения отбора образцов (проб) микробиологических исследований пищевых продуктов, готовых блюд, овощей, питьевой воды; паразитологических исследований

смыслов с инвентаря, оборудования, овощей; санитарно-химических исследований пищевых продуктов, готовых блюд, овощей, соли пищевой, напитка и рациона обеда, привлечены следующие лица отдела отбора и приёмки образцов (проб): начальник отдела отбора и приёмки образцов (проб) Ланкина Наталья Леонидовна, для проведения инструментальных измерений параметров микроклимата, естественного и искусственного освещения, ЭМП, шума на рабочих местах эксперт - физик отдела физических факторов Ланкин Александр Вячеславович. Для проведения экспертиз, гигиенических оценок привлечен аккредитованный Орган инспекции Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» (аттестат аккредитации № RA.RU.710074 Федеральной службы по аккредитации. Зарегистрирован в Едином реестре 03 июля 2015г), помощник врача по коммунальной гигиене Дрянных Лариса Николаевна и помощник санитарного врача по общей гигиене Синкявичене Наталья Васильевна.

При проведении проверки присутствовала: заведующая ДО Веселова Лариса Емельяновна, назначенная заведующей распоряжением главы Богучанского района за № 97-р от 01.04.2008г.

В ходе проведения проверки установлено:

Свою деятельность детское дошкольное образовательное учреждение осуществляет в соответствии с законодательством Российской Федерации, подзаконными нормативными актами Российской Федерации, нормативными правовыми актами Красноярского края, муниципальными правовыми актами администрации Богучанского района, решениями Учредителя, Уставом. Устав учреждения утвержден постановлением администрации Богучанского района Красноярского края № 1172-п от 23.12.2015г. Учредителем ДО и собственником имущества является Муниципальное образование Богучанский район, основным предметом деятельности детского образовательного учреждения является реализация основных образовательных программ в детском учреждении, организация присмотра и ухода, содержания детей, организация питания воспитанников, реализация дополнительных общеразвивающих программ. Работа дошкольного учреждения осуществляется при наличии санитарно-эпидемиологического заключения, что соответствует п. 1.4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее по тексту СП 2.4.3648-20). Помещения, предназначенные для детского сада, используются только по назначению. Лицензия на право осуществления образовательной деятельности по основной образовательным программе «Программа дошкольного образования» выдана Службой по контролю в области образования Красноярского края. Лицензия действительна бессрочно. Имеет свидетельство о постановке на учёт в налоговом органе от 22.01.2003г ОГРН 1032400620020, ИНН 2407012910.

Здание ДО расположено по адресу: 663441 Россия, Красноярский край, Богучанский район, п. Пинчуга, ул. Ленина, 22 А. Юридический адрес:

663441 Россия, Красноярский край, Богучанский район, п. Пинчуга, ул. Ленина, 22 А.

Режим работы ДО: пятидневная рабочая неделя, длительность работы 10,5 часов, ежедневный график работы с 7:00 до 17:30 часов. Длительность пребывания детей в дошкольном учреждении даёт возможность организовать приём пищи и дневной сон.

Здание ДО типовое и рассчитано по проекту на четыре группы, 90 мест. На момент проверки функционирует четыре группы, списочный состав 90 детей возраста от 2 до 7 лет. В ДО функционируют группы: младшего возраста – списочный 12 человек; среднего возраста списочный состав 13 человек, старшая группа - 16 человек; подготовительная – 17 детей. Количество детей определено исходя из расчета площади игровой комнаты для групп дошкольного возраста не менее 2 кв.м для на 1 ребенка: в игровой младшей группы, площадью 49,6 кв.м, с числом детей 17 человек (2,9 кв.м); в игровой средней группы, площадью 46,4 кв.м, с числом детей 23 человек (2,0 кв.м); в игровой старшей группе, площадью 55 кв.м, с числом детей 25 человек (2,2 кв.м), в игровой подготовительной группы, площадью 54,6 кв.м, с числом детей 24 человек (2,3 кв.м), что отвечает требованиям ч.1, ст.28 Федерального Закона от 30.03.1999г № 52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.3.1.1. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее по тексту СП 2.4.3648-20).

ДО имеет в оперативном управлении нежилое типовое, в брусом исполнении одноэтажное здание, и помещения на первом этаже отдельного крыла МКОУ Пинчугской школы. В период эксплуатации здания проводятся ежегодные текущие ремонты, ремонт водопроводных сетей, отопительной системы, выгребов, текущий ремонт кровли, ремонт помещений средней группы, капитального ремонта всего здания не проводилось. Требуется капитальный ремонт деревянного здания организации, в том числе: замена окон, отопительной системы, капитальный ремонт пищеблока, прачечной.

ДО расположена в зоне жилой застройки, на обособленном земельном участке внутриквартальной территории жилого микрорайона, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов и на расстоянии, обеспечивающем нормативные уровни шума и загрязнения атмосферного воздуха для территории жилой застройки и нормативные уровни инсоляции и естественного освещения помещений и игровых площадок, что отвечает требованиям п. 2.1.1. СП 2.4.3648-20. Земельный участок учреждения используется круглогодично для проведения занятий учебного характера, трудового и физического воспитания, полноценного активного отдыха, для закаливания и других форм оздоровления. Зона застройки включает в себя основное здание ДО. Территория участка ограждена забором и полосой зеленых насаждений. Площадь озеленения не менее 20%. Для соблюдения групповой изоляции, обеспечения условий, препятствующих распространению инфекционных заболеваний на

территории организации игровые площадки разделены друг от друга и от хозяйственной зоны ограждениями; зелёные насаждения используются для разделения групповых площадок друг от друга и отделения групповых площадок от хозяйственной зоны, что отвечает требованиям ч.1, ст.28 Федерального Закона от 30.03.1999г № 52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.2.2.1 СП 2.4.3648-20.

При озеленении территории не проводится посадка плодоносящих деревьев и кустарников, ядовитых и колючих растений. На территории выделено место для колясок и санок, защищенное навесом от осадков. Паводковые и ливневые воды отводятся от территории дошкольной образовательной организации для предупреждения затопления и загрязнения игровых площадок для детей. Территория дошкольной образовательной организации имеет наружное электрическое освещение, что отвечает требованиям п. 2.2.1 СП 2.4.3648-20.

Зона игровой территории включает в себя групповые площадки и физкультурную площадку. Покрытие групповых площадок и физкультурной зоны травяное, с утрамбованным грунтом, беспыльное, что отвечает требованиям п. 2.2.2. СП 2.4.3648-20. Имеющиеся игровые площадки оборудованы песочницами, малыми архитектурными формами. теневыми навесами для защиты от солнца и осадков, позволяющим детям гулять в любую погоду. Для защиты детей от солнца и осадков на территории имеются теневые навесы, что отвечает требованиям ч.1, ст.28 Федерального Закона от 30.03.1999г № 52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 3.1.2. СП 2.4.3648-20. Теневые навесы площадью из расчета не менее 1 кв.м на одного ребенка, ограждены с трех сторон, высота ограждения не менее 1,5 м., что отвечает требованиям п. 3.1.2. СП 2.4.3648-20. Игровые и физкультурная площадки для детей оборудована с учетом роста-возрастных особенностей детей. Песочницы в отсутствие детей закрываются крышками во избежание загрязнения песка. Ежегодно, в весенний период, на игровых площадках проводится полная смена песка.

Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения пищеблока. На территории хозяйственной зоны предусмотрены места для сушки постельных принадлежностей и чистки ковровых изделий, оборудована площадка для сбора мусора на расстоянии не менее 15 м от здания, что соответствует требованиям п. 2.2.3. СП 2.4.3648-20. На площадке с твердым покрытием установлены контейнеры, размеры площадки превышают площадь основания контейнеров на 1 м в разные стороны. Контейнеры для сбора мусора оборудованы крышками, своевременно очищаются, вывоз отходов осуществляется согласно договору со специализированной организацией АО «Автоспецбаза» № СФ-196 от 01.01.2021г.

Групповые ячейки имеют самостоятельный вход с участка. У входов в здание имеются решетки и коврики, которые своевременно очищаются и моются. Уборка территории проводится ежедневно.

В здании ДО согласно проекту предусмотрен следующий набор помещений: групповые ячейки для каждой детской группы, которые состоят из приёмной площадью от 16,5 до 28 кв.м., групповой – игровой площадью от 41,3 кв.м до 53,8 кв.м., спальни площадью от 40,9 кв.м до 61,0 кв.м., буфетной площадью 5,7 кв.м, подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды, туалетной площадью 14,0 кв.м.; музыкальный и спортивный залы по проекту отсутствуют, сопутствующие помещения: пищеблок со складскими помещениями, медицинский кабинет, служебно-бытового назначения для персонала: кабинет методиста, кабинет заведующей, раздевалка, прачечная 16,3 кв.м., кладовая для хранения чистого белья.

В целях сохранения воздушно-теплового режима в помещениях, входы в здание оборудованы тамбурами, что отвечает требованиям п. 2.4.1. СП 2.4.3648-20.

В раздевальных (или в отдельных помещениях) групповых ячеек обеспечены условия для просушивания верхней одежды и обуви детей, что отвечает требованиям ч.1, ст.28 Федерального Закона от 30.03.1999г № 52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.3.1.3 СП 2.4.3648-20.

Конструкция окон предусматривает возможность организации проветривания помещений, предназначенных для пребывания детей, что отвечает требованиям п.4.15 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Согласно проекту, по которому построено здание, в ДО оборудовано отдельное здание пищеблока, работающего на сырье. Объёмно-планировочные решения пищеблока не предусматривают последовательность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырой и готовой продукции: на пищеблоке имеется только один вход, через который производится загрузка продовольственного сырья в кладовую и раздача готовых блюд, не исключает встречные потоки сырой и готовой продукции, что не отвечает требованиям ч.1, ст. 28 Федерального Закона от 30.03.1999г № 52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Питание детей организовано в помещениях групповых. Доставка пищи из пищеблока в групповые ячейки осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка предусматривает групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье). Предусмотрены отдельные помещения - буфетные, предназначенные для раздачи пищи и мытья столовой посуды.

Для стирки белья предусмотрена прачечная, площадью 16.3 кв. м.. Прачечная состоит из 2-х смежных помещений. Входы (окно приёма-выдачи) для сдачи грязного и получения чистого белья отдельные, что отвечает требованиям п. 3.1.3. СП 2.4. 3648-20. Сдача грязного белья и стирка белья проводится согласно графика (по группам). Грязное бельё в прачечную доставляется в мешках из хлопчатобумажной ткани. Для обработки (дезинфекции) белья, в случае регистрации инфекционного заболевания,

выделена промаркированная ёмкость. Прачечная оборудована одной стиральной машиной-автоматом, машиной полуавтоматом, бытовой ванной. В прачечной заведён журнал приёма грязного белья и выдачи чистого белья.

Медицинский кабинет имеет самостоятельный вход из коридора, имеется лицензия на осуществление медицинской деятельности № ЛО-24-01-004710 от 07.02.2020г.

Стены основных помещений ДО гладкие, без признаков поражений грибок и имеют отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию – окрашены краской, побелены, отделаны влагостойкими обоями, отделку кафелем. Стены помещений пищеблока, буфетных, прачечной, туалетных окрашены влагостойкими красками безвредными для здоровья человека, на высоту не менее 1,5 м, отделаны кафелем, что отвечает требованиям п. 2.5.1., п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20. Потолки в помещениях с повышенной влажностью воздуха (производственные цеха пищеблока, умывальные, туалеты и другие) окрашены влагостойкими материалами, что отвечает требованиям п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20. Для пола использованы материалы, допускающие обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфицирующих растворов – окраска масляной краской, линолеум, керамическая плитка, что отвечает требованиям п. 2.5.2. СП 2.4.3648-20. В спальном помещении средней группы, в игровом помещении младшей группы, на пищеблоке, в помещении для стирки белья потолок и стены имеют нарушения целостности, имеются дефекты и следы протекания, что не допускает проводить качественную влажную уборку и дезинфекцию помещений и не отвечает требованиям ч.1, ст. 28 Федерального Закона от 30.03.1999г № 52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 2.5.2. СП 2.4. 3648-20.

В групповых установлены столы и стулья по числу детей в группах. Оборудование групповых, соответствует росту и возрасту детей, детская мебель - стулья в групповых ячейках одной группы мебели, в комплекте со столом, подобраны с учетом роста детей, промаркированы, что отвечает требованиям ч.1, ст.28 Федерального Закона от 30.03.1999г № 52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.3.1.6. СП 2.4.3648-20.

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 маркирована. Рабочие поверхности столов имеют матовое покрытие светлого тона. Материалы, используемые для облицовки столов и стульев, обладают низкой теплопроводностью, стойкие к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств. Меловые доски в групповых изготовлены из материалов, имеющих высокую адгезию с материалами, используемыми для письма, хорошо очищаются влажной губкой, имеют темно-зеленый цвет и матовое покрытие.

В младшей и старшей группах отсутствуют приборы для обеззараживания воздуха (2 ед.), что является нарушением ст. 28 Закона № 52-ФЗ, п. 3.1.3. СП 2.4.3648-20.

В ДО используются игрушки, безвредные для здоровья детей, отвечающие санитарно-эпидемиологическим требованиям и имеющие документы, подтверждающие безопасность, которые могут быть подвергнуты влажной обработке (стирке) и дезинфекции. Мягконабивные и пенолатексные ворсованные игрушки для детей используются в качестве дидактических пособий. Спальни оборудованы стационарными одноместными кроватями. Расстановка кроватей в спальнях обеспечивает свободный проход детей между кроватями, между кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами, что отвечает требованиям ч.1, ст.28 Федерального Закона от 30.03.1999г № 52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.6.13 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены, постельное белье и полотенца промаркированы индивидуально для каждого ребенка.

В туалетных к умывальным раковинам обеспечивается подводка горячей и холодной воды, подача воды осуществляется через смесители. Туалетные помещения делятся на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне размещаются согласно проекту детские умывальники, в зоне санитарных узлов размещаются унитазы. В группе младшего возраста по проекту предусмотрены 2 унитаза, 2 умывальные раковины для детей и одна для сотрудников, поддон, шкаф для горшков. В туалетных для детей средней группы 3 раковины и 4 унитаза; в старшей 3 раковины, 2 унитаза, 21 писсуар; в подготовительной группе установлены 6 умывальных раковин для детей и 1 для взрослых, 7 детских унитазов, что отвечает требованиям ч.1, ст.28 Федерального Закона от 30.03.1999г № 52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 3.1.7. СП 2.4.3648-20.

Унитазы в туалетных комнатах оборудованы детскими сиденьями и гигиеническими накладками, допускающими их обработку моющими и дезинфицирующими средствами. В туалетных помещениях всех групп оборудованы шкафы для уборочного инвентаря. Для технических целей оборудованы краны, что отвечает требованиям п.17.3 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Для персонала дошкольного учреждения оборудован служебный туалет, что отвечает требованиям п. 3.1.7. СП 2.4.3648-20. В туалетных помещениях рядом с умывальниками, установлены вешалки для детских полотенец по списочному составу детей, хозяйственный шкаф и шкаф для уборочного инвентаря. Правила хранения дезинфицирующих и моющих средств соблюдаются, дезинфицирующие и универсальные моющие средства, хранятся в недоступном для детей месте, в туалетной комнате в

шкафу, в таре, имеющей тарную этикетку, что соответствует п.2.7. СП 3.5.1378-03 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности». Ёмкости с дезинфицирующим раствором имеют чёткие надписи с указанием названия препарата, назначения препарата, концентрации, даты приготовления, срок годности, что соответствует п.4.1.15. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности». Все дезинфицирующие и моющие средства имеют инструкцию по применению данного препарата.

Световые проемы в групповых, игровых и спальнях оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами. В качестве солнцезащитных устройств использованы шторы светлых тонов со светорассеивающими и светопропускающими свойствами. Цветы в горшках на подоконниках в групповых и спальнях помещениях не размещены.

Источники искусственного освещения в групповых размещены вдоль светонесущей стены и обеспечивают равномерное освещение всех помещений. Осветительные приборы в помещениях для детей имеют защитную светорассеивающую арматуру, в помещениях пищеблока и прачечной - пылевлагодонепроницаемую защитную арматуру. Проведены замеры искусственного освещения, в помещениях организации представителем экспертной организации – ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в г. Канске, экспертом – физиком по контролю за источниками ионизирующих и неионизирующих излучений Ланкиным А.В.

Осветительные приборы не обеспечивают допустимые уровни искусственной освещенности, измеренные уровни освещенности в игровой средней группы и среднее значение составляет  $361 \pm 33$  ЛК (при ПДУ не менее 400 лк), что не отвечает требованиям раздел V табл. 5.54 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Здание ДО оборудованы системами отопления и вентиляции в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха в общественных зданиях и сооружениях, что отвечает требованиям п. 2.7., п. 2.7.1. СП 2.4.3648-20. Здание оборудовано централизованной системой отопления. В качестве нагревательных приборов используются радиаторы, огражденные решетками. Ограждающие устройства отопительных приборов выполнены из материалов, не оказывающих вредного воздействия на человека. Ограждения из древесностружечных плит не используются. Проведены замеры параметров микроклимата в помещениях. Параметры микроклимата - температура окружающего воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха отвечают гигиеническим требованиям.

Здания ДО оборудованы централизованными системами холодного водоснабжения, источник водоснабжения – подземный водоисточник артезианская скважина. Подводкой холодной воды, канализацией



обеспечены помещения пищеблока, буфетных, туалетных, медицинского пункта, прачечной. Умывальники, моечные ванны обеспечены смесителями. Оборудованы резервные источники горячего водоснабжения - бойлеры, врезанные в водопроводную разводящую сеть. Групповые помещения ДО обеспечены подводкой горячей воды через смесители посредством электронагревателей накопительного типа. Подводкой горячей воды обеспечены помещения санузлов, буфетных, варочного цеха пищеблока, медицинского пункта, что отвечает требованиям ч.1, ст.28 Федерального Закона от 30.03.1999г № 52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 2.6.5. СП 2.4.3648-20.

В ДО для отведения производственных и хозяйственно – бытовых сточных вод оборудованы отдельные водонепроницаемые выгребы с последующей откачкой спецтранспортом на основании договора со специализированным предприятием ООО «Комфорт» № К-Ж/2021-32 от 01.01.2021г.

Вода питьевая отвечает санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде, о чем подтверждают протоколы лабораторных испытаний проб по микробиологическим и санитарно-химическим показателям из разводящей сети централизованного водоснабжения, проведенных ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в Богучанском районе (аттестат аккредитации испытательного лабораторного центра (испытательной лаборатории)). Проба водопроводной воды по санитарно-химическим показателям отвечает санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.

Прием детей, впервые поступающих в дошкольные образовательные организации, осуществляется на основании медицинского заключения, что отвечает требованиям п. 2.9.4. СП 2.4.3648-20. Ежедневный утренний прием детей проводится воспитателями и (или) медицинскими работниками, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей. По показаниям (при наличии катаральных явлений, явлений интоксикации) ребенку проводится термометрия. Выявленные больные дети или дети с подозрением на заболевание в дошкольные образовательные организации не принимаются; заболевших в течение дня детей изолируют от здоровых детей (временно размещают в помещениях медицинского кабинета) до прихода родителей или их госпитализации в лечебно-профилактическую организацию с информированием родителей. После перенесенного заболевания, а также отсутствия более 5 дней (за исключением выходных и праздничных дней) детей принимают в дошкольные образовательные организации только при наличии справки с указанием диагноза, длительности заболевания, сведений об отсутствии контакта с инфекционными больными.

Режим дня соответствует возрастным особенностям детей и способствует их гармоничному развитию. Максимальная продолжительность непрерывного бодрствования детей 3-7 лет составляет 5,5-6 часов, до 3 лет - в соответствии с медицинскими рекомендациями. Продолжительность ежедневных прогулок составляет в пределах 3-х, 4-х часов.

Продолжительность прогулки определяется ДО в зависимости от погодных условий. При температуре воздуха ниже минус 15°C и скорости ветра более 7 м/с продолжительность прогулок сокращается. Прогулки организуются 2 раза в день: в первую половину дня и во вторую половину дня - после дневного сна или перед уходом детей домой. При пребывании детей в ДО 10,5 часов, организован прием пищи с интервалом 3-4 часа и дневной сон продолжительностью 2 - 2,5 часа. Для детей от 2 до 3 лет дневной сон организован продолжительностью не менее 3 часов. На самостоятельную деятельность детей 3-7 лет (игры, подготовка к образовательной деятельности, личная гигиена) в режиме дня отводится не менее 3-4 часов. Согласно режима 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 - не менее 10 минут. Продолжительность образовательной деятельности с детьми старшего дошкольного возраста составляет не более 25 - 30 минут в день. В середине непосредственно образовательной деятельности статического характера проводятся физкультурные минутки. Образовательную деятельность, требующую повышенной познавательной активности и умственного напряжения детей, организуют в первую половину дня. Для профилактики утомления детей проводятся физкультурные, музыкальные занятия, ритмику и т.п.

Двигательный режим, физические упражнения и закаливающие мероприятия осуществляются с учетом здоровья, возраста детей и времени года. Используются формы двигательной деятельности: утреннюю гимнастику, занятия физической культурой в помещении и на воздухе, физкультурные минутки, подвижные игры, спортивные упражнения, ритмическую гимнастику. В объеме двигательной активности воспитанников 5-7 лет предусмотрены в организованных формах оздоровительно-воспитательной деятельности 6-8 часов в неделю с учетом психофизиологических особенностей детей, времени года и режима работы дошкольных образовательных организаций. Для реализации двигательной деятельности детей используются спортивное оборудование и инвентарь в групповых ячейках и спортивных площадках в соответствии с возрастом и ростом ребенка. 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.

В теплое время года при благоприятных метеорологических условиях непосредственно образовательную деятельность по физическому развитию организуют на открытом воздухе. Закаливание детей включает комплекс мероприятий: широкая аэрация помещений, правильно организованная прогулка, физические упражнения, проводимые в легкой спортивной одежде в помещении и на открытом воздухе, умывание прохладной водой и другие водные, воздушные и солнечные процедуры. Для закаливания детей основные природные факторы (солнце, воздух и вода) используются дифференцированно в зависимости от возраста детей, здоровья, с реализацией основных гигиенических принципов - постепенность систематичность, комплексность и учет индивидуальных особенностей детей. Для достижения достаточного объема двигательной активности детей используются все организованные формы занятий физическими упражнениями с широким включением подвижных игр, спортивных упражнений, что соответствует требованиям п. 2.10.3. СП 2.4.3648-20. Работа по физическому развитию проводится с учетом здоровья детей при постоянном контроле со стороны медицинского работника.

#### **Пищеблок.**

Пищеблок дошкольного учреждения находится в отдельном здании дошкольного учреждения, имеет выход на участок. Пищеблок работает на продовольственном сырье и пищевых продуктах. В наборе цехов пищеблока имеются: варочный цех с выделенными зонами обработки сырых и готовых продуктов и зоной раздачи; помещение для хранения запаса продовольственного сырья.

Пищеблок оборудован технологическим, холодильным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование исправно. Для обработки и приготовления пищи установлено следующее технологическое оборудование: 2 электромясорубки для раздельного приготовления сырой и готовой продукции, промышленная электроплита с встроенным духовым шкафом, производственные столы для разделки мяса, рыбы, овощей, хлеба, отдельные для готовой и сырой продукции.

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. Маркировка производственного оборудования соблюдается, что отвечает требованиям ч.1, ст. 28 Федерального Закона от 30.03.1999г № 52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Промаркированный разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) хранятся на специальных полках расположенных рядом в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой, что отвечает требованиям ч.1, ст.28 Федерального Закона от 30.03.1999г № 52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии

населения», п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Доски и ножи промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Гастрономия", "Сельдь", "Зелень", «Хлеб». Для приготовления кондитерских изделий отсутствует стол для работы с тестом (со столешницей) из дерева твердых лиственных пород, что является нарушением ст. 28 Закона № 52-ФЗ, п. 2.4.6.2. СП 2.4. 3648-20. Посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека. Компоты и кисели варятся в посуде из нержавеющей стали, для кипячения молока выделена отдельная посуда; кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группе. Для персонала имеется отдельная столовая посуда. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках.

Варочный цех оборудован приточно-вытяжной вентиляцией с механическим побуждением, что отвечает требованиям ч.1, ст. 28 Федерального Закона от 30.03.1999г № 52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 2.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Производственный цех пищеблока оборудован производственными моечными ваннами для мытья кухонной посуды, что отвечает требованиям ч.1, ст. 28 Федерального Закона от 30.03.1999г № 52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Столовая и чайная посуда выделена для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. В моечной и буфетных вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств, что отвечает требованиям п. 4.5., п. 4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в каждой групповой ячейке. В буфетных групп моечные ванны для мытья столовой посуды оборудованы гибким шлангом с душевой насадкой для ополаскивания горячей проточной водой. Чистая столовая посуда хранится на решетках в закрытом шкафу, чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах в вертикальном положении ручками вверх. Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной зоне групповой ячейки 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, мочалки, щетки, ветошь и др.). 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, 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 собираются в промаркированные с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра очищаются и промываются 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскиваются горячей водой и просушиваются. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

В ДО организовано трёхразовое питание: завтрак, обед, полдник с интервалом приёма пищи не более 4 часов. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, при приготовлении блюд не применяется жарка, что отвечает требованиям п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ), для профилактики йоддефицитных заболеваний в питании детей используют пищевые продукты, обогащенные микронутриентами, йодированная поваренная соль, что отвечает требованиям, п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Для профилактики гиповитаминозов проводится искусственная «С» витаминизация готовых блюд, что отвечает требованиям п.8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утв. Решением комиссии Таможенного союза № 299 от 28.05.2010г.

Для приготовления готовых блюд имеются технологические карты. Технология приготовления готовых блюд (рассольник на мясном бульоне, беф-строганов, гарнир гречка, компота из сухофруктов) на пищеблоке не нарушается, о чем свидетельствуют протоколы лабораторных испытаний по микробиологическим и санитарно-химическим показателям № 501-174, 501-175, 501-176, 501-177, 501-178, 501-179, 501-180 от 12.04.2021г, экспертное заключение № 6080 от 26.04.2021г, выполненные - филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в Богучанском районе.

Исследованы пробы пищевых продуктов по микробиологическим и санитарно-химическим показателям. Все исследованные пробы отвечают гигиеническим нормам по санитарно-химическим и микробиологическим показателям (протоколы исследований прилагаются).

В смывах с инвентаря и оборудования пищеблока яйца гельминтов не обнаружены, в смывах с объектов внешней среды на пищеблоке бактерии группы кишечной палочки не обнаружены, о чем свидетельствуют протоколы лабораторных исследований филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в Богучанском районе.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда находятся на горячей плите не более 2 часов. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции, что отвечает требованиям п. 2.1., 7.1.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Для выдачи готовых порционных блюд имеются специальные мерные ёмкости для контроля массы порционных блюд, указанной в меню.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Правила отбора суточных проб отвечают требованиям ч.1, ст. 28 Федерального Закона от 30.03.1999г № 52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 7.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Пробы отбираются прокипяченными ложками в прокипяченную посуду с плотно закрывающимися крышками и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2+ 6°С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) запрещенные к применению блюда и готовые пищевые продукты не допускаются, что отвечает требованиям п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В организации организован правильный безопасный питьевой режим: для питья используется кипяченая питьевая вода, что отвечает требованиям ч.1, ст. 28 Федерального Закона от 30.03.1999г № 52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 8.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определен с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

Утвержденное руководителем учреждения разработанное примерное меню содержит информацию о выходе блюд, содержании пищевых веществ и энергетической ценности блюд, содержание витамина С, № рецептуры в соответствии со сборником рецептур для детского питания, что отвечает требованиям ч.1, ст. 28 Федерального Закона от 30.03.1999г № 52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня в примерном меню не допускается. В примерном меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана,

птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю, что отвечает требованиям п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

При составлении примерного меню руководствуются распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи - завтрак (20-25 %), обед (30-35 %), полдник (10-15 %).

Питание детей организовано в соответствии с разработанным примерным меню, что отвечает требованиям ч.1, ст. 28 Федерального Закона от 30.03.1999г № 52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

Питание организовано с учетом рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации полноценного питания в дошкольных образовательных организациях, что отвечает требованиям ч.1, ст. 28 Федерального Закона от 30.03.1999г № 52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. приложение № 7 Таблица 1 . СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДО и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, что отвечает требованиям ч.1, ст. 28 Федерального Закона от 30.03.1999г № 52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Доставка продуктов производится специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом поставщика. Поставщиком является на основании муниципального контракта.

Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья на пищеблоке осуществляется без документов, подтверждающих их качество и безопасность – лук репчатый, аскорбиновая кислота ООО «Экотекс», на остатке нарушение статьи 21 Технического регламента Таможенного союза ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», п. 5 ст. 5 Закона РФ «О защите прав потребителей», ст.23, п.3 ст.46 Федерального закона от 27.12.02 № 184 «О техническом регулировании», ст. 28 Закона № 52-ФЗ, п. 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Выявлено хранение и реализация продукции без информации об изготовителе, отсутствует упаковочный ярлык на потребительской упаковке масла сливочного, нарушение пункта 9, 12 статьи 17 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», пункта 4.1 статьи 4 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки».

Имеющаяся маркировка содержит информацию, необходимую для идентификации материала, из которого изготавливается упаковка (укупорочные средства), а также информацию о возможности его утилизации

и информирования потребителей, что отвечает п.1 ст.6 технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011). Маркировка содержит цифровое обозначение и (или) буквенное обозначение (аббревиатуру) материала, из которого изготовлена упаковка (укупорочные средства) и содержит пиктограммы и символы в соответствии с п.2 ст. 6 ТР ТС 005/2011. Информация изложена на русском языке и на государственном (ых) языке (ах) государства - члена Таможенного союза при наличии соответствующих требований в законодательстве (ах) государства (в) – члена (ов) Таможенного союза, что отвечает требованиям п. 4 ст.6 ТР ТС 005/2011. Продуктов с биологической активной добавки к пище (БАД) не выявлено. Не допускается приёмка продуктов без ветеринарного свидетельства, что соответствует п.8.1. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллёза». Тушки птицы в пищеблок из торговой сети поступают в потрошеном виде, что соответствует СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллёза».

В ходе мероприятий по надзору проинспектировано 5 партий продуктов.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. В журнале бракеража поступающих на пищеблок скоропортящихся продуктов не указывается номер сопроводительного документа, указывается не полное наименование продукции и конечный срок реализации, что не отвечает требованиям ч.1, ст.28 Федерального Закона от 30.03.1999г № 52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для хранения пищевых продуктов (сыпучих, консервированных продуктов, мяса, рыбы, овощей) используются складские помещения. Хранение продуктов проводится по видам продукции. При хранении продуктов в пищеблоке соблюдаются правила товарного соседства.

Складские помещения для хранения сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха, что отвечает требованиям ч.1, ст.28 Федерального Закона от 30.03.1999г № 52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 3.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В складе в наличии имеется 5 единиц холодильного оборудования: 3 холодильных камеры для хранения мясопродуктов, птицы, рыбы (температура хранения - 18 - -20 град.С), 3 бытовых холодильника для пищевых продуктов (с температурой хранения от +2 до +6 град.С). Контроль температурного режима работы холодильного оборудования проводится ежедневно с регистрацией в специальном журнале. Условия хранения пищевых продуктов установленных предприятием изготовителем, в соответствии с нормативно-технической документацией, в холодильных камерах соблюдаются, холодильные камеры оборудованы термометрами. Хранение овощей осуществляется в кладовой на подтоварниках. Установка



подтоварников для хранения пищевых продуктов на высоту не менее 15 сантиметров от уровня пола соблюдаются, что отвечает требованиям ч.1 ст.17, ч.1 ст. 28 Закона, п.3.3 СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации». Сыпучие продукты хранятся в мешках на подтоварниках на расстоянии от пола 15 см.

Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах, влажная уборка в спальнях проводится после дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Во время генеральных уборок ковровое покрытие подвергается влажной обработке. 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, что отвечает требованиям п.2.11.2 СП 2.4.3648-20. Для технических целей (уборка помещений групповых, туалета) в туалетных комнатах оборудованы отдельные водопроводные краны, что отвечает требованиям ч.1, ст.28 Федерального Закона от 30.03.1999г № 52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.2.11.4. СП 2.4.3648-20.

Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются, сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей ежедневно моются теплой водой с моющим средством, горшки моются после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств, раковины, унитаза чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств, что отвечает требованиям п. 2.11.4 СП 2.4.3648-20.

Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью), что отвечает требованиям п. 2.11.7 СП 2.4.3648-20.

Игрушки моются ежедневно в конце дня, в группах раннего возраста - 2 раза в день, кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается, что отвечает требованиям п. 2.11.2. СП 2.4.3648-20. Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируется.

В ДО работает 19 сотрудников, предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, аттестация на знание настоящих санитарных норм и правил сотрудниками пройдены в установленном порядке. Каждый работник имеет личную медицинскую книжку, в которой внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе. Перечень и сроки прохождения медицинских осмотров сотрудниками не нарушаются, что

отвечает требованиям п.1 ст. 28 Федерального Закона Российской Федерации от 30.03.1999г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 1.15. СП 2.4.3648-20, п. 7.1 СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».

Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья, что отвечает требованиям п. 2.22.СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда хранится в отдельном шкафу. Воспитатели обеспечены спецодеждой (халатами светлых тонов), что отвечает требованиям ч.1, ст. 28 Федерального Закона от 30.03.1999г № 52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 3.1.9. СП 2.4.3648-20. У помощников воспитателя имеются: фартук, колпак или косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений, что отвечает требованиям п. 3.1.9. СП 2.4.3648-20.

В помещениях и на территории ДО дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями, следы пребывания грызунов и насекомых не наблюдаются, что отвечает требованиям п. 2.2.6. СП 2.4.3648-20.

#### **Медицинское обслуживание.**

Медицинское на основании договора осуществляет медицинская сестра - сотрудник КГБУЗ «Богучанская районная больница».

Помещение медицинского назначения для обслуживания детей размещено в непосредственной близости от входа в помещения, имеет самостоятельный вход из коридора. Имеет набор помещений: кабинет приёма. Подводкой горячей воды или резервным источником горячего водоснабжения медицинский кабинет обеспечен, что соответствует ч.1, ст. 28 Федерального Закона от 30.03.1999г № 52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 2.6.5. СП 2.4.3648-20. Внутренняя отделка медицинского кабинета позволяет проводить уборку влажным способом и дезинфекцию, половое покрытие – линолеум. В кабинете имеется письменный стол, кушетка, ростомер, весы медицинские, шкаф для хранения медицинской документации, шкаф для хранения медицинских препаратов, плантограф, грелка резиновая, лотки, аптечки. Термометров медицинских – 22 штуки, шпателей однократного пользования – 100 штук, маски одноразовые 60 штук, бинты, шприцы одноразовые. Аптечки для оказания неотложной помощи при некоторых состояниях, в том числе при анафилактическом шоке, укомплектованы лекарственными препаратами в соответствии с перечнем. Препаратов с истекшим сроком годности не выявлено.

В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медицинский работник проводит один раз в неделю осмотр детей на педикулез. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал. Случаев обнаружения детей, пораженных

педикулезом нет. Для занятий физическим воспитанием дети распределены на медицинские группы.

Прием детей, впервые поступающих в дошкольное учреждение, осуществляется на основании медицинского заключения, выданного в установленном порядке (проанализировано 5 справок), что соответствует п. 2.9.4. СП 2.4.3648-20.

Ежедневный утренний прием детей проводят воспитатели, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей. Медицинская сестра по показаниям осматривает зев, кожу и измеряет температуру тела ребенка. Выявленные больные дети или с подозрением на заболевание, в дошкольное учреждение не принимаются; заболевших в течение дня детей изолируют от здоровых детей (временно размещают в изоляторе) до прихода родителей или направляют в лечебное учреждение.

Проверка выполнения требований СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».

Осуществляется обеззараживание воздуха и поверхностей в групповых ячейках при помощи облучателя.

Медицинской сестрой осуществляется ежедневный амбулаторный прием детей с целью оказания медицинской помощи и своевременного выявления инфекционных больных с регистрацией в журнале амбулаторного приема.

Проверка выполнения требований СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций».

В ДО проводится медицинское наблюдение в течение 7 дней за детьми, возвращающимися после любого перенесенного заболевания или длительного отсутствия – журнал наблюдения. В 2019 – 2020 году осуществлялось медицинское наблюдение за всеми детьми в период формирования детского коллектива (август – сентябрь) с регистрацией результатов - общего состояния ребенка, характера стула, результатов термометрии в специальный журнал наблюдения. Обеспечены условия для сбора биологического материала (фекалий, рвотных масс, промывных вод желудка) от больных или лиц с подозрением на острую кишечную инфекцию для лабораторного исследования – укладка укомплектована стерильной посудой, для забора нативного материала.

Проверка выполнения требований СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии», СП 3.1.2.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита».

Планирование профилактических прививок осуществляется централизованно в прививочной картотеке Пинчугской амбулатории КГБУЗ «Богучанская РБ». Проведение профилактических прививок проводится в Пинчугской амбулатории КГБУЗ «Богучанская РБ».

У сотрудников ДО в возрасте до 35 лет имеются прививки против кори, что соответствует ст.35 Федерального Закона Российской Федерации от 30.03.1999г №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии

населения», СП 3.1.2.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита».

Учет и регистрация инфекционных больных осуществляется в журнале ф.060-леч. Медицинская документация ведется по установленной форме. При анализе форм 026-у установлено, что перед проведением профилактической прививки, в том числе и перед пробой Манту, дети осматриваются врачом – педиатром для исключения острых заболеваний с проведением термометрии (результаты осмотра и термометрии внесены в учетные формы 026 –у). Осмотр детей после прививок с целью исключения необычных реакций и осложнений проводится медицинской сестрой в установленные сроки. В 2020 г. и за текущий период 2021 г. необычных реакций и осложнений на профилактические прививки не регистрировалось.

Проверка выполнения требований СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза».

У сотрудников ДО флюорографическое обследование пройдено у всех сотрудников, что соответствует требованиям п.4.13. СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза».

Проверка выполнения требований СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа».

Прививки против гриппа в 2021г. проведены среди 100% сотрудников детского сада. Неспецифическая профилактика детям проводится. В наличии имеется оксолиновая мазь, поливитамины, проводится витаминизация 3 блюда согласно журнала С-витаминизации. Проводятся закаливающие процедуры, в режиме дня предусмотрено пребывание детей на свежем воздухе не менее 4-х часов (при температуре воздуха не ниже – 15 град.С), во время прогулок проводятся игры и физические упражнения. Проветривание осуществляется через фрамуги и форточки ежедневно в отсутствие детей. В предэпидемический период приобретены маски как разового, так и многоразового пользования из расчета смены масок каждые 3-4 часа работы.

Проверка выполнения требований СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами», СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».

В 2021 году случаев заболевания острыми и хроническими вирусными гепатитами не регистрировалось. Детей, состоящих на учете с хроническими гепатитами, носителей австралийского антигена и антител к гепатиту С – не зарегистрировано.

При оказании медицинской помощи используют инструментарий разового (шприцы, иглы, шпатели), так и многоразового пользования (термометры медицинские, шпатели). В наличии шприцы, иглы разовые. Стерильный инструмент, материал приобретается по мере необходимости. Изделия медицинского назначения разового пользования (шприцы, иглы, ватные шарики, шпатели) после использования подвергают дезинфекции в 0,1 % растворе «Жавелион», экспозиция 60 минут. Термометры медицинские

дезинфицируют в 1,0 % растворе «Ника-Дез», экспозиция 30 минут. В дальнейшем термометры хранятся в сухом виде, в специальных емкостях.

Емкости с растворами дезинфицирующих средств имеют четкие надписи с указанием названия средства, его концентрации, назначения, даты приготовления, имеются (памятки в уголке няни) по применению используемых моющих средств, в туалетной комнат.

Представлены документы, подтверждающие отсутствие неблагоприятного воздействия на человека дезинфекционного средства «Жавелион», что соответствует требованиям п.3.2. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности». Применение в детском учреждении дезинфицирующих средств 1-2 класса опасности не допускается. Дезинфицирующие средства хранят в таре поставщика с этикеткой. Ответственным лицом за приготовление рабочих растворов является медицинская сестра. Хранение дезинфицирующих средств организовано в медицинском кабинете. Влажная уборка и дезинфекция медицинского кабинета проводится 2 раза в день. Генеральная уборка – 1 раз в 7 дней с применением моющих и дезинфицирующих средств. Смена дезинфицирующих средств для проведения уборок проводится ежемесячно.

Проверка выполнения требований СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации», СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза».

Выявление инвазированных контагиозных гельминтозов осуществляется одновременным обследованием всех детей и всего персонала один раз в год. При поражении острицами проводится трехкратное обследование детей и сотрудников через 1-3 дня. Сотрудники ДО обследуются на гельминтозы, кишечные протозоозы и энтеробиоз при прохождении профилактических медицинских осмотров 1 раз в год.

**Выявлены нарушения обязательных требований:** ч.1 ст.28, Федерального Закона от 30.03.1999г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 2.4. 3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

- в спальном помещении средней группы, в игровом помещении младшей группы, на пищеблоке, в помещении для стирки белья потолок и стены имеют нарушения целостности, имеются дефекты и следы протекания, что является нарушением ст. 28 Закона № 52-ФЗ, п. 2.5.2. СП 2.4. 3648-20;

- в младшей и старшей группах отсутствуют приборы для обеззараживания воздуха (2 ед.), что является нарушением ст. 28 Закона № 52-ФЗ, п. 3.1.3. СП 2.4. 3648-20;

- используются продукты, не имеющие маркировки и сопроводительной документации (лук репчатый, аскорбиновая кислота ООО

«Экотекс»), что является нарушением ст. 28 Закона № 52-ФЗ, п. 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- журнал бракеража поступающего сырья заполняется не в полном объеме (не указывается номер сопроводительного документа, указывается не полное наименование продукции и конечный срок реализации), что является нарушением ст. 28 Закона № 52-ФЗ, п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- на пищеблоке для приготовления кондитерских изделий отсутствует стол для работы с тестом (со столешницей) из дерева твердых лиственных пород, что является нарушением ст. 28 Закона № 52-ФЗ, п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20;

- измеренный уровень искусственного освещения в игровой средней группы, не соответствует требованиям ст. 28 Закона № 52-ФЗ, раздел V табл. 5.54 СанПиН 1.2.3685-21 (основание экспертное заключение № 6080 от 26.04.2021г).

Ответственность за совершение указанных нарушений возлагается на ДО. По факту выявленных нарушений возбуждено дело об административных правонарушениях в отношении юридического лица, ответственность за которые предусмотрено частью 1 статьи 6.7 КоАП РФ, и на должностное лицо возбуждено дело в отношении заведующей Веселовой Ларисы Емельяновны, ответственность за которые предусмотрено частью 1 статьи 6.7 КоАП РФ, возбуждено дело об административном правонарушении в отношении физического лица – завхоза Франц Полины Петровны, ответственность за которые предусмотрено частью 1 статьи 14.43 КоАП РФ.

Прилагаемые к акту документы: протоколы о взятии проб (образцов) № 637, 638, 646 от 05.04.2021г., определения о назначении экспертизы от 06.04.2021г № 2571, 2570, протокол осмотра принадлежащих юридическому лицу или индивидуальному предпринимателю помещений, территорий и находящихся там вещей и документов от 05.04.2021г № 9586, протокол измерений физических факторов № 206-222 от 12.04.2021г, протоколы лабораторных исследований и испытаний, экспертное заключение № 6080 от 26.04.2021г.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Ведущий специалист-эксперт



Чиндекова Т.А.

С актом проверки ознакомлена, копию акта со всеми приложениями получила: заведующая ДО Веселова Лариса Емельяновна

«28» апреля 2021 г. ✓ 