



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
Тверской области (Управление Роспотребнадзора по Тверской области)
ул. Дарвина, д. 17, г. Тверь, 170034, телефон/факс 342211/356185
Территориальный отдел в Бежецком районе
ул. Садовая, д. 26, г. Бежецк, 171984, телефон/факс 2-14-42/2-00-31
(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

Протокол осмотра при проведении профилактического визита

«05» сентября 2024г. Тверская обл., Бежецкий м.о., д. Пестиха, ул. Садовая, д. 12А
(место составления)

Мною, специалистом - экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Тверской области в Бежецком районе Ворониной Ириной Александровной
(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, здания, помещений МДОУ Детский сад №16
(наименование территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных предметов)
находящихся по адресу: 171894, Тверская обл., Бежецкий муниципальный округ, д. Пестиха, ул. Садовая, д. 12А
(указывается адрес нахождения территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных предметов)

Осмотр проведен «09» февраля 2024г.

Осмотр произведен с участием контролируемого лица (его представителя):
Лебедевой Надежды Сергеевны заведующей Муниципального дошкольного образовательного учреждения Детский сад №16 (МДОУ Детский сад №16) ИНН 6906006468, ОГРН 1026901539697; место нахождения: 171894, Тверская обл., Бежецкий муниципальный округ, д. Пестиха, ул. Садовая, д. 12А. Место фактического осуществления деятельности: 171894, Тверская обл., Бежецкий муниципальный округ, д. Пестиха, ул. Садовая, д. 12А
(наименование, организационно-правовая форма юридического лица, его регистрационный номер (код ОКПО, ИНН), юридический и фактический адреса, полномочия представителя)

и (или) с применением видеозаписи: без применения
(указываются сведения о технических средствах, используемых для проведения видеозаписи, дата, время и место, а также условия проведения видеозаписи)

Осмотром установлено: МДОУ Детский сад №16 (далее по тексту - учреждение) имеет собственный земельный участок. Территория учреждения оборудована наружным освещением, ограждена забором, благоустроена, озеленена,

зонирована. Плодоносящих ядовитыми плодами кустарников и деревьев на территории нет. На земельном участке учреждения выделены следующие зоны: зона застройки; хозяйственная зона; игровая зона.

В игровой зоне оборудованы площадки, для каждой группы. На площадках установлены теневые навесы (беседки), имеются песочницы и приспособления для игр. Замена песка в песочницах проводится ежегодно. На момент проведения профилактического визита представлен протокол лабораторных испытаний №1/2341 от 27.04.2024г., подтверждающий соответствие песка гигиеническим нормативам.

В хозяйственной зоне расположена площадка для сбора и временного хранения бытового мусора и пищевых отходов. Площадка имеет водонепроницаемое твердое покрытие, на котором установлен металлический контейнер с крышкой. Представлен Контракт №25613 от 09.01.2024г. на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами на территории Тверской области, заключенный с ООО «ТСАХ» г. Тверь.

В зоне застройки расположено одноэтажное кирпичное здание с деревянными одноэтажными пристройками, общей площадью 681м². Для каждой группы оборудован отдельный вход, которые оборудованы тамбурами.

На момент проведения профилактического визита в учреждении функционирует 3 группы. Для каждой группы в учреждении организованы: групповая (игровая), спальня, приемная и туалетные комнаты. Так же в учреждении оборудованы: кабинет заведующей; пищеблок; складские помещения; моченое отделение для столовой посуды; прачечная; актовый зал; помещение для хранения чистого белья.

Водоснабжение централизованное. Горячее водоснабжение - автономное от электроводонагревателей. Водоотведение - нецентрализованное, для сбора хозяйственно-бытовых сточных вод на территории учреждения оборудован герметичный отстойник. Здание детского сада оборудовано внутренними канализационными сетями. Представлен Договор №50 на услуги холодного водоснабжения от 09.01.2024г., заключенный с МУП «Бежецкий водоканал» г. Бежецк, ул. Кашинская, д.36. Откачка производится 4 раза в год. Представлен Договор №50/1 на откачку сточных вод от 09.01.2024г., который заключен с МУП «Бежецкий водоканал».

Отопление автономное, на территории учреждения в хозяйственной зоне оборудована собственная газовая котельная.

Естественное освещение имеется во всех помещениях учреждения. В оконных проемах в спальнях всех групп размещены солнцезащитные устройства. Искусственное освещение представлено потолочными светильниками. Для освещения используются люминесцентные и светодиодные лампы. В соответствии с Приказом №59 от 05.09.2023года – ответственным лицом по сбору, временному хранению и утилизации отработанных люминесцентных ламп назначена завхоз Полякова Л.М. Инструкция по обращению с отработанными люминесцентными лампами имеется. На момент осмотра установлено, что в игровой и в приемной комнатах для детей дошкольной группы, используются разные типы ламп (светодиодные и люминесцентные), **что является нарушением требований п.2.8.5 СП 2.4.3648-20.**

Вентиляция – естественная, представлена оконными фрамугами. Остекление окон в учреждении выполнено пластиковыми стеклопакетами. Конструкция окон обеспечивает возможность проведения проветривания помещений в любое время года.

Оконные рамы оснащены москитными сетками. Проветривание в присутствии детей не проводится.

Дератизационные работы в учреждении проводятся с привлечением специалистов филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе в соответствии с договором Дез-1/12 от 09.01.2024.

Списочный состав детей составляет 34 человека. По состоянию на 05.09.2024г учреждение посещает 26 человек. Всего в учреждении организовано 3 группы: 1я младшая (дети от 1,5 до 3лет); 2я младшая (дети от 3 до 5лет); дошкольная группа (дети от 5 до 7лет). Исходя из расчета площади групповых комнат, наполняемость в группах не превышает гигиенических нормативов.

Представлен Договор о совместной деятельности по медицинскому обслуживанию детей, посещающих МДОУ Детский сад №16 от 20.01.2016г., заключенный с ГБУЗ «Бежецкая ЦРБ», в соответствии с которым ГБУЗ «Бежецкая ЦРБ» оказывает медицинское обслуживание детей. Осмотр детей на педикулез и чесотку проводится в установленные сроки. Профилактическое обследование детей на контактные гельминтозы (энтеробиоз и гименолепидоз) в 2024году проведено.

Представлены Журналы: журнал осмотра на педикулез и чесотку; Журнал обследований детей на контактные гельминтозы; Журнал учета инфекционных заболеваний; Журнал проведения термометрии у детей. Данные вносятся в журналы в установленном порядке.

Приемные во всех группах оборудованы индивидуальными промаркированными шкафчиками с полками и крючками для хранения верхней одежды, головных уборов и обуви. Установлены лавочки. Количество индивидуальных шкафчиков соответствует списочному составу детей в группе.

Игровые комнаты оборудованы шкафами для хранения игрушек, детской мебелью и приспособлениями для игр. Мебель выполнена из материалов, позволяющих проводить их влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Дезинфекция воздушной среды в помещениях постоянного пребывания детей проводится, имеются передвижные рециркуляторы «Бриз» в количестве 3шт.

Спальни оборудованы кроватями с твердым ложем. На каждого ребенка выделено по 2 комплекта постельного белья, полотенца. Смена постельного белья и полотенец производится 1 раз в 7 дней и по мере загрязнения. Имеется график смены и стирки белья. Мешки для сбора и доставки в прачечную грязного белья имеются. Стирка белья и полотенец осуществляется в прачечной, оборудованной в учреждении, в которой установлена автоматическая стиральная машина. Для хранения чистого белья оборудовано специальное помещение, оснащенное стеллажами.

На момент осмотра установлено, что потолок и стены не ровные, имеют дефекты в виде трещин и отслоения краски в следующих помещениях: в приемной и спальне 1й младшей группы; в спальне, тамбуре и приемной 2й младшей группы; в приемной и туалете для мальчиков дошкольной группы. **Указанное является нарушением требований п.2.5.3 СП 2.4.3648-20.**

Туалетные помещения делятся на умывальную зону и зону санитарных узлов. Умывальная зона оборудована умывальными раковинами, вешалками для полотенец. В туалетных зонах размещены унитазы. Наличие мыла и туалетной бумаги обеспечено. Умывальные раковины установлены с соблюдением нормативов высоты установки. Туалет для персонала оборудован отдельно.

Музыкальные и спортивные занятия для детей проводятся в актовом зале учреждения. Помещение актового зала содержится в удовлетворительном санитарно-техническом состоянии. Отделка актового зала выполнена из материалов позволяющих проводить мероприятия по уборке с применением моющих средств.

Уборочный инвентарь для проведения текущих и генеральных уборок выделен в необходимом количестве, промаркирован. Хранение моющих и дезинфицирующих средств упорядочено, для этого оборудованы специальные шкафы. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих средств промаркированы. Для проведения уборок используются: «Хлормисепт-Р», «Прогресс», «Пемолукс», сода, жидкое мыло, стиральный порошок. Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов имеются.

Всего в учреждение работает 17 человек. Представлено 17 личных медицинских книжек (ЛМК). Установлено, что медицинский осмотр, санитарно-гигиеническое обучение и аттестация работниками пройдено своевременно. Для работников созданы условия для соблюдения правил личной гигиены. Организовано выявление работников с признаками инфекционных заболеваний при приходе на работу, представлен Журнал осмотра работников и проведение измерения температуры.

Для детей организовано 4-х разовое питание. Примерное меню разработано, утверждено заведующей учреждения. Обращения от родителей о необходимости создания для ребенка специальных условий питания по состоянию здоровья (имеющих сахарный диабет, пищевую аллергию и пр.) не поступали. Питьевой режим организован с использованием кипяченой воды, ведется график кипячения и смены воды. Ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, информации о массе порций, калорийности порций в приемных комнатах каждой группы вывешено.

В питании детей отсутствуют запрещенные блюда и продукты. Для приготовления блюд используется йодированная соль. Ведомость контроля за рационом питания детей ведется в установленном порядке. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, которые содержат необходимую информацию о рецептуре и описание технологического процесса приготовления блюда. Температура подачи горячих блюд и напитков в технологических картах указана.

Поставщиками продовольственного сырья и пищевых продуктов являются: ООО «Айсберг» договор №11/108 от 01.07.2024 и №5/108 от 01.07.2024; Антоненко О.О. договор №9/108 от 09.01.2024; ООО «Степанов» договор №3/108 от 09.01.2024;

Приготовление пищи осуществляется на пищеблоке учреждения, в котором оборудованы: горячий цех; цех для сырой продукции; 2 складских помещения. Обработка сырого продовольственного сырья (мясо, рыба, птица) и подготовка его к приготовлению осуществляется в цехе для сырой продукции, в котором установлены маркированные цельнометаллические столы; мясорубка и холодильное оборудование для хранения салатов и суточных проб. Таким образом, поточность технологических процессов в цехе для сырой продукции не соблюдается и отмечается перекрест сырой и готовой продукции, **что является нарушением требований п.2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее по тексту СанПиН 2.3/2.4.3590-20).**

Горячий цех учреждения оснащен технологическим оборудованием в необходимом количестве, в соответствии с объемамиготавливаемых блюд.

Установлены: производственные маркированные цельнометаллические столы; электрическая плита с жарочным шкафом; стеллажи; весы (поверка весов проведена 24.07.2024г). На участке для приготовления салатов, для обеззараживания воздуха, установлена бактерицидная лампа. Для мытья кухонной посуды установлены 2х секционные раковины, оснащенные гибким шлангом с душевой насадкой. Для мытья рук имеется отдельная раковина. **Подвод горячей воды к раковине для мытья рук не обеспечен, что является нарушением требований п.2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.6.5 СП 2.4.3648-20.**

Для мытья столовой посуды оборудовано отдельное помещение, в котором оборудованы двухсекционные мойки с подводом холодной и горячей воды.

Над источниками повышенных выделений тепла и влаги оборудованы локальные вытяжные системы. Представлен Акт приемки и поверки дымовых и вентиляционных каналов от 31 июля 2024 года, в соответствии с которым установлено, что дымовые и вентиляционные каналы отвечают техническим условиям и пригодны для эксплуатации.

Столовой и кухонной посуды, инвентаря достаточно. Вся посуда и инвентарь имеют маркировку. Для приготовления пищи используется посуда из нержавеющей стали. Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы. Бракераж готовой продукции проводится Бракерской комиссией в составе 3-х человек. Суточные пробы отбираются в специально выделенные стеклянные промаркированные емкости с крышками, хранение осуществляется в течение 48 часов. Для хранения суточных проб выделен отдельный холодильник. На момент осмотра суточные пробы хранились при температуре +4°C.

Хранение продовольственного сырья и пищевой продукции осуществляется в складских помещениях, которые оснащены стеллажами, холодильным и морозильным оборудованием. В складском помещении имеется прибор для измерения относительной влажности и температуры воздуха. Результаты контроля температурного режима хранения продуктов заносятся в журнал «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании», результаты контроля температурного режима хранения продуктов в складском помещении заносятся в журнал «Журнал учета температурного режима в складском помещении».

В ходе осмотра проведен выборочный контроль наличия товаросопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья. Документы представлены в полном объеме.

МДОУ Детский сад №16 разработал программу производственного контроля, основанную на принципах ХАССП. В соответствии с Приказом №40/9 от 30.08.2024г. ответственным за выполнение указанной программы является Лебедева Н.С. (заведующая учреждения). На момент осмотра установлено, что предусмотренный программой лабораторный контроль проводится в полном объеме.

При проведении профилактического визита производился отбор проб, для проведения лабораторных испытаний, а именно:

- готовая продукция «Каша геркулесовая молочная»;
- готовая продукция «Какао на молоке»;
- макаронные изделия, группы В, сорт высший, производитель - ОАО «Мелькомбинат» г. Тверь;

- молоко питьевое пастеризованное м.д.ж. 2,5% т.м. «Искренне ваш»
производитель: ООО «Дмитрогорский молочный завод» Тверская обл., Конаковский
р-н, с. Дмитрова гора;

- вода питьевая централизованного холодного водоснабжения, разводящая сеть
(указываются сведения об осматриваемых территориях, помещениях (отсеках), производственных и иных объектах,
продукции (товаров) и иных предметах)

При проведении осмотра применялась фотосъемка и (или) аудиозапись:
фотосъемка, проведенная цифровой камерой сотового телефона Samsung Galaxy A8

(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)

(инициалы и фамилия)

Участвовавшие
(присутствовавшие) лица

(подпись)

(инициалы и фамилия)

(подпись)

(инициалы и фамилия)

специалист – эксперт территориального
отдела Управления Роспотребнадзора
по тверской области в Бежецком районе
(должность лица, составившего протокол)

(подпись)

(инициалы и фамилия)