

ПМ 25240041000110481265



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

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека по Приморскому краю в г. Уссурийске
ул. Комсомольская, 40, г. Уссурийск, 692525

тел/факс: 8(4234) 347949 E-mail: ussurisk@pkprn.ru http://www.25rospotrebnadzor.ru
ОКПО 74985558, ОГРН 1052503717408, ИНН/КПП 2538090446/254301001

(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

«07» июня 2024г. г., 14 час.00 мин.

(дата и время составления акта)

Приморский край, г. Уссурийск, ул. Комсомольская, д. 40

(место составления акта)

Акт профилактического визита

- Профилактический визит проведен в соответствии с пунктом 11(4) постановления Правительства РФ от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля».
- Профилактический визит проведен в отношении: муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида №17» г.Уссурийска Уссурийского городского округа, ИНН 2511037847, ОГРН 1022500862670.
(наименование контролируемого лица, ИНН, ОГРН)
- Профилактический визит проведен по адресу (местоположению): 692519, Приморский край, г.Уссурийск, ул. Чичерина, д.77А.
(указывается адрес (местоположение), место осуществления контролируемым лицом деятельности или место нахождения иных объектов контроля, в отношении которых был проведен профилактический визит)
- Профилактический визит проведен в следующие сроки:
с «23» мая 2024г.
по «23» мая 2024г.
время фактического проведения профилактического визита 1 час 20 мин.
(указываются дата и время фактического проведения профилактического визита).
Срок проведения профилактического визита приостанавливался в связи с необходимостью проведения экспертизы/испытания (нужное подчеркнуть) на основании: уведомления от 13.05.2024г. № 1472.
с «23» мая 2024 г.
по «07» июня 2024 г.
(указывается основание для приостановления срока проведения профилактического визита, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения профилактического визита)

Срок проведения профилактического визита был продлен в связи с необходимостью проведения инструментального обследования _____

с «__» _____ г.

по «__» _____ г.

(указывается вид инструментального обследования, дата и время начала, а также дата и время окончания срока продления профилактического визита)

5. Профилактический визит проведен: Ивлиевой Оксаной Викторовной, ведущим специалистом-экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Приморскому краю в г. Уссурийске

(указываются фамилия, имя отчество (при наличии), должность лица, проводившего профилактический визит)

6. К проведению профилактического визита были привлечены:

1) Специалисты:

Жук Елена Николаевна, техник Уссурийского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае»; Полещук Ирина Николаевна, техник Уссурийского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае»;

Житникова Валентина Владимировна, лаборант Уссурийского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае».

(указываются фамилии, имена отчества (при наличии), должности специалистов).

2) Эксперты (экспертные организации):

3) (указываются фамилия, имя отчество (при наличии), должность экспертов, или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельств об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации).

7. При проведении профилактического визита присутствовали представители контролируемого лица: заведующий муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 17» г.Уссурийска Уссурийского городского округа Самодурова Марина Евгеньевна

(ФИО, должность)

8. При проведении профилактического визита контролируемое лицо проинформировано:

Информация	Да/нет
Об обязательных требованиях, предъявляемых к его деятельности либо к принадлежащим ему объектам контроля	да
О соответствии объектов контроля критериям риска	да
Об основаниях и о рекомендуемых способах снижения категории риска	
О видах, содержании и об интенсивности контрольных (надзорных) мероприятий, проводимых в отношении объекта контроля исходя из его отнесения к соответствующей категории риска	да
Иная информация (указать) Беседа с руководителем, работниками о качественном и здоровом питании, профилактики кори; раздача информационных материалов.	да
Осуществлено консультирование контролируемого лица	да

9. При проведении профилактического визита были совершены следующие действия:

1) осмотр территории, помещений и их оборудования;

2) истребование и осмотр документов.

в следующие сроки:

(указывается по каждому фактически совершенному действию)

с «23» мая 2024 г. по «23» мая 2024г.:

- осмотр территории, помещений и их оборудования, истребование и осмотр документов;

с «07» июня 2024 г. по «07» июня 2024г.:

- составление акта профилактического визита.

10. При проведении профилактического визита рассмотрены истребованные документы:

(указываются рассмотренные документы, представленные контролируемым лицом)

- 1) Копия выписки из распоряжения о назначении руководителя;
- 2) Тех.паспорт здания
- 3) Договоры на:
 - водопотребление и водоотведение;
 - вывоз твердых и жидких бытовых, медицинских отходов;
 - дератизационные, дезинсекционные и дезинфекционные мероприятия с предприятием (организацией), имеющим лицензию на данный вид деятельности.
- 4) Список сотрудников учреждения с датой рождения, подлежащих медицинскому обследованию и гигиенической подготовке, заверенный подписью руководителя и печатью учреждения со сведениями о флюорографическом обследовании, медицинского осмотра.
- 5) Личные медицинские книжки установленного законодательством РФ образца на сотрудников.
- 6) Свидетельства о государственной регистрации на дезинфицирующие средства, методические указания по применению дезинфицирующих средств.
- 7) Журналы:
 - учета инфекционных заболеваний;
 - учета осмотров детей на педикулез;
 - учета прививок;
 - бракеража готовой кулинарной продукции;
 - бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
 - «здоровья»;
 - учета температурного режима в холодильных камерах;
 - учета аварийных ситуаций;
 - учета работы бак. лампы.
- 8) Примерное цикличное меню, меню-раскладки.
- 9) Технологические карты.

11. При проведении профилактического визита было установлено:

1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований:

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида № 17» г.Уссурийска Уссурийского городского округа расположен в отдельно стоящем типовом 2-х этажном здании. Здание детского сада удалено от коммунальных и промышленных предприятий. Территория ограждена забором, имеет 3 въезда, 2 входа. Территория участка имеет наружное освещение, в рабочем состоянии. На территории детского сада выделены следующие зоны: игровые, физкультурно-спортивная и хозяйственная. Прилегающая территория содержится в удовлетворительном санитарном состоянии. Игровые площадки оборудованы навесами и малыми игровыми формами. На территории хозяйственной зоны оборудована площадка под мусоросборник. Контейнерная площадка оборудована в соответствии с требованиями: площадка выполнена из бетона, размеры площадки превышают площадь основания контейнера на 1,0 м во все стороны, площадка имеет ветрозащитное ограждение. Установленный контейнер оснащен плотно закрывающейся крышкой. На момент профвизита мусоросборник заполнен не более чем на 2/3 своего объема. Здание детского сада оборудовано централизованной системой хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализацией в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения, системами централизованного отопления и вентиляции, которые соответствуют нормам проектирования и строительства жилых и общественных зданий и обеспечивает оптимальные параметры микроклимата и воздушной среды. Детский сад рассчитан на 140 детей, имеет в своем составе 6 групп. Режим дня составлен с учетом гигиенических требований. Групповые включают раздевальную, групповую (для игр, занятий и приема пищи детьми), буфетную, спальню, туалетную. Питание детей организовано в помещениях групповых. Подготовка готовых блюд к раздаче и мытье столовой посуды осуществляется в буфетных. Доставка пищи от пищеблока до групповых осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях (эмалированные ведра, кастрюли с крышками, закрепленные за каждой группой). Для мытья столовой посуды помещения буфетных оборудованы

двухгнездными моечными ваннами с подводкой к ним холодной централизованной воды. Моечные ванны обеспечены подводкой горячей воды (оборудованы электроводонагревателями с жесткой разводкой к местам пользования). Также буфетные оборудованы стеллажами для хранения столовой посуды и приборов или решетчатыми полками, промаркированными емкостями для сбора пищевых отходов, емкостями с крышками для хранения чистой ветоши. Раздевальные обеспечены шкафами для верхней одежды и обуви по числу детей в группах, оборудованные индивидуальными ячейками - полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Каждый индивидуальный шкаф промаркирован. В раздевальных оборудованы места для хранения игрушек, используемых на прогулке. Для организации игр и занятий используются игрушки, безвредные для здоровья детей которые могут быть подвергнуты влажной обработке (стирке) и дезинфекции. Мягконабивные и пенолатексные ворсовые игрушки для детей дошкольного возраста используются только в качестве дидактических пособий. В игровых установлены столы и стулья для детей. Подбор мебели осуществлен с учетом роста детей. Дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены. В наличии 3 комплекта постельного белья и полотенца, 2 комплекта наматрасников из расчета на 1 ребенка. Постели имеют маркировку у ножного края. Списки на постели, полотенца имеются в каждой группе. Оборудование туалетных: туалетные помещения разделены на 2 зоны - умывальная зона и зона санитарных узлов. Туалетная для младших групп оборудована горшками для каждого ребенка, туалетные для дошкольных групп оборудованы сидениями на унитазах, допускающими их обработку моющими и дезинфицирующими средствами. Умывальная зона оборудована вешалками для полотенец с индивидуальными ячейками в соответствии со списком детей. В туалетных выделены специальные места для хранения уборочного инвентаря, моющих средств, емкостей для обработки игрушек. Уборочный инвентарь для туалета имеет красную маркировку. Организован в каждой групповой ячейке, для питьевых целей используется кипяченая вода в чайниках. Посуда для питья (стеклянные стаканы) имеются в достаточном количестве, чистые и использованные стаканы хранятся на промаркированных подносах. Смена кипяченой воды отмечается в графике. Стены помещений гладкие и имеют отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию. Стены помещений буфетных, туалетных облицованы глазурованной плиткой на высоту не менее 1,5 м. В помещениях постирочной, гладильной, кладовых на пищеблоке стены облицованы глазурованной плиткой. Для отделки потолков в помещениях с обычным режимом эксплуатации использована известковая побелка. Потолки в помещениях с повышенной влажностью воздуха (производственные цеха пищеблока, умывальные, туалеты) окрашены водоэмульсионной краской. Полы помещений групповых ячеек покрыты линолеумом, гладкие, нескользкие, плотно пригнанные, без щелей и дефектов, плинтуса - плотно пригнанные к стенам и полу, предусматривающие влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Полы в помещениях пищеблока, постирочной, гладильной, подсобных помещениях, туалетных выстланы метлахской плиткой. Канализация: течей, засоров системы канализации не выявлено. Санитарно-техническое оборудование исправно. Вентиляция: вытяжная вентиляция с естественным побуждением – оборудована во всех помещениях, медицинском кабинете, санитарных узлах; на пищеблоке оборудована вытяжная вентиляция с механическим побуждением. Проветривание помещений – осуществляется через фрамуги во время отсутствия детей. Фрамуги и форточки функционируют во всех помещениях. Отопление: централизованное. В качестве нагревательных приборов используются чугунные радиаторы. Радиаторы имеют съемные ограждения, выполненные из разрешенных материалов (деревянные). Освещение естественное и искусственное. Оборудование световых проёмов: во всех игровых помещениях, спальнях комнатах светопроемы оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами. Препятствия для проникновения светового потока в помещения (деревья, посаженные менее 15 м., кустарники менее 5 м. от здания; покрашенные оконные стёкла, расстановка цветов на подоконниках) – отсутствуют. Санитарное состояние застеклённой поверхности оконных проёмов – удовлетворительное. Искусственное освещение представлено: светильниками люминесцентными лампами. Светильники с люминесцентными лампами расположены с учетом требований санитарных норм и правил - размещены параллельно светонесущей стене. Предусмотрено раздельное включение линий светильников. Санитарное состояние осветительной арматуры светильников удовлетворительное. Наличие незадействованных в работу светильников,

перегоревших ламп: на момент проверки перегоревшие лампы в светильниках системы искусственного освещения отсутствуют. Санитарное содержание помещений: удовлетворительное. На момент проведения мероприятий по надзору влажная уборка проведена во всех помещениях. Со слов персонала сада влажная уборка помещений групповых ячеек проводится ежедневно во время отсутствия детей дежурными с применением моющих средств; один раз в месяц проводится генеральная уборка помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри и оконные проемы моют 2 раза в год. Места общего пользования (туалеты, медицинский кабинет) убираются с применением дезинфицирующих средств; санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживается. Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены. Инструкции по приготовлению растворов используемых дезинфицирующих средств представлены. Смена постельного белья осуществляют 1 раз в неделю согласно графику. Сбор и доставка грязного белья осуществляется в специальных промаркированных мешках. Стирка белья осуществляется в собственной прачечной, расположенной в отдельно стоящем одноэтажном здании. В набор помещений прачечной входят: помещение для приема грязного белья в мешках, помещение для разбора и временного хранения грязного белья, постирочная, гладильная, склад хранения чистого белья. Прачечная оборудована ванной с подводкой холодного и горячего водоснабжения, емкостями для замачивания грязного белья, стиральными машинами. Гладильная оборудована гладильным катком, бытовыми утюгами, столами. Склад для хранения чистого белья оборудован стеллажами. Имеется запас постельного белья и полотенца не менее 3-х смен. Отдела помещений прачечной выполнена материалами, предназначенными для помещений с повышенной влажностью воздуха, стены на всю высоту облицованы кафельной плиткой, пол выложен керамоплиткой. Пищеблок расположен на 1-ом этаже, имеет отдельный вход. Набор помещений и оборудования пищеблока предусматривает работу на сырье. Пищеблок оборудован: столом для сырой и готовой продукции, электроплитой с жарочным шкафом, электросковорода, универсальный электропривод, холодильниками, разделочным инвентарем. В овощном цехе выделено место для обработки яиц, оборудованное столом, емкостями для обработки, 2 раковинами, спецодеждой, инструкцией по обработке яиц; моечная кухонной посуды оборудована ваннами с подводкой холодного и горячего централизованного водоснабжения, стеллажом для хранения столовой посуды. Склад для хранения продуктов оборудован стеллажами, холодильниками, в том числе холодильник для хранения суточных проб, вентилируемый шкаф для хранения хлеба, весами для сырой и сыпучей продукции, подтоварники высотой не менее 15 см от пола. Холодильное и технологическое оборудование исправно, промаркировано в соответствии с видом выполняемых работ для раздельного хранения, обработки сырых и готовых продуктов. Поточность технологических процессов соблюдается. Отделка помещений пищеблока: потолок – окрашен масляной краской, допускающей проведение уборки влажным способом и дезинфекции; стены – на высоту 1,8 м отделаны облицовочной плиткой; полы – выстланы керамической плиткой, имеют уклон к сливным трапам; дефектов керамической плитки не отмечено. Санитарное содержание помещений пищеблока: удовлетворительное. На момент проверки уборка проведена во всех производственных помещениях пищеблока. Уборка проводится на рабочих местах после завершения работ; ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Генеральная уборка и дезинфекция помещений пищеблока проводится ежемесячно, согласно разработанному графику генеральных уборок (в последнюю пятницу месяца). На все пищевые продукты представлены документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность (сертификаты соответствия, качественные удостоверения, ветеринарные свидетельства). На поставку пищевых продуктов заключены договоры с поставщиками. Доставка продуктов осуществляется автотранспортом поставщиков. Качество продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок осуществляют кладовщик с регистрацией результатов в журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов. Режим и правила хранения пищевых продуктов соблюдаются. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляют на стеллажах и подтоварниках в таре поставщика. Грызунонепроницаемость помещений пищеблока: обеспечена, следов жизнедеятельности грызунов не выявлено. Порог и нижняя часть входной двери кладовой для хранения сыпучих продуктов на высоту не менее 50 см. оббиты материалом, устойчивым к повреждению грызунами.

Хранение сыпучих продуктов осуществляется в мешках на подтоварниках не менее 15 см от пола. Соблюдение технологии приготовления пищи: при опросе поваров установлено, что приготовление пищи ведётся в соответствии с технологическими картами. Представлены примерное меню, картотеки готовых блюд. Меню - раскладка составляется ежедневно, с указанием выхода блюд в соответствии с возрастом детей, веса продуктов на одного ребёнка и общую массу продукта. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда находятся на горячей плите не более 2 часов. Суточная проба: суточные пробы отобраны в полном объеме. Пробы отбирают стерильными ложками в промаркированные стерильные стеклянные банки с плотно закрывающимися металлическими крышками, и сохраняют в течение не менее 48 часов в специальном холодильнике при $t +2 - +6$ °. Профилактика сальмонеллеза: Обработку яиц перед использованием проводят в специально отведенном месте в овощном цехе, используя промаркированные емкости: I - обработка в 1 - 2 % теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока: соблюдается. Ежедневно медицинским работником (замещающими лицами) проводится осмотр сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний, результаты осмотра регистрируются в специальном журнале. Спец. одеждой обеспечены в достаточном количестве, по 3 комплекта санитарной одежды (халат, фартук, косынка), своевременная её стирка и починка осуществляется. Наличие специальной промаркированной ёмкости с крышкой для сбора пищевых отходов: сбор пищевых отходов осуществляется в промаркированные металлические ёмкости с крышками, которые ежедневно очищаются и промываются 2 % раствором кальцинированной соды, ополаскиваются горячей водой и просушиваются. Вес и объем порций соответствуют возрастным потребностям детей. Выдача эпидемиологических значимых продуктов соответствует требованиям: соки после обработки промышленной упаковки, разливаются в кружки, консервированный горошек, кукуруза, творог, сметана, молоко перед раздачей термически обрабатываются, при приготовлении мясных и рыбных блюд проводится двойная термическая обработка. На пищеблоке имеется список детей с указанием диагноза и продуктов, противопоказанных к приему пищи, чадающее питание организовано. Проведение С-витаминизации: организована искусственная витаминизация холодных напитков (компот) аскорбиновой кислотой. Запас аскорбиновой кислоты достаточный. В питании детей запрещенных блюд не выявлено. При оценке меню и журнала бракеража готовой продукции и кулинарных изделий меню разнообразное, включены мясные, рыбные, овощные, молочные блюда, фрукты, соки, кондитерские изделия. Два раза в неделю в питании детей – блюда из творога. Ведение документации по контролю за питанием:

- примерное 2-х недельное меню представлено, представленное примерное меню содержит информацию о количественном содержании основных пищевых веществ, витаминов и минеральных веществ;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов: ведётся кладовщиком, верно;
- журнал здоровья: ведётся систематически, верно.

Организация медицинского обслуживания детей по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Профилактические осмотры на педикулез и чесотку в учреждении организованы. Противопедикулезная укладка сформирована. Плановые профилактические обследования на контактные гельминтозы и кишечные протозоозы детей организованы. Профилактика туберкулеза включает в себя проведение туберкулинодиагностики детям, контроль за своевременностью прохождения осмотров у фтизиатра подлежащих контингентов, проведение флюорографического обследования подростков, наблюдение за детьми из «групп риска». Срок направления детей, подлежащих консультации фтизиатра, в противотуберкулезный диспансер, соблюдены. Флюорографическое обследование подростков организовано.

Проведены лабораторно-инструментальные замеры освещенности, микроклимата помещений, отобраны пробы воды на микробиологические показатели и дезсредства на соответствие заданной концентрации: отобраны смывы на микробиологические показатели, взяты пробы готовых блюд на микробиологические показатели и энергетическую ценность рациона питания и полнота вложения, пробы овощей и мяса на микробиологические, паразитологические и санитарно-химические

показатели. Осмотрены документы, подтверждающие прохождение предварительных и периодических медицинских осмотров сотрудниками, нарушения не выявлены.

2) Вывод о выявленных нарушениях обязательных требований: отсутствуют

3) Сведения о факте устранения нарушений обязательных требований до окончания профилактического мероприятия: отсутствуют.

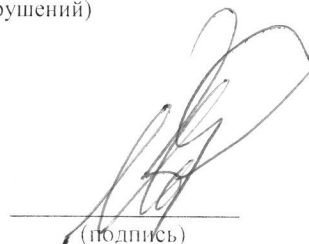
(указываются выводы, по результатам осмотра, рассмотрения документов, проведенных исследований, испытаний, экспертиз:

1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований; 2) вывод о выявленных нарушениях обязательных требований; 3) сведения о факте устранения нарушений обязательных требований до окончания профилактического мероприятия)

12. К настоящему акту прилагаются: уведомление о проведении профилактического визита № 797 от 13.05.2024г.; уведомлении о приостановлении профилактического визита № 886 от 23.05.2024г.; протоколы испытаний № 25-09-08/07190-01-24 от 27.05.2024, №25-09-08/07192-24.В от 27.05.2024, № 25-09-08/07176-24 от 28.05.2024, № 25-09-08/07177-24 от 28.05.2024, № 25-09-08/07178-24 от 28.05.2024, №№ 25-09-08/07174-24, 25-09-08/07175-24 от 28.05.2024, №25-09-08/07186-24.В от 28.05.2024, №25-09-08/07187-24.В от 28.05.2024, протокол измерений физических факторов №16/1-Ф/01 от 24.05.2024; протокол замеров мебели №40/1-М/01 от 24.05.2024, копия распоряжения «О назначении на должность и приеме на работу» № 328-л от 31.10.2008г.

(указывается (протокол осмотра, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального исследования, протокол испытания, экспертные заключения, их реквизиты, а также иные документы, являющиеся доказательствами выявленных нарушений, предписание об устранении выявленных нарушений)

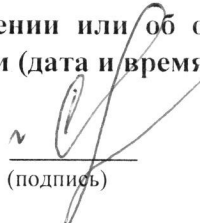
Ведущий специалист-эксперт
территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Приморскому
краю в г. Уссурийске Ивлиева О.В.
(должность, фамилия, инициалы инспектора)



(подпись)

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их представителей с актом (дата и время ознакомления).

07.06.2024г. в 10.00ч.
(дата, время)



(подпись)

заведующий МБДОУ Д/С №17
(должность)

Самодурова М.Е.
(ФИО)