

1. 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».
2. Профилактический визит проведен в отношении: муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад общеразвивающего вида № 24, ИНН 2340018841, ОГРН 1072340000457. МБДОУ Д/С ОВ № 24, чрезвычайно высокий риск.
(наименование контролируемого лица, ИНН, ОГРН, объект контроля, категория риска)
3. Профилактический визит проведен по адресу (местоположению): Краснодарский край, Кущевский район, ст. Кущевская, мкр. Кущевская-2, дом ДОС № 7.
(указывается адрес (местоположение), место осуществления контролируемым лицом деятельности или место нахождения иных объектов контроля, в отношении которых был проведен профилактический визит)
4. Профилактический визит проведен в следующие сроки:

с 10 час.00 мин «24» апреля 2024г.
по 11 час. 00 мин. «24» апреля 2024г.

с 09 час.00 мин «06» мая 2024г.
по 11 час. 00 мин. «06» мая 2024г.

(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 Кушевского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» № 374 от 16.04.2024 (вх. № 1359 от 16.04.2024)

с 11 час. 00 мин. «24» апреля 2024г.
по 17 час. 00 мин. «03» мая 2024г.

(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: не продлевался

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: главным специалистом-экспертом Моренко Оксаной Викторовной

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

6. К проведению профилактического визита были привлечены:

1) специалисты: -

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

2) эксперты (экспертные организации): экспертная организация ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» (Кушевский филиал), аттестат об аккредитации органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» от 22.04.2015 № RA.RU.710012, выданный Федеральной службой по аккредитации.

(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 МБДОУ Д/С ОВ № 24 Трофименко Оксана Александровна
(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	да
О видах, содержании и об интенсивности контрольных (надзорных) мероприятий, проводимых в отношении объекта контроля исходя из его отнесения к соответствующей категории риска	нет
Иная информация (указать)	
Осуществлено консультирование контролируемого лица	да

9. При проведении профилактического визита были совершены следующие действия:

1) осмотр

в следующие сроки: с 10 час. 00 мин. «24» апреля 2024г.
до 11 час. 00 мин «24» апреля 2024г.

2) отбор проб (образцов)

в следующие сроки: с 10 час. 00 мин. «24» апреля 2024г.
до 11 час. 00 мин «24» апреля 2024г.

3) испытание

в следующие сроки: с 13 час. 30 мин. «24» апреля 2024г.
до 15 час. 00 мин «02» мая 2024г.

4) инструментальное исследование

в следующие сроки: с 10 час. 00 мин. «24» апреля 2024г.
до 11 час. 00 мин «25» апреля 2024г.

5) экспертиза

в следующие сроки: с 08 час. 30 мин. «03» мая 2024г.
до 12 час. 00 мин «03» мая 2024г.

(указывается фактически совершенное действие: 1) осмотр, 2) отбор проб (образцов), 3) испытание, 4) инструментальные исследования, 5) экспертиза, 6) истребование документов), (указывается по каждому фактически совершенному действию)

10. При проведении профилактического визита рассмотрены истребованные документы: списочный состав работников с указанием ФИО, должности и личные медицинские книжки; программа производственного контроля, протоколы исследований, выполненных в рамках выполнения программы производственного контроля за 2023-2024г.г.; документы на продукцию, подтверждающие ее качество и безопасность (товаро-транспортные накладные, декларации о соответствии); примерное меню питания детей, осенний сезон; технологические документы на изготовление продукции (технологические карты); гигиенический журнал (сотрудники), журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции; режим дня для каждой возрастной группы.
(указывается рассмотренные документы, представленные контролируемым лицом)

При проведении профилактического визита было установлено:

Основной вид деятельности МБДОУ Д/С ОВ № 24 образование дошкольное.

Режим работы учреждения с 07.00ч до 17.30ч, пятидневная рабочая неделя. Режим дня для групп на 2023-2024 год в МБДОУ Д/С ОВ № 24, Краснодарский край, Кушевский район, ст. Кушевская, мкр. Кушевская-2, дом ДОС № 7 соответствует требованиям СанПиН 2.1.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (таб. 6.6, 6.7 раздела IV), экспертное заключение № 578/26 от 03.05.2024г.

МБДОУ Д/С ОВ № 24 встроен в жилое здание. Имеет самостоятельные вход и выход, а также прилегающую к ним территорию.

Территория МБДОУ Д/С ОВ № 24 ограждена забором по всему периметру. Территория зонирована, имеются хозяйственная зона и игровая зона. В хозяйственной зоне оборудована площадка с водонепроницаемым твердым покрытием, на которой установлены контейнеры, с закрывающимися крышками для сбора отходов. Отходы вывозятся специализированной организацией по контракту. Санитарное состояние территории удовлетворительное.

Списочный состав детей - 62 человека. В детском саду организовано 3 группы: группа № 1 (младшая, 1-3 года) – списочный состав 20 детей; группа № 2 (средняя, 3-5 лет) – списочный состав 20 детей; группа № 3 (смешанная дошкольная, 5-7 лет) – списочный состав 22 человека.

Игровая зона выделена для каждой группы (3 группы), установлены теневые навесы (по количеству групп). Покрытие групповых площадок травяное, грунтовое. На территории групповых площадок имеются песочницы, накрытые крышками, во избежание загрязнения песка.

Покрытие проездов, подходов, дорожек не имеют дефектов.

В состав групповых ячеек входят: раздевальная (приемная) (для приема детей и хранения верхней одежды); групповая, игровая (для проведения игр, занятий и приема пищи), в младшей группе игровая совмещена со спальней; буфетная (для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды); спальня, где организован дневной сон на стационарных и трансформируемых кроватях; туалетная.

Имеется музыкально-физкультурный зал.

Полы, стены, потолок в основных помещениях пребывания детей без дефектов и повреждений.

Раздеральные оборудованы шкафами для хранения одежды и обуви детей, индивидуальные для каждого ребенка. Маркировка шкафов имеется. Шкафы оборудованы ячейками-полками для головных уборов, обуви, крючками для одежды.

В раздевальных в доступных для родителей местах размещено ежедневное меню на сутки для всех возрастов со следующей информацией: указаны масса порции и калорийности порции.

Групповые комнаты оборудованы столами и стульями по количеству детей. Воспитанники обеспечены мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. Мебель обеспечена цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой. Покрытие мебели в группах не имеет дефектов и повреждений, допускающее проведение качественной влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Воспитатели и помощники воспитателя обеспечены санитарной одеждой из расчета не менее 2 комплектов на 1 человека. У помощников воспитателя дополнительно имеются: фартук, колпак для надевания во время раздачи пищи, фартук для мытья посуды и отдельный халат для уборки помещений.

Дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами. Смена постельного белья, полотенца осуществляется по мере загрязнения, но не реже чем один раз в семь дней. На момент проверки на каждого ребенка выделено по 2 комплекта постельного белья и полотенца. В детском саду имеется прачечная. Мешки для чистого и грязного белья имеются, промаркированы. Чистое постельное белье хранится в шкафах.

Буфетные оборудованы двухгнездными моечными раковинами с подводкой холодной и горячей проточной воды (от нагревателя), для ополаскивания посуды имеется гибкий шланг с душевой насадкой. В буфетных вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группе. Посуда хранится на решетках.

Туалетные помещения разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне установлены умывальные раковины для детей с подводкой холодной и горячей воды, отдельная раковина для персонала, вешалки с ячейками для детских полотенец; в зоне санитарных узлов установлены унитазы с сиденьями, стеллаж с горшками. Также в туалетных оборудованы душевые поддоны с подводкой холодной и горячей воды и гибким шлангом с душевой насадкой. В туалетных всех 3-х групп оборудованы умывальные раковины для персонала с подводкой холодной и горячей воды.

Для персонала имеется отдельный санузел.

Здание оборудовано централизованным водоснабжением и водоотведением. Горячая и холодная вода подается через смесители. Подводкой холодной и горячей воды обеспечены групповые ячейки, туалет, прачечная, пищеблок.

Отопление централизованное. В качестве нагревательных приборов используют водяные радиаторы. Конструкция окон в основных помещениях пребывания детей обеспечивает возможность проветривания в любое время года, контроль за температурой воздуха всех помещений проводится с помощью термометров.

Естественное освещение игровой, спальни боковое. Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета. Общее освещение обеспечено потолочными светильниками, все источники исправны.

В помещениях не установлено наличие насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности.

Питьевой режим организован посредством расфасованной в емкости (бутилированной) питьевой воды промышленного производства через установки с дозированным розливом воды. Вода, расфасованная в емкости, имеет документы об оценке (подтверждения) соответствия. Замена емкости проводится по мере необходимости, но не реже, чем это предусмотрено сроком годности воды, установленным производителем.

На момент проведения профилактического визита ремонтные работы в присутствии детей не проводились.

В дошкольной организации имеется медицинский кабинет, состоящий из одного помещения. В медицинском кабинете установлена раковина с холодной и горячей водой. Оборудование и внутренняя отделка помещений медицинского блока выполнены в соответствии с требованиями.

В детском саду имеется прачечная, состоящая из постирочного и гладильного помещений. В учреждении для хранения чистого белья имеются шкафы.

Детский сад имеет пищеблок, работающий на сырье, эксплуатируемый в соответствии с проектом. Пищеблок имеет следующий набор производственных помещений: склады (кладовая для сухих продуктов и бакалеи; овощехранилище; складское помещение с морозильными камерами), горячий цех с выделенными производственными участками и моечной кухонной посуды.

Пищеблок оснащен промаркированными цельнометаллическими технологическими столами, в том числе и для работы с тестом, инвентарем, кухонной посудой. Технологическое оборудование находится в исправном состоянии. Также имеется термометр для измерения температуры подачи блюд детям. На пищеблоке для работы с тестом используется цельнометаллический производственный стол с деревянной столешницей. На пищеблоке установлен новый духовой шкаф (пароконвектомат), способный поддерживать заданный температурный режим.

Ежедневно осуществляется контроль за температурным режимом холодильного оборудования, с регистрацией температуры в «Журнале учета температурного режима холодильного оборудования», в соответствии с формой. Разводка холодной и горячей воды к моечным раковинам имеется. Мытье кухонной посуды осуществляется в двухсекционной ванне с душевой насадкой для ополаскивания посуды. Имеются раковины для обработки мяса/рыбы, птицы, овощей/фруктов. Установлена раковина для мытья рук персонала. На пищеблоке имеются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группе. Имеются термометры для измерения температуры подачи блюд. Посуда хранится на решетках.

Пищевые отходы на пищеблоке собираются в промаркированные ведра с крышками. Склады (кладовая для сыпучих продуктов, консервации, овощехранилище) оборудованы психрометром для контроля температурно-влажностного режима хранения продуктов, с регистрацией показателей в «Журнале учета температуры и влажности в складских помещениях».

Суточные пробы отбираются в стерильную стеклянную промаркированную посуду (с указанием наименования приема пищи, даты) с плотно закрывающимися крышками, хранятся в отдельном холодильнике при температуре +4 градуса в течение не менее 48 часов. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи) блюда отбираются в количестве 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется должным образом с занесением результатов контроля в «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции» в соответствии с формой. Прием пищевых продуктов осуществляется при наличии документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность.

Выдача готовой пищи осуществляется после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража пищевой продукции». Утвержденное руководителем МБДОУ Д/С ОВ № 24 примерное меню на момент проф. визита соблюдается.

На момент проф. визита запрещенные пищевые продукты и блюда в питании детей не используются.

Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, с занесением результатов в специальный «Гигиенический журнал». Работники пищеблока обеспечены комплектами санитарной одежды. Имеются шкафчики для раздельного хранения личной и санитарной одежды.

Питание детей 4-х разовое. На момент проверки фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню. На момент проведения проф. визита фактический рацион питания для детей в МБДОУ Д/С ОБ № 24 соответствует утвержденному примерному меню (осенний сезон), что соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (в том числе приложение № 7 таблица №2, приложение №9 таблицы №№1,3, приложение 10 таблицы №№1,3), экспертное заключение № 578/26 от 03.05.2024г.

В детском саду согласно списочного состава работает 14 человек. Личные медицинские книжки представлены. При проверке мед. книжек у всех сотрудников дошкольной образовательной организации медицинский осмотр и профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация пройдены в установленный законом срок. Сведения о проведенных профилактических прививках в личных медицинских книжках имеются.

В дошкольной образовательной организации проводятся ежедневные «утренние фильтры» с обязательной термометрией бесконтактным термометром с целью выявления признаков респираторных заболеваний и регистрацией в специальных журналах. Воспитанников и сотрудников с повышенной температурой не выявлено. Также в основных помещениях пребывания детей осуществляется обеззараживание воздуха с помощью приборов (стационарные и переносные рециркуляторы).

На объекте осуществляется производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов (представлены программа производственного контроля и протоколы лабораторных исследований за 2023-2024г.г. согласно программе производственного контроля).

В ходе планового профилактического визита взяты смывы с объектов внешней среды, рук работников и др. на микробиологические и паразитологические показатели, почвы, а также проведен отбор проб готовых блюд и пищевой продукции на микробиологические, санитарно-химические и паразитологические показатели, калорийность для проведения экспертизы.

Результаты микробиологического и паразитологического исследования внешней среды методом смывов соответствуют требованиям, экспертное заключение № 578/26 от 03.05.2024г.

Результаты измерений показателей световой среды (искусственного освещения) в игровой 1-ой младшей группы и микроклимата в игровых 1-й младшей и 2-ой средней групп соответствуют требованиям СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", экспертное заключение № 578/26 от 03.05.2024г.

Результаты микробиологического исследования готовых блюд на микробиологические показатели (жаркое из свинины по-домашнему), термической обработке (жаркое из свинины по-домашнему), исследование блюд на калорийность (жаркое из свинины по-домашнему, салат из квашеной капусты с луком, суп картофельный с макаронными изделиями, какао с молоком), а также пищевого сырья по санитарно-химическим (картофель свежий), паразитологическим (морковь свежая столовая), микробиологическим и физико-химическим показателям (масло «Крестьянское» с м.д.ж. 72,5%) соответствуют требованиям Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", экспертное заключение № 578/26 от 03.05.2024г.

1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований: отсутствуют нарушения обязательных требований - Федеральный Закон от 30.03.1999 г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», в части статей 11, 28, 32, 34, 35, 36; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32; СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28; СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2; СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 4; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12. 2011 № 880; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утв. Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67.

2) вывод о выявленных нарушениях обязательных требований – не выявлено.

Предписание № 134п-18-2023 от 08.12.2023г., срок исполнения – до 01.07.2024г., выполнено.

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)

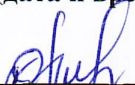
12. К настоящему акту прилагаются: протокол осмотра от 24.04.2024г.; уведомление о приостановлении срока проведения профилактического визита от 24.04.2024 № 23-07-20/03-1696-2024; экспертное заключение Кущевского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» № 578/26 от 03.05.2024г.; протокол измерений показателей микроклимата № 446/1К/1 от 25.04.2024г.; протокол измерений показателей световой среды № 446/1К/2 от 25.04.2024г.; протоколы лабораторных испытаний №№ 1352К, 1351К от 25.04.2024г.; протоколы лабораторных испытаний №№ 3556К-3559К, 3560К, 3561К-3562К, 3563К от 02.05.2024г. (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)

Главный специалист-эксперт Моренко 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).

11 час. 00 мин. 06.05.2024
(дата, время)


(подпись)

заведующий МБДОУ Д/С ОВ № 24
(должность)

Трофименко О.А.
(ФИО)

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 410650657970483786715283243227877735621994202766

Владелец Трофименко Оксана Александровна

Действителен с 08.11.2023 по 07.11.2024