

Мероприятие по контролю
 № 26220041000100666746
 от « 12 » января 20 22 г.
 отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о
 контрольном (надзорном) мероприятии в едином реестре
 контрольных (надзорных) мероприятий.



**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 Ставропольскому краю**

ИНН 2636045466, ОГРН 1052600297606, Фадеева пер., д. 4, Ставрополь г., 355008, тел. (865-2) 29-86-39, tu@26.rosпотребнадzor.ru
 (наименование территориального органа Роспотребнадзора реквизиты, адрес, телефон, e-mail)

ПРОТОКОЛ ОСМОТРА

**территорий, помещений, производственных и иных объектов, продукции (товаров) и
 иных предметов без вскрытия помещений, транспортных средств, упаковки продукции
 (товаров), без разборки, демонтажа или нарушения целостности обследуемых объектов
 и их частей иными способами территорий и помещений (отсеков), а также вид,
 количество и иные идентификационные признаки обследуемых объектов, имеющие
 значение для контрольного (надзорного) мероприятия**

(решение о проведении контрольно-надзорного мероприятия № 2-12р_от 12 января
20 22)

г. Светлоград _____ от 27 января 20 22 г. время 16-00
место составления

Заместитель начальника ТО Управления Роспотребнадзора по СК в Ипатовском
 районе – Шпегун Т.А.
должность, Ф.И.О. лица, составившего протокол, адрес, телефон и т.д.

Осмотр произведен с соблюдением требований ст.76 Федерального закона от 31.07.2020 N 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации", в присутствии контролируемого лица (его представителя):

Воронко Галина Федоровна - заведующий муниципальным бюджетным дошкольным образовательным учреждением детским садом №48 «Одуванчик» г. Светлоград
Должность, фамилия, имя, отчество

произведен осмотр: Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада №48 «Одуванчик» г. Светлоград

(наименование территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных предметов)

1.	Наименование производственного объекта*	<u>Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №48 «Одуванчик» г. Светлоград</u>
2.	адрес местонахождения	<u>Ставропольский край, Петровский район, г. Светлоград, ул. Урожайная, 2 И, п. Горный, ул. Степная, 2 А</u>
3.	период действия	
4.	ОКВЭД	<u>85.11, 85.42</u>
5.	ведомственная классификация	
6.	классификатор предприятий	

	торговли						
7.	наличие ППК						
8.	наличие ИИИ, ВИЗ						
9.	руководитель: ФИО, должность	Воронко Галина Федоровна - заведующий муниципальным бюджетным дошкольным образовательным учреждением детским садом №48 «Одуванчик» г. Светлоград					
10.	телефон, факс, e-mail						
11.	контактная информация						
12.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнен ие почвы
	всего						
	женщины						
	подростки 15-17 лет						

*заполняется отдельно по каждому производственному объекту

находящихся по адресу: Ставропольский край, Петровский район, г. Светлоград,
ул. Урожайная, 2 И, п. Горный, ул. Степная, 2 А

(указывается адрес нахождения территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных предметов)

Сведения о лице, осуществляющем предпринимательскую деятельность без образования
юридического лица:

фамилия, имя отчество
дата и место рождения

место осуществления деятельности

домашний адрес

Сведения о юридическом лице:

наименование

Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение детский сад №48
«Одуванчик» г. Светлоград

ИНН

2617014046

ОГРН

1162651062397

адрес предприятия (организации)

Ставропольский край, Петровский район, г.
Светлоград,
ул. Урожайная, 2 И, п. Горный, ул. Степная, 2 А

Контролируемому лицу (его представителю) разъяснены их права и обязанности, предусмотренные ст. 36, ч.2 ст.11, ч.12 ст.65 Федерального закона от 31.07.2020 N 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации", иными федеральными законами, ст.51 Конституции РФ


(ФИО, подпись контролируемого лица (его представителя))

Осмотр начат " 27 " января 20 22 г. в " 10 " ч. " 00 " мин.

Осмотр окончен " 27 " января 20 22 г. в " 16 " ч. " 00 " мин.

Участвующим (присутствующим) при осмотре лицам объявлено о применении технических средств:

каких именно

В соответствии с требованиями Федерального Закона №15-ФЗ «Об охране здоровья

граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий применения табака» знаки о запрете курения табака размещаются у входов на территорию, в здание, в туалеты.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №48 «Одуванчик» г. Светлоград по адресу г. Светлоград ул. Урожайная, 2 И

МБДОУ ДС №48 «Одуванчик» г. Светлоград состоит из детского сада по адресу г. Светлоград ул. Урожайная, 2 И и филиала МБДОУ ДС №48 «Одуванчик» г. Светлоград, п. Горный, расположен по адресу п. Горный, ул. Степная, 2 А.

В детском саду всего 16 групп, в том числе 15 в Светлограде и 1 группа в п. Горный. В Светлограде функционирует 14 групп, 1 группа не функционирует. Планируется набор детей в данную группу. Фактически по спискам всего в детском саду 261 ребенок.

В ДОУ функционирует 3 первых младших группы, 2 вторых младших, 2 средних, 3 старших, 2 логопедических, 2 подготовительных группы.

На день проверки в детском саду 151 ребенок, воспитанники в основном отсутствуют по семейным обстоятельствам – 73 человека, 22 иные заболевания, в 15 детей по причине простудных заболеваний.

Территория детского сада по периметру ограждена забором. При озеленении территории не использованы ядовитые и колючие растения. Территория дошкольной образовательной организации имеет наружное электрическое освещение. На территории выделены игровая и хозяйственная зоны. Зона игровой территории включает в себя 15 групповых площадок - индивидуальных для каждой группы, 1 физкультурную площадку. Покрытие групповых площадок утрамбованным грунтом. Для защиты детей от солнца и осадков на территории групповых площадок установлены тентовые навесы. Тентовые навесы оборудованы деревянными полами. Игровые площадки оборудованы с учетом возрастных особенностей детей. Песочницы закрыты полимерными пленками.

Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения столовой, имеет въезд с улицы. На территории хозяйственной зоны оборудованы места для сушки постельных принадлежностей. В хозяйственной зоне оборудована площадка для сбора мусора на расстоянии не менее 15 м от здания. На площадке с твердым покрытием установлено 4 контейнера с крышками. Размеры площадки превышают площадь основания контейнеров. Твердые бытовые отходы и другой мусор убирают в мусорные контейнеры. Уборка территории проводится дворниками.

Здание детского сада двухэтажное, отдельно стоящее, построено по типовому проекту. В детском саду предусмотрен следующий набор помещений: групповые ячейки - изолированные помещения для каждой детской группы; дополнительные помещения для занятий с детьми: музыкальный зал, физкультурный зал, плескательный бассейн; сопутствующие помещения: медицинский блок, пищеблок, постирочная. На 1 этаже располагаются группы, которые имеют отдельные входы на территорию детского сада. Входы в группы расположенные на 1-ом этаже оборудованы тамбурами. Объемно-планировочные решения помещений дошкольной образовательной организации обеспечивают условия для соблюдения принципа групповой изоляции. В состав каждой групповой ячейки входят: раздевальная для приема детей и хранения верхней одежды, групповая для проведения игр, занятий и приема пищи, спальня, буфетная для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды, туалетная совмещенная с умывальной. Для просушивания верхней одежды и обуви детей используются батареи. Конструкция окон предусматривает возможность организации проветривания помещений, предназначенных для пребывания детей. Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета. Занятия детей с использованием компьютерной техники не проводятся.

В детском саду предусмотрены помещения медицинского назначения. Ежедневный мониторинг за отсутствием детей по причине простудных заболеваний ведется.

Помещения пищеблока расположены на первом этаже. Пищеблок состоит из горячего цеха, помещения для выдачи готовой продукции, моечной кухонной посуды, мясо-рыбного цеха, цеха для обработки сырых овощей, цеха для обработки яиц. Имеется помещение кладовой для сухих сыпучих продуктов, кладовой для консервированной продукции, склада с холодильным оборудованием, коридора. Для сотрудников предусмотрено бытовое помещение, которое оборудовано индивидуальными шкафчиками для раздельного хранения личной и санитарной одежды. Питание детей организовано в помещениях групповых. Доставка пищи от пищеблока к групповым, осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях..

В дошкольной образовательной организации предусмотрена постирочная. Помещения стиральной и гладильной смежные. Входы приема-выдачи для сдачи грязного и получения чистого белья раздельные. Для стирки предусмотрены стиральные машины автомат, достаточное количество моющих средств. Выделена зона для сбора грязного белья. График приема грязного белья и выдачи чистого белья имеется. Имеется помещение гладильной. Чистое постельное белье хранится на стеллажах для чистого белья.

Оборудование основных помещений детского сада соответствует росту и возрасту детей. Раздевалки оборудованы шкафами для верхней одежды детей. Каждая индивидуальная ячейка маркирована. В специально выделенных местах дошкольной организации хранятся игрушки, используемые на прогулке. В групповых для детей столы и стулья установлены по числу детей в группах, промаркированы в соответствии с группой мебели. Поверхности столов, стульев стойкие к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств. В детском саду используются игрушки, которые могут быть подвергнуты влажной обработке и дезинфекции. Спальни оборудованы стационарными кроватями. Кровати соответствуют росту детей. Расстановка кроватей обеспечивает свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами. Дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены (расческами). Предусмотрено наличие 3-х комплектов постельного белья и полотенец из расчета на одного ребенка. Постельное белье маркировано индивидуально для каждого ребенка. Для сбора грязного белья имеется достаточное количество мешков, маркированы.

Туалетные помещения разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне размещены умывальники и душевой поддон. В зоне санитарных узлов размещаются унитазы. В старших и подготовительных группах предусмотрены отдельные туалеты для девочек, для мальчиков. Умывальные раковины обеспечены подводкой горячей и холодной воды, подача воды осуществляется через смеситель. Для персонала дошкольного учреждения имеется отдельная санитарная комната с унитазом и умывальником. В туалетных помещениях групповых ячеек рядом с умывальными раковинами или напротив них установлены вешалки для детских полотенец по списочному составу детей, хозяйственный шкаф, шкаф для уборочного инвентаря.

Освещение.

Световые проемы в групповых, игровых и спальнях оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами. В качестве солнцезащитных устройств используются жалюзи и шторы. Используются светодиодные лампы.

Здание детского сада оборудовано системой центрального **отопления**. Отопление осуществляется от собственной котельной. Все помещения дошкольной организации ежедневно проветриваются. Контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляется с помощью бытовых термометров.

Здание детского сада оборудовано централизованной системой холодного и горячего **водоснабжения**. Водоснабжение предусмотрено от городских водопроводных сетей. Подача горячей воды предусмотрена от котельной. Подводкой горячей и холодной воды обеспечиваются помещения пищеблока, буфетных, туалетных для детей и персонала, постирочной, медицинского блока, бассейна. Канализование централизованное.

Ежедневный утренний прием детей проводится воспитателями, которые опрашивают

родителей о состоянии здоровья детей, проводят термометрию. Детей с подозрением на заболевание в детский сад не принимают; заболевших в течение дня детей изолируют от здоровых детей в изолятор до прихода родителей.

Пищеблок дошкольной организации оборудован следующим оборудованием: 2-мя электрическими плитками по 4 конфорки, параконвектоматом, жарочным шкафом, тестомесом, электрокипятильником, 2 электромясорубками, протирачной машиной, овощерезкой, картофелеочистительной машиной, весами, стеллажами для кухонной посуды, инвентаря, разделочными столами, холодильным оборудованием, бактерицидными лампами.. Все технологическое и холодильное оборудование исправно. Инвентарь, посуда, изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. Для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные ножи и доски. Разделочный инвентарь доски и ножи выделены в достаточном количестве, промаркированы. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. Для ополаскивания посуды используются гибкие шланги с душевыми насадками. В помещениях цехов установлены раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды. Для мытья кухонной посуды установлено 2 моечных ванны, инструкция по мытью кухонной посуды вывешена. В моечной и буфетных вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки. 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, щетки, ветошь и др.). Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра с крышками. В кладовой приманки от грызунов разложены. Следов пребывания грызунов не выявлено.

Продукция в детский сад поступает в таре производителя (поставщика). Доставка пищевых продуктов осуществляется поставщиками. Входной контроль поступающих продуктов ведется. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов поступающих на пищеблок. Пищевые продукты хранятся в соответствии с сроками годности, установленными предприятием изготовителем. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты контроля заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течении года. Складские помещения для хранения сыпучих продуктов оборудовано прибором для измерения температуры и влажности воздуха.

Питание осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение. При приготовлении блюд не применяется жарка. При кулинарной обработке пищевых продуктов применяется технология приготовления блюд, изложенная в технологических картах. Технологические карты имеются. Для питания детей используется йодированная поваренная соль. После приготовления пищи отбирают суточные пробы готовой продукции. Пробы отбираются прокипяченными ложками в прокипяченные стеклянные банки с плотно закрывающимися крышками. Суточные пробы сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С.

Меню для питания воспитанников муниципальных дошкольных образовательных учреждений, утверждено заведующим МБДОУ ДС №48 «Одуванчик» г. Светлоград. Организовано 3-х разовое питание: завтрак, обед, полдник

Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств 2 раза в день. Влажная **уборка** в спальнях проводится после дневного сна, в групповых - после

каждого приема пищи. Влажная уборка спортивного зала проводится 1 раз в день и после каждого занятия. Спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, маты - с использованием мыльно-содового раствора. Горшки моются после каждого использования при помощи ерша и моющих средств. Поддоны, раковины, унитазы чистят ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. Ремонтные работы в организации не проводятся.

Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра занесены в журнал здоровья. Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие и или при подозрении на инфекционные заболевания. Персонал детского сада соблюдает правила личной гигиены: приходит на работу в чистой одежде и обуви; коротко стрижет ногти. Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой (халат, косынка) не менее 3-х комплектов на человека. Для хранения специальной одежды выделен отдельный шкаф. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Воспитатели и помощники воспитателя обеспечены спецодеждой (белые халаты). У помощника воспитателя дополнительно имеются: фартук, косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный халат для уборки помещений.

В детском саду имеется плескательный бассейн. Сервисное обслуживание осуществляется обслуживающей компанией. При бассейне предусмотрены отдельные раздевалки, санитарные узлы, душевые для девочек, для мальчиков. Перед входом в бассейн оборудованы душевые поддоны для обмывания ног отдельно для девочек, отдельно для мальчиков. При бассейне имеется инструктор, проводящий занятия с детьми. Очистка воды и хлорирование проводится автоматически. Занятия с детьми проводятся при наличии воспитателя.

При входе в детский сад в Светлограде и пос. Горный осуществляется измерение температуры воспитанникам, их родителям, сотрудникам бесконтактными термометрами. Результаты фиксируются в журнале. Кожные антисептики имеются. В групповых ячейках имеются передвижные рециркуляторы воздуха, функционируют. Журналы работы ведутся.

Филиал МБДОУ ДС №48 «Одуванчик» г. Светлоград, п. Горный, расположен по адресу п. Горный, ул. Степная, 2 А.

Детский сад рассчитан на 1 группу, 24 места. Функционирует одна разновозрастная группа «Одуванчики» по списку в ней 11 воспитанников, присутствует 7, отсутствует 4, в том числе 2 по причине заболевания ОРВИ, 2 по семейным обстоятельствам.

Территория детского сада по периметру ограждена забором. При озеленении территории не использованы ядовитые и колючие растения. Территория дошкольной образовательной организации имеет наружное электрическое освещение. На территории выделены игровая и хозяйственная зоны. Зона игровой территории включает в себя групповую площадку, физкультурную площадку. Покрытие групповых площадок утрамбованным грунтом. Для защиты детей от солнца и осадков на территории групповой площадки установлен теновой навес. Песочница закрыта крышкой.

Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения столовой, имеет въезд с улицы. На территории хозяйственной зоны оборудованы места для сушки постельных принадлежностей. На площадке установлено 2 контейнера с крышками. Твердые бытовые отходы и другой мусор убирают в мусорные контейнеры. Территория содержится в чистоте.

Здание детского сада одноэтажное, под одной крышей с фельдшерским пунктом пос. Горный. В детском саду предусмотрен следующий набор помещений: групповая ячейка -

изолированное помещение для детской группы; пищеблок, постирочная. Объемно-планировочные решения помещений дошкольной образовательной организации обеспечивают условия для соблюдения принципа групповой изоляции. В состав групповой ячейки входят: раздевальная для приема детей и хранения верхней одежды, групповая для проведения игр, занятий и приема пищи совмещенная со спальней, буфетная для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды, туалетная совмещенная с умывальной. Для просушивания верхней одежды и обуви детей используются батареи. Конструкция окон предусматривает возможность организации проветривания помещений, предназначенных для пребывания детей. Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета. Занятия детей с использованием компьютерной техники не проводятся.

Пищеблок состоит из холодного цеха, горячего цеха с участком выдачи готовой продукции, участком мойки, участками для обработки мяса, рыбы. Имеется помещение кладовой для бакалеи, коридора. Шкафы для раздельного хранения личной и санитарной одежды персонала пищеблока предусмотрены. Питание детей организовано в помещении групповой. Доставка пищи от пищеблока к групповой, осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях..

В дошкольной образовательной организации предусмотрена постирочная. Для стирки предусмотрена стиральная машины автомат, достаточное количество моющих средств. Выделена зона для сбора грязного белья. Имеется гладильный стол, утюг, вешалки для чистой санитарной одежды. Чистое постельное белье хранится на стеллажах для чистого белья.

Оборудование основных помещений детского сада соответствует росту и возрасту детей. Раздеральные оборудованы шкафами для верхней одежды детей. Каждая индивидуальная ячейка маркирована. В специально выделенных местах дошкольной организации хранятся игрушки, используемые на прогулке. В групповой для детей столы и стулья установлены по числу детей в группах, промаркированы в соответствии с группой мебели. Поверхности столов, стульев стойкие к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств. В детском саду используются игрушки, которые могут быть подвергнуты влажной обработке и дезинфекции. Для дневного сна детей используются кровати трансформеры. Кровати соответствуют росту детей. Дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены (расческами). Предусмотрено наличие 3-х комплектов постельного белья и полотенец из расчета на одного ребенка. Постельное белье маркировано индивидуально для каждого ребенка. Для сбора грязного белья имеется мешок, маркирован.

Туалетное помещение разделено на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне размещены умывальники и душевой поддон. В зоне санитарных узлов размещаются унитазы. Кабинки оборудованы. Оборудован слив. Умывальные раковины обеспечены подводкой горячей и холодной воды, подача воды осуществляется через смеситель. Для персонала дошкольного учреждения имеется отдельная санитарная комната с унитазом и умывальником. В туалетном помещении групповой ячейки рядом с умывальными раковинами или напротив них установлены вешалки для детских полотенец по списочному составу детей, шкаф для уборочного инвентаря хозяйственных принадлежностей.

Освещение.

Световые проемы в групповых, игровых и спальнях оборудованы регулируемые солнцезащитными устройствами. В качестве солнцезащитных устройств используются жалюзи и шторы. Используются светодиодные лампы.

Здание детского сада оборудовано системой центрального **отопления**. Отопление осуществляется от собственного котла. Все помещения дошкольной организации ежедневно проветриваются. Контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляется с помощью бытовых термометров.

Здание детского сада оборудовано централизованной системой холодного и

горячего водоснабжения. Водоснабжение предусмотрено от сельских водопроводных сетей. Подача горячей воды предусмотрена от котельной. Подводкой горячей и холодной воды обеспечиваются помещения пищеблока, буфетной, туалетной для детей и персонала, постирочной. Канализование в выгребную яму.

Ежедневный утренний прием детей проводится воспитателем, который опрашивает родителей о состоянии здоровья детей, проводится термометрия бесконтактным термометром. Детей с подозрением на заболевание в детский сад не принимают.

Пищеблок дошкольной организации оборудован следующим оборудованием: 2-мя газовыми плитками по 4 конфорки, жарочным шкафом, электромясорубкой, стеллажом для кухонной посуды, инвентаря, разделочными столами, холодильным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование исправно. Инвентарь, посуда, изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. Для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные ножи и доски. Разделочный инвентарь доски и ножи выделены в достаточном количестве, промаркированы. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. Для ополаскивания посуды используются гибкие шланги с душевыми насадками. В помещении горячего цеха установлена раковина для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды. Для мытья кухонной посуды установлено 2 моечных ванны, инструкция по мытью кухонной посуды вывешена. В моечной и буфетной вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездной ванне, установленной в буфетной групповой ячейки. Для обеззараживания посуды 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, щетки, ветошь и др.). Пищевые отходы на пищеблоке и в группе собираются в промаркированные ведра с крышками. Следов пребывания грызунов не выявлено.

Продукция в детский сад поступает в таре производителя (поставщика). Доставка пищевых продуктов осуществляется поставщиками. Входной контроль поступающих продуктов ведется. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов поступающих на пищеблок. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты контроля заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании. Складское помещение для хранения сыпучих продуктов оборудовано прибором для измерения температуры и влажности воздуха.

Питание осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение. При приготовлении блюд не применяется жарка. При кулинарной обработке пищевых продуктов применяется технология приготовления блюд, изложенная в технологических картах. Технологические карты имеются. Для питания детей используется йодированная поваренная соль. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. После приготовления пищи отбирают суточные пробы готовой продукции. Пробы отбираются прокипяченными ложками в прокипяченные стеклянные банки с плотно закрывающимися крышками. Суточные пробы сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С.

Организовано 3-х разовое питание: завтрак, обед, полдник

Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств 2 раза в день. Влажная **уборка** проводится после дневного сна, и после каждого приема пищи. Горшки моются после каждого использования при помощи ерша и моющих средств.

Поддоны, раковины, унитазы чистят ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в неделю с применением моющих и дезинфицирующих средств. Ремонтные работы в организации не проводятся.

Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра занесены в журнал здоровья. Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие и или при подозрении на инфекционные заболевания. Персонал детского сада соблюдает правила личной гигиены: приходит на работу в чистой одежде и обуви. Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой (халат, косынка) не менее 3-х комплектов на человека. Для хранения специальной одежды выделен отдельный шкаф. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Воспитатели и помощники воспитателя обеспечены спецодеждой (белые халаты). У помощника воспитателя дополнительно имеются: фартук, косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный халат для уборки помещений.

(указываются сведения об осматриваемых территориях, помещениях (отсеках), производственных и иных объектах, продукции (товаров) и иных предметах, а также вид, количество и иные идентификационные признаки обследуемых объектов)

К протоколу прилагается -

Заявления и замечания, поступившие от участвующих лиц в ходе и по окончании осмотра:

Выявлены нарушения обязательных требований

В Филиале МБДОУ ДС №48 «Одуванчик» г. Светлоград, п. Горный, расположенном по адресу п. Горный, ул. Степная, 2 А.

1.ст.28 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", в части СП 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а именно:

п.2.2.3. гласит «На собственной территории должна быть оборудована площадка, расположенная в непосредственной близости от въезда на эту территорию, с водонепроницаемым твердым покрытием для сбора отходов. Размеры площадки должны превышать площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. На площадке устанавливаются контейнеры (мусоросборники) с закрывающимися крышками. Допускается использование иных специальных закрытых конструкций для сбора отходов, в том числе с размещением их на смежных с собственной территорией контейнерных площадках жилой застройки».

В нарушение данного требования отсутствует водонепроницаемое твердое покрытие площадки для сбора отходов, превышающее площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны.

п. 2.4.6.2. гласит «Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции».

В нарушение данного требования помещение для хранения пищевой продукции, в целях соблюдения условий хранения фруктов, не оборудовано холодильным оборудованием для их хранения. Например лимоны должны храниться при температуре от 0 до +15°C, в

кладовой температура +20 °С.

п. 2.4.6.2. гласит «Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц».

В нарушение данного требования количество технологического оборудования не обеспечивает поточность технологического процесса, а именно для приготовления овощного пюре отсутствует электромясорубка для вареной продукции или протирочная машина. Фактически для приготовления картофельного пюре используется ручной пресс для картофеля, что не допустимо.

2. ст. 17. Федерального закона от 30.03.99г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», в части СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а именно:

п.2.2. гласит «Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются».

В нарушение данного требования были приняты: минтай замороженный весом 12 кг. 530 гр., макароны весом 5 кг. без наличия маркировки.

Контролируемое лицо (представитель контролируемого лица)

Воронко Галина Федоровна -
заведующий муниципальным
бюджетным дошкольным
образовательным учреждением
детским садом №48



«Одуванчик» г. Светлоград

27 января 2022 г.

подпись лица, составившего протокол

Шпегун Т.А. - заместитель
начальника ТО Управления
Роспотребнадзора по СК в
Ипатовском районе


27 января 2022 г.

подпись лица, составившего протокол

копия протокола вручена (подпись лица, получившего копию протокола)

Воронко Галина Федоровна -
заведующий муниципальным
бюджетным дошкольным
образовательным учреждением
детским садом №48
«Одуванчик» г. Светлоград



27 января 2022 г.