



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 Орловской области

Акт профилактического визита

«20» декабря 2024г.

г.Орел
/место составления/

1. Профилактический визит проведен в соответствии с пунктом 11(4) постановления Правительства Российской Федерации 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 №91
города Орла (ОГРН 1145749002300, ИНН 5752202073)

3. Профилактический визит проведен по адресу (местоположению):
302014, г. Орел, ул. Зеленина, д. 2

(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 «09» декабря 2024 г. по «20» декабря 2024г.

Срок проведения профилактического визита был продлен в связи с необходимостью проведения инструментального обследования
с «___» ___ 20___ г. по «___» ___ 20___ г.

Срок проведения профилактического визита приостанавливался в связи с необходимостью проведения испытаний, экспертиз
с «___» ___ 20___ г. по «___» ___ 20___ г.

5. Профилактический визит проведен: должностным лицом Управления Роспотребнадзора по Орловской области главным специалистом-экспертом отдела санитарного надзора Жидовой Еленой Владимировной

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

6. К проведению профилактического визита были привлечены:

1) специалисты:

Цуканова Людмила Александровна –помощник врача по гигиене детей и подростков;
Сергеева Ирина Ивановна – лаборант;

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

2)эксперты (экспертные организации):

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Орловской области». Аттестат аккредитации (запись в реестре аккредитованных лиц) №РОСС RU.0001.510108 от 28.02.2014, подтверждение компетентности ПК1-2138 от 28.12.2021, выданный Федеральной службой по аккредитации. Аттестат аккредитации (запись в реестре аккредитованных лиц) №РА.RU.710023 от 23.04.2015, подтверждение компетентности ПК3-782 от 28.09.2021, 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:

заведующая муниципальным бюджетным дошкольным образовательным учреждением - Детский сад №91 города Орла Бойко Оксана Николаевна

(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	да
Иная информация (указать)	нет
Осуществлено консультирование контролируемого лица	да

9. При проведении профилактического визита были совершены следующие действия:

1) осмотр, 2) отбор проб (образцов), 3) испытание, 4) инструментальные исследования, 5) экспертиза, 6) истребование документов (нужное подчеркнуть)

10. При проведении профилактического визита рассмотрены истребованные документы: нет
(указывается рассмотренные документы, представленные контролируемым лицом)

11. При проведении профилактического визита было установлено:

1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований:

Детский сад имеет право заниматься образовательной деятельностью согласно лицензии, выданной Департаментом образования Орловской области от 21.09.2021г № ЛО35-01229-57/00205515.

Учреждением заключены договоры по организации о предоставлении услуг по вывозу твердых бытовых отходов с ООО «Управляющая компания «Зеленая Роща»; договор на проведение дератизационных (дезинсекционных) работ с БУЗ ОО «Орловская дезинфекционная станция», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Орловской области», и другие.

Детский сад построен по типовому проекту. Территория детского сада ограждена, благоустроена, озеленена, освещена. На территории детского сада оборудована контейнерная

площадка с водонепроницаемым асфальтным покрытием, имеющая ограждение; на контейнерной площадке установлен контейнер с закрывающейся крышкой.

На территории учреждения имеются игровые площадки для прогулок детей (отдельно для каждой группы); на территории расположены игровая и хозяйственная зоны, а также место для хранения колясок, велосипедов, санок; игровая зона включает групповые площадки, индивидуальные для каждой группы; для отделения групповых площадок друг от друга, а также для отделения их от хозяйственной зоны имеются зеленые насаждения; на территории групповых площадок установлены тентовые навесы, песочницы, а также иные приспособления для игр; тентовые навесы оборудованы полами из дерева.

В учреждении обеспечены условия для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (пандусы при входе, туалет для маломобильных групп населения). Входы в здания оборудованы тамбурами.

В состав детского сада входит 12 групповых ячеек со списочным составом 355 детей. Групп кратковременного пребывания, групп по присмотру и уходу нет.

Планировка помещений учреждения обеспечивает формирование изолированных помещений для каждой детской группы - раздевальная комната, групповая комната, спальня, буфет, туалет, совмещенный с умывальной; дополнительное помещение для занятий с детьми, музыкальный зал, физкультурный зал, помещения для оказания медицинской помощи, пищеблок и помещений служебно-бытового назначения, прачечная.

Представлено место в тамбурах для хранения игрушек, используемых на прогулке.

Раздевальные оборудованы шкапами для верхней одежды детей и персонала, шкафы для одежды и обуви оборудованы индивидуальными ячейками для головных уборов и крючками для верхней одежды, каждая индивидуальная ячейка имеет маркировку, количество индивидуальных ячеек соответствует количеству детей в группе, в раздевальных предусмотрены условия для сушки верхней одежды и обуви детей.

В групповых столы и стулья установлены по числу детей в группах. Мебель обеспечена маркировкой в соответствии с ростовой группой. Табуретки и скамейки не используются. На покрытие мебели не имеет дефектов и повреждений, мебель выполнена из материалов, допускающих влажную обработку моющими и дезинфекционными средствами. Согласно экспертному заключению аккредитованного лабораторного центра ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Орловской области» габаритные и функциональные размеры мебели (столы, стулья) соответствуют установленным требованиям.

В спальнях установлены кровати, имеющие твердое ложе; каждое спальное место обеспечено комплектом постельных принадлежностей (матрацем с намотасником, подушкой, одеялом), постельным бельем (наволочкой, простыней, пододеяльником) и полотенцами; на одного человека предусмотрено 2 комплекта. Количество кроватей соответствует общему количеству детей в группе; расстановка кроватей обеспечивает свободный проход детей между ними.

Туалеты для детей раннего возраста оборудованы в одном помещении. В туалетных установлено по 4 умывальные раковины для детей (на высоте 0,4 м от пола), слив для обработки горшков, душевой поддон, один унитаз для детей; умывальные раковины оборудованы смесителями. В туалетных для детей установлены стеллажи с ячейками для хранения индивидуальных горшков, хозяйственные шкафы. Индивидуальные горшки промаркированы по количеству детей.

Водоснабжение холодное и горячее централизованное. Аварий на сетях не регистрировалось. Горячая вода подведена к буфетным, туалетным, прачечной, пищеблоку, отдельным помещениям медицинского назначения. Санитарно - технические приборы в рабочем состоянии. В учреждении оборудован отдельный санитарный узел для персонала. Туалеты оснащены мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги; умывальные раковины обеспечены мылом, бумажными и электрополотенцами, ведрами для сбора мусора; санитарно-техническое оборудование исправно, без дефектов.

Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств выделено специальное помещение, исключющее

7

доступ к нему детей, оборудованное поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, и системой водоотведения.

Отопление централизованное. Отопительные приборы оборудованы ограждающими устройствами. Ограждения из древесно-стружечных плит не используются. Для контроля температурного режима в помещениях для детей имеются бытовые термометры. Освещение естественное имеют все помещения для пребывания детей. Световые проемы в групповых помещениях оборудованы солнцезащитными устройствами типа жалюзи. Искусственное освещение люминесцентное, лампы в рабочем состоянии. Отработанные люминесцентные лампы хранятся в отдельном помещении, в ящике с плотно закрывающейся крышкой. Ответственный за сбор, хранение и утилизацию заместитель заведующей по АХР. Проведены инструментальные измерения параметров микроклимата и искусственной освещенности в помещениях детского сада, согласно протокола инструментальных измерений аккредитованного испытательного лабораторного центра ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Орловской области» параметры микроклимата в пределах нормируемых показателей.

В помещениях пищеблока, помещениях, в которых оказывается медицинская помощь, в буфетных, туалетах, душевой, умывальных подведена холодная и горячая вода через смесители.

Для организации питьевого режима в каждой групповой ячейке в наличии имеются чайники и чайная посуда. Кипяченая вода хранится не более 3 часов, отметка о смене кипяченой воды имеется.

Уборочный инвентарь для уборки в помещениях имеется, промаркирован; уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов промаркирован красным цветом, хранится отдельно от другого уборочного инвентаря, моющие и дезинфицирующие средства имеются, хранятся в упаковке производителя. Для технических целей в туалетных помещениях установлены отдельные водопроводные краны. Вытяжные вентиляционные решетки не содержат следов загрязнений. Емкости для мытья игрушек, оборудования имеются. Маркировка вещей личной гигиены соблюдается. Полотенца промаркированы, хранятся в индивидуальных ячейках в умывальной зоне.

Воспитатели и помощники воспитателя обеспечены санитарной одеждой из расчета не менее 2 комплектов на человека; также для помощника воспитателя имеется фартук, колпак или косынка для надевания во время раздачи пищи, фартук для мытья посуды и отдельный халат для уборки помещений.

Отделка помещений: во всех групповых ячейках стены окрашены краской, пол – линолеум, в помещениях с влажным режимом плитка. Стены отделаны краской, на пищеблоке, прачечной, туалетах – плиткой.

Прачечная расположена на 1-ом этаже здания, имеет два помещения (гладильная и постирочная). Встречи потоков чистого и грязного белья исключены. Стиральные машины в рабочем состоянии (2 единицы стиральных машин, 1 сушильный барабан, 1 каток). Смена постельного белья один раз в 7 дней. График смены постельного белья имеется, соблюдается.

Пищеблок расположен на первом этаже. В состав пищеблока входит: холодный, горячий, овощной, мясо-рыбный цех, моечная кухонной посуды, раздаточная, кладовые и складские помещения, бытовое помещение для сотрудников (раздевалка), помещение для хранения дезинфекционных средств и уборочного инвентаря.

Отделка помещений пищеблока выполнена в соответствии с требованиями санитарных правил. Горячей и холодной водой пищеблок обеспечен (имеется бойлер во всех производственных цехах пищеблока на случай отключения горячей воды). Вентиляция механическая, находится в рабочем состоянии акт проверки эффективности работы вентиляции прилагается. Оборудование, являющееся источником выделения газов, влаги, тепла, оборудовано локальными вытяжными системами

Поточность технологического процесса соблюдается.

Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудованы технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем; оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания; посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали; инвентарь, используемый для раздачи и

порционирования блюд, имеет мерную метку объема в миллилитрах; кухонная и столовая посуда и инвентарь не деформированы, дефекты и механические повреждения отсутствуют; столовые приборы (вилки, ложки) из алюминия не используются; производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, устойчивые к действию моющих и дезинфекционных средств.

Для обработки яиц имеются в наличии промаркированные емкости, вывешена инструкция о правилах обработки яиц.

Мытье кухонной посуды осуществляется ручным способом, для ополаскивания посуды используются гибкие шланги с душевой насадкой. Чистая кухонная посуда хранится на стеллажах.

Тепловое и холодильное оборудование исправно. Температурный режим в холодильниках выдерживается. Сроки хранения и товарное соседство при хранении продуктов соблюдается.

На проверенные продукты предъявлены документы, подтверждающие их качество и безопасность, маркировочные ярлыки сохраняются до окончания реализации продукции.

Для разделки рыбы, овощей и других продуктов используются специальные ножи и разделочные доски, в достаточном количестве, промаркированы. Кладовые оборудованы поддонами для хранения продуктов. Складское помещение для хранения сыпучих продуктов оборудовано прибором для измерения температуры и влажности воздуха. Шкаф для хранения хлеба имеется. Цеха оборудованы бактерицидными лампами, график обеззараживания воздуха соблюдается. В горячем цехе установлен стол для работы с тестом, покрытие (столешница) которого выполнена из дерева твердых лиственных пород. С-витаминизация блюд проводится ежедневно, журнал учета ведется. Суточная проба хранится в отдельном холодильнике 48 часов с указанием приема пищи и даты.

Буфетные оборудованы двухгнездными моечными ваннами, для ополаскивания посуды используются гибкие шланги с душевой насадкой. Для дезинфекции посуды в период карантина выделены специальные промаркированные емкости. В моечных вывешены инструкции по правилам обработки посуды. Для получения пищи выделены емкости с крышками. Для мытья посуды используется кальцинированная сода.

Заказ овощей осуществляется по требованию. Условия, направленные на предотвращение возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений соблюдаются, а именно: представлены разовые договора по организации и проведению мероприятий дератизации и дезинсекции, дезинфекции в учреждении.

Документация по организации питания ведется в полном объеме, по рекомендуемым формам: «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой продукции», «Гигиенический журнал», «Журнал проведения С-витаминизации», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях».

Программа производственного контроля представлена.

Для предупреждения воздействия окружающего табачного дыма на здоровье человека и в соответствии с Федеральным законом от 23.02.2013 №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» у каждого входа на территории, в здание, в туалетах для персонала вывешены знаки о запрете курения.

Спортивный инвентарь и маты в спортивном зале ежедневно протираются с использованием мыльно-содового раствора. Используемые спортивные маты, инвентарь покрыты материалами, обеспечивающими их влажную обработку моющими и дезинфекционными средствами. После каждого занятия спортивный, музыкальный залы проветриваются в течение не менее 10 минут.

На 64 сотрудников представлены личные медицинские книжки установленного образца, сведения о профилактических прививках в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок, медицинский осмотр в установленные сроки. Сотрудники аттестованы по программе гигиенического обучения. Вакцинация против гриппа проведена 100% сотрудникам.

В помещениях постоянного пребывания детей для дезинфекции воздушной среды установлены приборы по обеззараживанию воздуха, используемых по графику. На входе в здание, в санитарных узлах установлены кожные антисептики.

Ежедневный утренний прием дошкольников в учреждении проводится воспитателями и медицинским работником, ежедневно осматривается зев, кожные покровы, проводится измерение температуры, ведется журнал приема детей. Ведется журнал осмотра детей на педикулез, осмотр всех детей проводится ежемесячно.

При лабораторном исследовании образцов пищевых продуктов и готовых блюд по микробиологическим и санитарно-химическим показателям отобранные пробы отвечали действующим нормативам. Калорийность обеда из трех блюд соответствовала меню-раскладке, содержание витамина С в готовом блюде в пределах допустимых отклонений.

План непосредственно-образовательной деятельности соответствует требованиям раздела 6 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» в части представленной документации.

2) вывод о выявленных нарушениях обязательных требований с описанием фактов выявленных нарушений;

В части представленной документации примерное десятидневное меню, разработанное для МБДОУ «Детский сад № 91 комбинированного вида» не соответствует требованиям таблицы 1 приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения»:

- согласно представленной документации при пятиразовом питании энергетическая ценность в среднем в день для детей от 1,5 до 3 лет составляет 1601,55 ккал (при норме 1400 ккал), энергетическая ценность в среднем в день для детей от 3 до 7 лет составляет 1987,18 ккал (при норме 1800 ккал).

- согласно представленной документации, при пятиразовом питании в среднем в день содержание углеводов для детей от 1,5 до 3 лет составляет 208,67 г (при норме 203 г).

- согласно представленной документации, при пятиразовом питании в среднем в день содержание кальция для детей от 1,5 до 3 лет составляет 674,2 мг (при норме 800 мг).

- согласно примерного меню, при пятиразовом питании в среднем в день содержание витамина С для детей от 1,5 до 3 лет составляет 40,6 мг (при норме 45 мг).

- согласно примерного меню, при пятиразовом питании в среднем в день содержание витамина В1 для детей от 1,5 до 3 лет составляет 0,58 мг (при норме 0,8 мг).

- согласно примерного меню, при пятиразовом питании в среднем в день содержание витамина В2 для детей от 1,5 до 3 лет составляет 1,23 мг (при норме 0,9 мг).

- согласно представленной документации, при пятиразовом питании в среднем в день содержание фосфора для детей от 1,5 до 3 лет составляет 680 мг при норме 800 мг.

- согласно представленной документации, при пятиразовом питании в среднем в день содержание магния для детей от 1,5 до 3 лет составляет 104 мг при норме 80 мг.

- согласно примерного меню, при пятиразовом питании в среднем в день содержание витамина С для детей от 1,5 до 3 лет составляет 40,6 мг (при норме 45 мг).

- согласно примерного меню, при пятиразовом питании в среднем в день содержание витамина В1 для детей от 1,5 до 3 лет составляет 0,58 мг (при норме 0,8 мг).

- согласно примерного меню, при пятиразовом питании в среднем в день содержание витамина В2 для детей от 1,5 до 3 лет составляет 1,23 мг (при норме 0,9 мг).

- согласно представленной документации, при пятиразовом питании в среднем в день содержание фосфора для детей от 1,5 до 3 лет составляет 680 мг при норме 800 мг.

- согласно представленной документации, при пятиразовом питании в среднем в день содержание магния для детей от 1,5 до 3 лет составляет 104 мг при норме 80 мг.

- согласно представленной документации, при пятиразовом питании в среднем в день содержание селена для детей от 1,5 до 3 лет составляет 0,003 мг при норме 0,0015 мг.

- согласно представленной документации, при пятиразовом питании в среднем в день содержание фтора для детей от 1,5 до 3 лет составляет 1,33 мг при норме 1,4 мг, что соответствует требованиям таблицы 1 приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения».

- согласно примерного меню, при пятиразовом питании в среднем в день содержание витамина D для детей от 1,5 до 3 лет составляет 3 мкг/сут при норме 10 мкг/сут.

- содержание углеводов для детей от 3 до 7 лет составляет 254,9 г (при норме 261 г).
- согласно примерного меню, при пятиразовом питании в среднем в день содержание фосфора для детей от 3 до 7 лет составляет 900 мг при норме 800 мг.
- согласно представленной документации, при пятиразовом питании в среднем в день содержание магния для детей от 3 до 7 лет составляет 220 мг при норме 200 мг.
- согласно представленной документации, при пятиразовом питании в среднем в день содержание калия для детей от 3 до 7 лет составляет 756 мг при норме 600 мг.
- согласно примерного меню, при пятиразовом питании в среднем в день содержание фосфора для детей от 3 до 7 лет составляет 900 мг при норме 800 мг.
- согласно представленной документации, при пятиразовом питании в среднем в день содержание магния для детей от 3 до 7 лет составляет 220 мг при норме 200 мг.
- согласно представленной документации, при пятиразовом питании в среднем в день содержание калия для детей от 3 до 7 лет составляет 756 мг при норме 600 мг.

Не соответствует требованиям таблицы 1, таблицы 3 приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения»:

- распределение по приемам пищи за день для детей 1,5-3 лет: за завтрак углеводов 38,5 при гигиеническом нормативе 40,6 г, энергетическая ценность 276 ккал при гигиеническом нормативе 280 ккал, за 2-ой завтрак , углеводов 9,8 при гигиеническом нормативе 10,2 г, энергетическая ценность 68 ккал при гигиеническом нормативе 70 ккал, за обед углеводов 72 г при гигиеническом нормативе 71 г, энергетическая ценность 476 ккал при гигиеническом нормативе 490 ккал, за полдник углеводов 63 г при гигиеническом нормативе 71 г, энергетическая ценность 420 ккал при гигиеническом нормативе 490 ккал, за ужин углеводов 47 г при гигиеническом нормативе 50,8 г, энергетическая ценность 337 ккал при гигиеническом нормативе 350 ккал.
- распределение по приемам пищи для детей 3-7 лет: за завтрак углеводов 50 при гигиеническом нормативе 52,2 г, энергетическая ценность 358 ккал при гигиеническом нормативе 360 ккал, за 2-ой завтрак углеводов 9,8 г при гигиеническом нормативе 13 г, энергетическая ценность 34 ккал при гигиеническом нормативе 36 ккал, за обед углеводов 90 г при гигиеническом нормативе 91,4 г, энергетическая ценность 591 ккал при гигиеническом нормативе 630 ккал, за полдник углеводов 35 г при гигиеническом нормативе 39 г, энергетическая ценность 227 ккал при гигиеническом нормативе 270 ккал, за ужин углеводов 54 г при гигиеническом нормативе 65,25 г.

3) сведения о факте устранения нарушений обязательных требований до окончания профилактического мероприятия):

(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 с описанием фактов выявленных нарушений; 3) сведения о факте устранения нарушений обязательных требований до окончания профилактического мероприятия)

Главный специалист-эксперт Управления
Роспотребнадзора по Орловской области
Жидова Е.В.

(должность, фамилия, инициалы должностного лица)

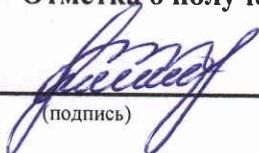


(подпись)

Отметка о получении акта профилактического визита

20.12.2024

(дата)



(подпись)

заведующая Бойко О.Н.