

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля
юридического лица, индивидуального предпринимателя
№128

С 15.03.2016 г. по 31.03.2016 г. по адресу:

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №10 комбинированного вида г. Нового Оскола Белгородской области», 309640, Белгородская область, г. Новый Оскол, ул. Ливенская, 140а.

на основании распоряжения руководителя Управления Роспотребнадзора по Белгородской области Полякова Андрея Дмитриевича №128 от 15.02.2016 была проведена плановая выездная проверка в отношении: Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №10 комбинированного вида г. Новый Оскол Белгородской области», 309640, Белгородская область, г. Новый Оскол, ул. Ливенская, 140а.

Дата и время проведения проверки: 15.03.2016 г. (с 09:00 ч по 14:00 ч).

Общая продолжительность проверки: 18 рабочих дней.

Акт составлен: Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Новооскольском районе.

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен: (заполняется при проведении выездной проверки)

«29» марта 2016 г.
Дата

16.00
Время


Подпись

Дуюнова И.В.
Ф.И.О.

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки (заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры):

Лицо(а), проводившие проверку:

- начальник территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Новооскольском районе Краснопёров Александр Сергеевич – руководитель проверяющей группы;
- заместитель начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Новооскольском районе Фейзуллаева Марина Анатольевна;
- главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Новооскольском районе Фейзуллаев Умалат Мешебегиевич;
- старший специалист 1 разряда территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Новооскольском районе Божко Татьяна Георгиевна.

При проведении проверки присутствовали:

Временно исполняющая обязанности заведующей МБДОУ «Детский сад №10 комбинированного вида г. Новый Оскол Белгородской области» Фиронова Таисия Анатольевна

В ходе проведения проверки установлено:

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №10 комбинированного вида г. Нового Оскола Белгородской области», далее (дошкольная организация) расположено по адресу: Белгородская область, г. Новый Оскол, ул. Ливенская, 140а.

Юридический и фактический адрес: Белгородская область, г. Новый Оскол, ул. Ливенская, 140а. Телефон: 8 (47233) 4-35-41.

Дошкольная организация осуществляет образовательную деятельность в соответствии с лицензией № 0001327 на осуществление образовательной деятельности, серия 31ЛО1 № 0001327, регистрационный номер № 6662 от 20.04.2015 года, выданной Департаментом образования Белгородской области, срок действия - бессрочно. Приложение – общее образование, уровень образования - дошкольное образование. Дополнительное образование, подвиды: дополнительное образование детей и взрослых.

Лицензия на осуществление медицинской деятельности серия ФС 0017514, № ФС-31-01-000786 от 19.06.2012г. выданной Федеральной службой по надзору в сфере здравоохранения и социального развития. Приложение – при осуществлении доврачебной медицинской помощи по: сестринскому делу в педиатрии.

Санитарно-эпидемиологическое заключение 31.БО.10.000.М.000294.04.15 г. от 27.04.2015 г.

Детский сад обеспечен СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».

Детский сад размещен в двухэтажном типовом здании, построено по типовому проекту в 1987 году. После реорганизации в 2008 году из МОУ «Начальная школа - детский сад компенсирующего вида» в МДОУ «Детский сад №10 комбинированного вида города Нового Оскола Белгородской области» проектная мощность составляет 140 мест, на 12 групп.

В настоящее время функционирует 12 групп. Списочный состав - 282 детей, на момент проверки присутствовало – 194 ребёнка, 9 детей отсутствовали (по болезни), 79 детей отсутствовали (по семейным обстоятельствам). При отсутствии ребенка в детском саду более 5 дней, ребенок принимается в детский сад только со справкой от врача педиатра.

Дошкольное образовательное учреждение предназначено для детей в возрасте от 2 до 8 лет. Детский сад функционирует с 7- 00 до 17.30 (10,5 часовое пребывание детей).

Списочный состав по группам:

- первая младшая группа №1 - 23 ребёнка;
- первая младшая группа №2 - 16 детей;
- первая младшая группа №3 – 15 детей;
- вторая младшая группа №1 – 29 детей;
- вторая младшая группа №2 – 29 детей;
- средняя группа №1 – 30 детей;
- средняя группа №2- 29 детей;
- старшая группа №1 – 30 детей;
- старшая группа №2 – 28 детей.
- подготовительная группа – 27 детей;
- старшая группа компенсирующей направленности №1–12 детей;
- старшая группа компенсирующей направленности №2–14 детей.

Детское учреждение размещено на внутриквартальной территории. Площадь земельного участка 9184 кв.м. Ограждение территории земельного участка по периметру выполнено металлической сеткой. Наружное электрическое освещение имеется.

Имеются твёрдые подъездные пути. Озеленение участка составляет более 50% площади территории. Деревьев и кустарников с ядовитыми плодами не высажено.

На земельном участке выделены следующие функциональные зоны:

- зона застройки;
- зона игровой территории;
- хозяйственная зона.

В зоне игровой территории размещены групповые площадки и общая спортивная площадка. Групповые площадки оборудованы тентовыми навесами, игровым и спортивным инвентарем, инвентарь в удовлетворительном состоянии. Замена песка проводилась в мае 2015 года.

Спортивная площадка оборудована гимнастическим оборудованием - (шведская стенка, канат, кольца, бум и др.).

Уборка территории проводится ежедневно в утренние часы.

В хозяйственной зоне расположены овощехранилище, площадка для огорода, имеется въезд с улицы к пищеблоку.

Контейнеров для мусора - 2, объемом 0,75м. куб., размещены на площадке с твердым покрытием, вывоз мусора осуществляется 2 раза в неделю по договору с МУП «ЖКХ» от 31.12.2015 г.

Здание детского сада типовое, двухэтажное. Все входы в здание имеют двойные тамбуры. Предусмотрен отдельный вход для ясельной группы.

Водоснабжение, централизованное от городского коммунального водопровода, горячее водоснабжение от электроводонагревателя на пищеблоке, от водонагревателей - в группах детского сада.

Канализация – централизованная. Отопление – центральное. Отопительные приборы представлены радиаторами, которые расположены под оконными проемами и оборудованы съемными решетками из древесностружечных плит.

Окна во всех помещениях детского учреждения чистые, кратность очистки стекол 1 раз в сезон. Освещение смешанное: естественное через оконные проемы, искусственное представлено лампами накаливания и люминесцентными лампами.

Режим проветривания соблюдается, проветривание проводится через фрамуги и форточки в соответствии с графиком проветривания.

В соответствии с архитектурно-планировочным решением на 1-м этаже здания размещены: групповые ячейки 2 младшей группы №1, 1 младшей группы № 1, совмещённой 1 младшей группы №2 и младшей группы №3, постирочная, кабинет медсестры, кабинет заведующей, пищеблок, подсобное помещение для хранения уборочного инвентаря, санузел для персонала, кладовая для хранения сухих и сыпучих продуктов, два спортивных зала, музыкальный зал.

В состав 2 младшей группы №1 входит:

- приемная – 21,2 кв.м.
- спальня – 49,3 кв.м.
- игровая – 49,5 кв. м.
- буфетная – 3,0 кв.м.
- туалетная комната – 4,8 кв.м.
- умывальная – 10,7 кв.м

В приемной - стены на 1,8 м окрашены водоэмульсионной краской, потолок побелен, пол покрыт линолеумом. Оборудована индивидуальными шкафами для верхней одежды детей. Детские шкафы закреплены, промаркированы.

Панели игровой группы покрашены краской, выше панелей стены оклеены обоями, потолки побелены, пол покрыт линолеумом. Освещение в игровой люминесцентное. В спальне искусственное освещение представлено лампами накаливания. Установлены одноярусные детские кровати, Кровати расставлены с соблюдением минимальных разрывов.

Буфетная оборудована 2 раковинами для мытья столовой посуды с подводкой холодной воды. Установлен стол - тумба для хранения групповой кухонной посуды и сетка сушилка для столовой посуды.

Туалетная разделена на умывальную зону, где установлены 2 раковины для мытья рук детей, индивидуальные ячейками-вешалками для хранения полотенец и предметов личной гигиены. В санитарной зоне установлены 3 унитаза. Не упорядочено хранение уборочного инвентаря (ведра, швабры, ветошь для уборки в групповых и туалетных хранятся вместе).

В состав совмещённой (первой младшей группы №2 и первой младшей группы №3) входит:

- приемная – 13 кв.м.
- спальня – 35,1 кв.м.
- игровая – 48,5 кв. м.
- буфетная – 2,6 кв.м.
- туалетная комната – 11,7 кв.м.

Приемная - стены на 1,8 м окрашены водоэмульсионной краской, потолок побелен, пол покрыт линолеумом. Оборудованы индивидуальными шкафами для верхней одежды детей и персонала. Детские шкафы закреплены, промаркированы.

Стены игровой первой младшей группы оклеены обоями, потолки побелены, пол покрыт линолеумом. Игровая совмещена со спальней, установлены одноярусные детские кровати, Кровати расставлены с соблюдением минимальных разрывов.

Буфетная оборудована 2 раковинами для мытья столовой посуды с подводкой холодной и горячей воды. Установлен стол - тумба для хранения групповой кухонной посуды и сетка сушилка для столовой посуды.

Туалетная разделена на умывальную зону, где установлены 2 раковины для мытья рук детей, индивидуальные ячейками-вешалками для хранения полотенец и предметов личной гигиены. В санитарной зоне установлены 2 унитаза и стеллажи для хранения горшков. Обработка горшков проводится путем замачивания в дезинфекционном растворе и промываются под проточной водой. Горшки маркированы.

Не упорядочено хранение уборочного инвентаря (ведра, швабры, ветошь для уборки в групповых и туалетных хранятся вместе).

В состав пищеблока входит: варочный цех, подсобное помещение, совмещённое с моечной для кухонной посуды, кладовая. Пищеблок работает на сырье. В варочном цехе установлены 5 разделочных столов для обработки сырой и готовой продукции, маркировка столов имеется. Технологическое оборудование: две шести конфорочные электрические плиты с духовками, жарочный шкаф, 2 электромясорубки для сырой и варёной продукции, электросковорода, картофелечистка, протирачная машина, овощерезка. Всё технологическое оборудование находится в исправном состоянии. В варочном цехе оборудована приточно-вытяжная механическая вентиляция, находится в рабочем состоянии.

В подсобном помещении №1 установлено 2 холодильных шкафа (ШХ-0,5 и ШХ-0,7), оборудована бытовая ванна для мытья кухонной посуды.

В подсобном помещении №2 установлено 3 холодильных шкафа (два – ШХ-0,5 и один – ШХ-0,7), оборудованы стеллажи для хранения чистой кухонной посуды.

В кладовой для хранения сыпучих продуктов установлено 2 морозильных шкафа «Стинол» для хранения мяса, рыбы и молочных продуктов. Холодильное оборудование оснащено терморегистрирующими устройствами. Журнал температурного режима холодильного оборудования ведётся. Кладовая оборудована стеллажами для хранения сухих сыпучих продуктов. Хранение продуктов соответствует требованиям санитарных правил (хранятся в специальных ёмкостях с крышками).

Стены в кладовой на высоту 1,5 метра окрашены, выше покраски и потолки – меловая побелка, пол бетонная стяжка, покрыта линолеумом.

Суточные пробы оставляются в соответствии с требованиями санитарных правил, емкости для хранения суточных проб обрабатываются путем кипячения, дата приготовления указана. Часть железных крышек на банках для суточных проб внутри поржавела, требует замены.

Стены пищеблока на высоту 1,8 метра отделаны кафельной плиткой, выше плитки и потолки – меловая побелка. Пол выложен половой кафельной плиткой.

Кухонной посудой обеспечены в достаточном количестве, хранение упорядочено, хранится кухонная посуда на стеллажах.

Условия для соблюдения личной гигиены персоналом пищеблока созданы. Предусмотрено раздельное хранение личных вещей и специальной одежды.

Постирочная состоит из двух помещений, поточность чистого и грязного белья соблюдается. Стены чистого отделения окрашены, потолки побелены, пол – плитка. Стены грязного отделения на высоту 1,5 м отделаны кафельной плиткой, выше плитки покраска, потолок – меловая побелка, пол – плитка. В постирочной установлены 2 стиральные машины (автомат на 6 кг загрузки сухого белья и полуавтомат), 1 ванна для замачивания белья, 1 каток для глажения белья. Холодной водой обеспечены. График выдачи белья вывешен.

В соответствии с архитектурно-планировочным решением на 2-м этаже здания размещены: совмещённая старшая группа компенсирующей направленности №1 со старшей группой компенсирующей направленности №2.

В состав совмещённых групп входит:

- приемная – 9,2 кв.м.,
- игровая – 53,8 кв.м.,
- спальня – 49,8 кв.м.,
- буфетная – 2,8 кв.м.,
- туалет – 4,8 кв.м.,

Умывальная – 9,9 кв.м.

В состав 1 младшей группы №1 входит:

- приемная – 13,2 кв.м.,
- игровая - 52,1 кв.м.,
- спальня – 36,2 кв.м.,
- буфетная - 2,9 кв.м.,
- туалетная – 16,1 кв.м.

В состав 2 младшей группы №1 входит:

- приемная – 21,2 кв.м.,
- игровая - 49,5 кв.м.,
- спальня – 49,3 кв.м.,
- буфетная – 3 кв.м.,
- туалетная – 4,8 кв.м.,
- умывальная – 10,7 кв.м.

В состав 2 младшей группы №2 входит:

- приемная – 11,3 кв.м.,
- игровая - 51,4 кв.м.,
- спальня – 55,2 кв.м.,
- буфетная - 2,9 кв.м.,
- туалетная – 9,6 кв.м.,
- умывальная – 5,5 кв.м.

В состав средней группы №1 входит:

- приемная – 25,4 кв.м.,
- игровая – 46,8 кв.м.,
- спальня – 56,1 кв.м.,
- буфетная – 2,8 кв.м.,
- туалетная – 4,2 кв.м.,
- умывальная – 10,4 кв.м.

В состав средней группы №2 входит:

- приемная – 23 кв.м.,
- игровая – 46,8 кв.м.,
- спальня – 55,1 кв.м.,
- буфетная – 2,7 кв.м.,
- туалетная – 4,5 кв.м.,
- умывальная – 9,2 кв.м.

В состав старшей группы №1 входит:

- приемная – 14,3 кв.м.,
- игровая – 52,9 кв.м.,
- спальня – 55,5 кв.м.,

- буфетная – 3,1 кв.м.,
- туалетная – 5,8 кв.м.,
- умывальная – 10,7 кв.м.

В состав старшей группы №2 входит:

- приемная – 28,1 кв.м.,
- игровая – 48,5 кв.м.,
- спальня – 47,9 кв.м.,
- буфетная – 2,8 кв.м.,
- туалетная – 4,3 кв.м.,
- умывальная – 11,6 кв.м.

В состав подготовительной группы входит:

- приемная – 14,1 кв.м.,
- игровая – 52,9 кв.м.,
- спальня – 54,8 кв.м.,
- буфетная – 3,1 кв.м.,
- туалетная – 6,5 кв.м.,
- умывальная – 10,1 кв.м.

На момент проверки установлено, что не проведен ремонт в туалетной подготовительной группы, не работал санузел для мальчиков (девочки и мальчики группы пользуются санузлом для девочек).

Отделка в групповых ячейках второго этажа детского сада аналогичная. В приемных - стены на 1,8 м окрашены водоэмульсионной краской, потолок побелен, пол покрыт линолеумом. Оборудована индивидуальными шкафами для верхней одежды детей. Детские шкафы закреплены, промаркированы.

Панели игровой группы покрашены краской, выше панелей стены оклеены обоями, потолки побелены, пол покрыт линолеумом.

В 2014-2015 году в детском саду почти во всех группах был проведен ремонт в туалетных: панели выполнены плиткой, заменено санитарно-техническое оборудование. Во всех группах в туалетных оборудованы шкафы для хранения индивидуальных сидений детей на унитазах, маркировка сидений имеется.

Музыкальный зал – стены оклеены обоями, потолки побелены, пол выполнен линолеумом. В 2-х спортивных залах – стены покрашены, потолок – побелен, полы – выполнены линолеумом. В спортивном зале №1, после ремонта канализационной системы линолеум поврежден, требует замены. В спортивных залах установлено гимнастическое оборудование, которое находится в удовлетворительном состоянии. Имеется комната для хранения спортивного инвентаря. В музыкальном и спортивном зале искусственное освещение представлено люминесцентными лампами.

Влажная уборка в учреждении проводится регулярно, 2 раза в день с применением моющих и дезинфицирующих средств. Из дезсредств имеется «Жавелион». Инструкция по приготовлению и использованию растворов дезсредств имеется. В буфетных, моечных столовой и кухонной посуды, а также возле всех ванн, которые используют для обработки инвентаря вывешены инструкции по режиму мытья посуды и обработки инвентаря с указанием концентраций моющих и дезинфицирующих средств и правилами приготовления рабочих растворов.

Игрушки в групповых обрабатывают ежедневно, тазы для обработки выделены, промаркированы.

Смена постельного белья, полотенец проводится 1 раз в 7 дней, по необходимости - по мере загрязнения. Всё белье маркировано, на каждого ребенка имеется по 3 комплекта постельного белья, 3 комплекта полотенец для рук и ног, по 2 комплекта наматрасников.

Игровые оборудованы детскими столами и стульями по количеству детей, Маркировка соответствует росту детей, установлены шкафы для хранения игрушек, игрового и дидактического материала.

В туалетных группах оборудованы раковины для мытья рук персонала. На первом этаже здания детского сада имеется служебный туалет для персонала.

Для питьевых целей в каждой группе имеются чайники из нержавеющей стали, используется кипяченая вода, замена которой проводится 4 раза в день.

Санитарной одеждой помощники воспитателей обеспечены.

Питание детей организовано в помещениях групп. Для получения пищи с пищеблока выделена эмалированная посуда, заменённая недавно на новую, промаркирована, отбитой эмали на посуде не обнаружено.

Столовая и чайная посуда выделена для каждой группы. Количество одновременно используемой столовой посуды соответствует списочному составу детей в группе. Качество мытья посуды удовлетворительное. Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены, для мытья посуды используются жидкие моющие средства. Посуды с отбитыми краями или сколами не обнаружено.

Питание детей в детском саду 4 разовое: завтрак, второй завтрак, обед и полдник совмещённый с ужином.

Перспективное меню имеется. Продукты закупаются в оптовой базе ИП Савицкая Ю.Г., ООО «Фортуна», молочные продукты поставляются ОАО «Чернянский молочный комбинат», хлеб поставляет ООО «Ваш хлеб» г. Шебекино. Все продукты доставляются транспортом индивидуального предпринимателя и юридических лиц, санитарные паспорта на транспорт имеются.

Сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность продукции на момент проверки представлены. Продуктов с истекшим сроком годности не обнаружено.

Фактическое питание не всегда соответствует перспективному меню, т.к. меню на текущий день формируется из имеющихся продуктов.

Накопительные ведомости по расходу продуктов питания ведутся 1 раз в месяц и сдаются в Управления образования Новооскольского района. Подсчет основных пищевых ингредиентов, контроль выполнения среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка и коррекция питания в детском саду проводится.

Бракераж сырой продукции проводится, журнал ведется.

Бракеражный журнал готовой продукции ведется своевременно, отметки о качестве блюд и разрешение на выдачу проводится. Дети получают мясные изделия, рыбу, молочные продукты, крупы, макаронные изделия, недополучают норму фруктов, сока, молока.

Витаминация третьих блюд проводится аскорбиновой кислотой, в соответствии с требованиями санитарных правил.

В целях профилактики болезней щитовидной железы в питании детей используется йодированная соль. Запас соли имеется, срок годности соблюдается.

Всего работающих в детском саду 52 человек, медицинских книжек представлено - 52. Периодические медосмотры и санитарно-гигиеническое обучение работниками детского сада пройдены.

Медпункт расположен на 1 этаже здания, работает 1 медицинская сестра. В состав помещений медпункта входят:

Кабинет приема площадью 8,5 м.кв.

Прививочный кабинет площадью 6,4 кв.м.

Изолятор площадью 4,3 кв.м.

Туалет площадью 2,3 кв.м

В медпункт имеется два входа (в т.ч. 1 – изолированный с улицы).

Водоснабжение холодное и канализация централизованные. Имеется подводка холодного водоснабжения (раковина) в кабинет приема, прививочном кабинете, изоляторе и туалете.

Внутренняя отделка в помещениях медицинского блока (процедурный кабинет, изолятор) не позволяет проводить влажную уборку и дезинфекцию: на стенах дефекты отделки, трещины, линолеум неплотно пригнан к основанию.

Освещение совмещенное: искусственное представлено люминесцентными лампами и лампами накаливания, естественное освещение через оконные проемы.

Оснащение медицинского кабинета: стол, шкаф медицинский, процедурный стол. Бактерицидная лампа имеется, в журнале кварцеваний учет рабочего времени лампы ведется. Для проведения инъекций в процедурном кабинете имеется достаточный запас одноразовых шприцев. Емкости для обработки медицинского инструментария имеются, маркированы. Для дезинфекции одноразового инструментария используется дезинфицирующее средство жавель. Инструкция по приготовлению и использованию растворов дезсредств имеется. В работе используют стерильные преинъекционные салфетки. Сбор использованных после дезинфекции шприцов и игл упорядочен, хранение осуществляется в герметичной емкости. Емкости для сбора отходов класса А и Б маркированы.

Необходимая медицинская документация заведена. Медицинская документация (формы 26/у) соответствуют списочному составу детей.

Планирование профилактических прививок ежемесячно осуществляет медсестра-картотетчица детской поликлиники ОГБУЗ «Новооскольская ЦРБ». Контроль за проведение прививок возложен на медсестру детского сада. За 2016 год план выполнен. Прививки проводятся частично медсестрой детского сада, частично – медперсоналом детской поликлиники. Журнал учета прививок, выполненных в детском саду не ведется.

Медицинские отводы оформляются в медицинской документации, находящейся в детской поликлинике ЦРБ. Отказы от профилактических прививок оформляются в установленной форме. Перед проведением прививки проводится осмотр медсестрой. Выборочно проверены формы 026/у. Необоснованно непривитых детей не выявлено. Разрешение на проведение прививки оформляется, учет постпрививочных реакций проводится в установленные сроки. По результатам тубдиагностики детей с виражом тубпроб не выявлено.

Медицинские иммунобиологические препараты для проведения профилактических прививок получают в детской поликлинике ОГБУЗ «Новооскольская ЦРБ». Сертифицированный термоконтейнер объемом для транспортирования вакцины имеется. Имеется холодильник «Смоленск 414» для хранения МИБП. Журнал аварийных ситуаций на случай аварийного отключения холодильного оборудования имеется. Журнал контроля температурного режима холодильника ведется.

Журнал движения МИБП ведется по установленной форме, указывается серия и срок годности поступившей вакцины, выводится ежемесячный остаток.

Форма 60 журнала регистрации инфекционных заболеваний ведется, в 2015 году году зарегистрировано 4 случая скарлатины, 17 ветряной оспы.

Осмотры детей на педикулез проводятся 1 раз в 10 дней, журнал осмотра ведется.

В 2015 году 200 детей и 17 сотрудников обследованы на гельминтозы. Инвазированных не выявлено.

В эпидсезон 2015-2016 года 110 детей и 20 сотрудника привиты против гриппа.

В детском саду имеются муниципальные контракты на оказание услуг:

- муниципальный контракт на оказания услуг по дератизации №5784/16-00297 от 29 февраля 2016 года с индивидуальным предпринимателем Кирносковой Л.Е., Белгородская область, п. Волоконовка.

- муниципальный контракт №43 возмездного оказания услуг по водоснабжению и водоотведению с МУП «Новооскольский водоканал» Новооскольского района Белгородской области (регистрационный №02692-521000/15-0000817 от 31 декабря 2015 года.

По результатам мероприятий по надзору за выявленные нарушения санитарного законодательства составлено 5 протоколов об административном правонарушении в отношении юридического лица, должностных лиц и гражданки МБДОУ «Детский сад №10 комбинированного вида г. Нового Оскола Белгородской области» по ст.ст. 6.3, 6.4, 6.6; 6.7 ч.1 КоАП РФ, вынесены постановления о наложении штрафов на общую сумму 15500 рублей.

МБДОУ «Детский сад №10 комбинированного вида г. Нового Оскола Белгородской области дано предписание об устранении выявленных нарушений.

Выявлены нарушения:

24.03.2016 года в 09 час 00 мин. в МБДОУ «Детский сад №10 комбинированного вида г. Новый Оскол Белгородской области» 309640, Белгородская область, г. Новый Оскол, ул. Ливенская, 140а нарушено законодательство в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения:

- в дошкольной организации в подготовительной группе (спальня, игровая), старшая группа №2 (буфетная, приёмная), старшая группа №1 (приёмная), коридор 2 этажа имеются следы течи кровли, что является нарушением п.1 ст.28 Федерального Закона от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- в дошкольной организации для двух групп (1 младшей группы №2 и 1 младшей группы №3) одна туалетная, в подготовительной группе используется одна туалетная комната для девочек и мальчиков, что является нарушением п.4.11, 6.16.1, 6.16.4 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», согласно которым, в состав групповой ячейки входят: раздевальная (приемная) (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); туалетную для детей раннего возраста оборудуют в одном помещении, где устанавливают 3 умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды для детей, 1 умывальную раковину для персонала, шкаф (стеллаж) с ячейками для хранения индивидуальных горшков и слив для их обработки, детскую ванну, хозяйственный шкаф; при проектировании и реконструкции дошкольных образовательных организаций в старших и подготовительных группах предусматриваются отдельные туалетные комнаты (кабинки) для мальчиков и девочек;

- в дошкольной организации стены спальных комнат, игровых выполнены обоями, что является нарушением п. 5.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», согласно которому, стены помещений должны быть гладкими и иметь отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию; возможно использование для внутренней отделки помещений обоев, допускающих проведение уборки влажным способом и дезинфекцию;

- в групповых ячейках дошкольной организации для ограждения отопительных приборов используются древесно-стружечные плиты, что является нарушением п. 8.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», согласно которому, ограждающие устройства отопительных приборов должны быть выполнены из материалов, не оказывающих вредного воздействия на человека; ограждения из древесно-стружечных плит не используются;

- не проведена замена, пришедшего в негодность, линолеума в спортивном зале №1, в ясельной группе №1, средней группе №2, не выполнен ремонт пола после ремонта канализационной системы в буфетной средней группы №1, что является нарушением п.5.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», согласно которому для пола используются материалы, допускающие обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфицирующих растворов;

- в помещениях медицинского блока (процедурный кабинет, изолятор) внутренняя отделка стен и пола не позволяет проводить влажную уборку и дезинфекцию: на стенах дефекты отделки, трещины, линолеум неплотно пригнан к основанию, что является нарушением п. п. 4.2, 4.3 СанПиН 2.1.326030-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», согласно которым поверхность стен, полов и потолков помещений должна быть гладкой, без дефектов, легкодоступной для влажной уборки и устойчивой к обработке моющими и дезинфицирующими средствами, покрытие пола должно плотно прилегать к основанию,

ст. 28 Федерального Закона от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Ответственность за данное правонарушение предусмотрена ст.6.3 КоАП РФ;

- на пищеблоке дошкольной организации не соблюдаются правила мытья кухонной посуды, что является нарушением п. 13.10 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», согласно которому кухонную посуду моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции – мытьё щетками водой с температурой не ниже 40° С с добавлением моющих средств; во второй секции – ополаскивание проточной горячей водой с температурой не ниже 65° С с помощью шланга с душевой насадкой;

- на пищеблоке недостаточно разделочных столов (продукция мясо сырое, куры сырые, рыба сырая разделяется на одном столе), не упорядочено хранение разделочных ножей (ножи для сырой и готовой продукции хранятся совместно), что является нарушением п.п. 13.3,13,11,14.8 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» согласно которым для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски; промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой;

- в дошкольной организации в туалетных не упорядочено хранение уборочного инвентаря, что является нарушением п.6.21 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», согласно которому, в туалетных помещениях устанавливаются хозяйственный шкаф и шкаф для уборочного инвентаря; ст.28 Федерального закона от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Ответственность за данное правонарушение предусмотрена ст.6.7 ч.1 КоАП РФ

- по результатам измерений уровней физических факторов неионизирующей природы (искусственной освещённости) в приёмной старшей группы, в музыкальном зале (2 замера) отмечается несоответствие искусственной освещённости 110лк, 142-145лк, при норме 200-400лк, что является нарушением таблицы 2 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещённому освещению жилых и общественных зданий ст. 11, ч.1 ст.ст. 24,25 ч.1 ст.28 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 30.03.1999 года.

Ответственность за данное правонарушение предусмотрена ст.6.4 КоАП РФ;

- не в полном объёме проводится работа по профилактике инфекционных заболеваний: в прививочном кабинете отсутствует журнал учета выполненных профилактических прививок, что является нарушением п. 4.4 СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней», согласно которым во всех лечебно-профилактических учреждениях ведется журнал учета профилактических прививок

Ответственность за данное правонарушение предусмотрена ст. 6.3 КоАП РФ.

Запись в Журнал учёта проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена (заполняется при проведении выездной проверки):

Начальник территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по
Белгородской области в
Новооскольском районе



Краснопёров А.С.

Уполномоченный представитель
юридического лица,



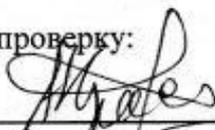
Дуюнова И.В.

Прилагаемые документы:

- Предписание об устранении выявленных нарушений санитарных правил должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный контроль за исполнением обязательных требований законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей №17/128 от 29.03.2016 года;
- Протоколы об административных правонарушениях №107 от 22.03.2016 г; №108 от 22.03.2016 г; №109 от 24.03.2016 г; №110 от 24.03.2016 г; №111 от 24.03.2016 года;
- объяснительные должностных лиц, гражданки МБДОУ «Детский сад №10 комбинированного вида г. Новый Оскол Белгородской области»;
- Акт №228 от 18.03.2016 года расстановки мебели и функциональные размеры мебели;
- Акт №142 от 15.03.2016г. отбора проб (образцов) пищевых продуктов;
- Акт отбора проб воды №142 от 15.03.2016г.;
- Акт отбора смывов с объектов внешней среды на БГКП от 15.03.2016г.;
- Акт отбора смывов с объектов внешней среды на иерсинии от 15.03.2016г.;
- Акт отбора проб с объектов внешней среды на яйца гельминтов от 15.03.2016 года;
- Протокол №23.10.16 от 18.03.2016г. измерений уровней физических факторов неионизирующей природы;
- Протокол №590 от 21.03.2016г. питьевой воды из водопроводного крана на пищеблоке на микробиологические исследования;
- Протокол №591 от 21.03.2016г. питьевой воды из водопроводного крана в буфетные группы на микробиологические исследования;
- Протокол №592 от 21.03.2016г. котлеты мясной на микробиологические исследования;
- Протокол №593 от 21.03.2016г. каши молочной манной на микробиологические исследования;
- Протокол №594 от 21.03.2016г. молока питьевого, пастеризованного м.д.ж. 2,5% на соответствие требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Протокол №595 от 21.03.2016г. масла сливочного крестьянского сладко-сливочного несоленого м.д.ж. 72,5% на микробиологические показатели;
- Протокол №596 от 21.03.2016г. нектара яблочного осветлённого Фруктейль на соответствие требованиям ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- Протокол №597 от 21.03.2016г. супа картофельного с горохом и мясом курицы из котла на калорийность;
- Протокол №598 от 21.03.2016г. супа картофельного с горохом и мясом курицы со стола на калорийность;
- Протокол №599 от 21.03.2016г. картофельного пюре, котлеты мясной, салата из свёклы отварной на калорийность;
- Протокол №600 от 21.03.2016г. компота на калорийность;
- Протокол №601 от 21.03.2016 г. картофеля на паразитологические показатели;
- Протокол №602 от 21.03.2016 г. лука репчатого на паразитологические показатели;
- Протокол №603 от 21.03.2016 г. свёклы столовой на паразитологические показатели;
- Протокол №604 от 21.03.2016 г. капусты белокочанной на паразитологические показатели;
- Протокол №605 от 21.03.2016 г. моркови столовой на паразитологические показатели;
- Протокол №606 от 21.03.2016г. смывов на бактерии группы кишечной палочки;
- Протокол №607 от 21.03.2016г. смывов на яйца гельминтов;
- Протокол №608 от 21.03.2016г. смывов на бактерии группы кишечной палочки из буфетной группы;
- Протокол №610 от 21.03.2016г. сока яблочного осветлённого Фруктейль на соответствие требованиям ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

• **Протокол №611 от 21.03.2016г. мединструментария на стерильность.**

Подписи лиц, проводивших проверку:


_____ **Краснопёров А.С.**

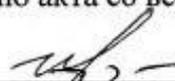

_____ **Фейзуллаева М.А.**


_____ **Фейзуллаев У.М.**


_____ **Божко Т.Г.**

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):

«31» марта 2016 г.
Дата


_____ Подпись

Дуюнова И.В.
Ф.И.О.