

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю в городе-курорте Анапа  
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

г-к Анапа  
(место составления акта)

"04" марта 2019г.  
(дата составления акта)  
с 12-00 до 17-30 ч.  
(время составления акта)

**АКТ ПРОВЕРКИ**  
**органом государственного контроля (надзора) , органом муниципального контроля юридического лица**

**№ 16**

По адресу/адресам: Краснодарский край, Анапский район, село Джигинка, улица Центральная, 9

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения №16р-14-2019 от 23.01.2019 Гречаной Т.В., заместителя начальника Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена Планиовая, выездная проверка в отношении:

(планиовая/внепланиовая, документарная/выездная)

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 23 «Кубаночка» муниципального образования город-курорт Анапа (МБДОУ д/с №23 «Кубаночка»)

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии) индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю в городе-курорте Анапа

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы):

(заполняется при проведении выездной проверки)

Исполняющий обязанности заведующей МБДОУ д/с №23 «Кубаночка» Козина Юлия Васильевна 24.01.2019 в 15-24 уведовлена о проверке, копию распоряжения получила Козина Юлия Васильевна 05.02.2019г.

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверок не требуется

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

При проведении мероприятий по контролю исполняющему обязанности заведующей МБДОУ д/с №23 «Кубаночка» Козиной Ю.В. представлены распоряжение, служебные удостоверения специалистов.

Исполняющий обязанности заведующей МБДОУ д/с №23 «Кубаночка» Козина Ю.В. о проведении плановых мероприятий по контролю уведомлена заблаговременно, надлежащим образом.

Лицо (а), проводившее проверку: Архипова Татьяна Николаевна, главный специалист-эксперт ТО Роспотребнадзора в г-к Анапа, Михайлова Ирина Павловна главный специалист-эксперт ТО Роспотребнадзора в г-к Анапа, Блохина Ольга Степановна, старший специалист 1 разряда, ТО Роспотребнадзора в г-к Анапа.

Привлечены к проверке: Анапский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае», аттестат аккредитации от 07.09.2015 № RA.RU.710012 выдан Федеральной службой по аккредитации. Специалисты АФ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» - Шумская Ольга Анатольевна, врач по общей гигиене Анапского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае», Трегубова Наталья Сергеевна, врач по общей гигиене Анапского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае», Морозов Владимир Дмитриевич эксперт-физик, Анапского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае», Мугаева Анна Мисаиловна инженер-лаборант, Анапского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».

(фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность должностного лиц (должностных лиц), проводившего (их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилии, имена, отчества (последнее - при наличии), должности экспертов и/или наименования экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: Исполняющий обязанности заведующая МБДОУ д/с №23 «Кубаночка» Козина Юлия Васильевна

(фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения проверки установлено:

МБДОУ детский сад №23 согласно уставу является организацией осуществляющей образовательную деятельность по образовательной программе дошкольного образования, присмотр и уход за детьми в возрасте от 2 месяцев до прекращения образовательных отношений. МБДОУ Детский сад №23 расположен на обособленном земельном участке.

Территория дошкольной образовательной организации имеет наружное электрическое освещение. Территория земельного участка площадью 1,097 га озеленена, ограждена, но частично целостность ограждения нарушена. На территории детского сада выделены игровая и хозяйственная зоны. На игровой зоне оборудованы площадки для прогулок детей с навесами от солнца и осадков, установлены песочницы, игровое оборудование. Ежегодно, в весенний период, на игровых площадках проводится полная смена песка. Для хранения игрушек, используемых на территории дошкольных образовательных организаций, колясок, санок, велосипедов, лыж выделено специальное место. Хозяйственная зона имеет отдельный въезд. В хозяйственной зоне оборудована площадка с твердым покрытием для сбора мусора на расстоянии не менее 15 м от здания, установлены контейнеры с крышками.

Сбор и транспортировку отходов IV класса опасности согласно договору от 09.01.2019г.№ 015 осуществляет ООО «ЖКХ Джигинка». Организованы мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

Мероприятия по дезинсекции и дератизации согласно договору подряда от 03.01.2019г. №23-С2018 осуществляет ООО «Саблистэл», акты выполненных работ представлены. В дошкольной организации проводятся мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов, в подвальном этаже проведен ремонт помещений, щелей, отверстий не установлено.

Водоснабжение холодной водой централизованное, водоотведение детского сада централизованное согласно контракту от 01.1.2018г. (лицевой счет №1093) ОАО «Анапа Водоканал» подключены к поселковым сетям водоснабжения и водоотведения, находятся в рабочем состоянии. Горячей проточной водой обеспечены туалетные, буфетные помещения групповых ячеек, производственные цеха пищеблока, медицинские помещения, прачечная от местных электроводонагревателей.

Теплоснабжение детского сада согласно государственному (муниципальному) контракту от 29.12.2018г. № 320 осуществляется от газовой котельной АО «Теплоэнерго».

Детский сад расположен в двух зданиях, общей вместимостью 230 мест, из них в типовом двухэтажном здании на 150 мест и одноэтажном здании на 80 мест. В детском саду функционируют 10 групп с 10,5 часовым пребыванием детей. По списочному составу детский сад посещает 220 детей, фактически посещает 143 ребенка, причины отсутствия детей известны. В детском саду оборудованы групповые ячейки, два музыкальных зала, физкультурный зал, кабинет психолога, медицинский блок, пищеблок, прачечная, служебные помещения для персонала.

Количество групп в детском саду - 10, на период обследования функционирует 10 групп: 01 «Воробьишко» для детей раннего возраста, 02 «Малинка» для детей первой младшей группы 2-3 лет, 10 «Чебурашка» для детей второй младшей группы 3-4 лет, 03 «Улыбка» для детей второй младшей группы 3-4 лет, 04 «Солнышко», 05 «Звездочка» для детей средней группы 4-5 лет; 07 «Сказка», 08 «Путешественники» для детей старшей группы 5-6 лет; 06 «Теремок», 09 «Радуга» для детей подготовительной группы 6-7 лет.

Все основные помещения детского сада имеют естественное и искусственное освещение. Конструкция окон обеспечивает возможность организации проветривания помещений, предназначенных для пребывания детей.

Все помещения с постоянным пребыванием детей обеспечены условиями для проветривания, форточки и фрамуги окон находятся в рабочем состоянии. Прием детей осуществляется на основании медицинского заключения. Ежедневный утренний прием проводится воспитателями, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей.

Количество детей в группах исходя из расчета площади групповой (игровой) комнаты - для групп раннего возраста (до 3-х лет) составляет не менее 2,5м<sup>2</sup> на 1 ребенка и для дошкольного возраста (от 3-х до 7-ми лет) - не менее 2,0 м<sup>2</sup> на одного ребенка, что соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям.

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).

В групповых - игровых помещениях установлены столы со стульями, для каждой возрастной группы в соответствии с санитарными требованиями по росту и возрасту детей. Маркировка мебели имеется.

Рабочие поверхности столов имеют матовое покрытие светлого тона, стойкие к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств. Для организации сна используются стационарные кровати с жестким ложем. Постельного белья достаточно. На каждого ребенка имеется три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног и две смены наматрасников. Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье промаркировано у ножного края. Используются игрушки, которые подвергаются влажной обработке (стирке) и дезинфекции, мытье игрушек осуществляется в маркированных емкостях воспитателями.

Туалетные помещения разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов. В туалетных к умывальным раковинам подведена горячая и холодная вода, подача воды осуществляется через смеситель.

В туалетную для детей раннего возраста установлено 3 умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды для детей, 1 умывальная раковина для персонала, стеллаж для хранения индивидуальных горшков и слив для их обработки. Горшки должны промаркированы.

В туалетных старшей и подготовительной групп установлены умывальные раковины для детей из расчета 1 раковина на 5 детей, 1 умывальная раковина для взрослых, детские унитазы или из расчета 1 унитаз на 5 детей.

Имеющееся оборудование находится в исправном состоянии. Для персонала оборудован санитарный узел.

Санитарно-гигиеническое состояние помещений удовлетворительное, уборка проведена качественно. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются и моются с моющим средством.

Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри чистые, моются 2 раз в год (весной и осенью). Уборочным инвентарем укомплектованы, инвентарь маркирован.

На первом этаже детского сада предусмотрен медицинский блок, состоящий из медицинского и процедурного кабинетов, палаты для временной изоляции заболевших, туалета. В туалете предусматривается место для приготовления дезинфицирующих растворов. Медицинский блок (медицинский кабинет) должен иметь отдельный вход из коридора.

Направленность групп: общеразвивающая. Продолжительность пребывания детей в детском саду - 10,5 часов (с 7.30 до 18.00) 5 дней в неделю с понедельника по пятницу.

Ежедневная продолжительность прогулки (дневная и вечерняя) составляет от 3 до 4 часов. Продолжительность прогулки определяется в зависимости от климатических условий. Продолжительность дневного сна 2 - 2 ч 20 минут в зависимости от возраста детей. Сон во всех группах организован после обеденного приема пищи.

Непосредственно образовательная деятельность проводится по следующим образовательным областям: физическое развитие, музыка, рисование, развитие речи, ознакомление с предметным и социальным окружением, ознакомление с природой, аппликация, лепка, формирование элементарных математических представлений. На самостоятельную деятельность детей дошкольного возраста отводится 3 - 4 часа (игры, подготовка к образовательной деятельности, личная гигиена).

Для всех групп регламент непосредственно образовательной деятельности составлен с учетом чередования видов деятельности (интеллектуальной, эмоциональной, физической) с использованием приемов профилактики утомления: физкультминутки, паузы для зрительной гимнастики, релаксационные паузы. Перерывы между занятиями составляют не менее 10 минут. Продолжительность непрерывной образовательной деятельности и объем образовательной

нагрузки в течение дня и недели во всех группах не превышает установленные гигиенические нормативы. Для детей раннего возраста 1,5-3 лет занятия проводятся не более 10 минут, 3-4 лет не более 15 минут, 4-5 лет не более 20 минут, 5-6 лет не более 25 минут, 6-7 лет не более 30 минут.

Занятия по физическому воспитанию проводятся 3 раза в неделю, также в режим дня включена утренняя и корригирующая гимнастика, физкультурные минутки, подвижные игры, спортивные упражнения. Длительность занятий по физическому развитию в зависимости от возраста детей составляет:

- 1,5-2 года, 2-3 года-10 минут;
- 3-4 года-15 минут;
- 4-5 лет-20 минут;
- 5-6 лет-25 минут;
- 6-7 лет-30 минут.

Питание детей организуется в помещении групповой. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка предусматривает групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье). Для мытья столовой посуды буфетные оборудованы двухгнездными моечными ваннами с подводкой к ним холодной и горячей воды. Для мытья рук установлены раковины.

В групповых организован питьевой режим, для питьевых целей используется кипяченая питьевой вода, кипятится на пищеблоке, разливается в чайники.

Пищеблок: работает на сырье, объемно-планировочные решения помещений пищеблока предусматривают соблюдение последовательности технологических процессов, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции. Отделка помещений медицинского блока соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Пищеблок представлен помещением для холодильного оборудования, складом для хранения сыпучих продуктов, мясорыбным цехом, овощным цехом с зоной обработки сырого яйца, варочным залом, холодным, раздаточной, моечной кухонной посуды, гардеробной для персонала, помещением для хранения овощей. Стены помещений пищеблока, моечной, облицованы глазурованной плиткой на высоту не менее 1,5 м; для проведения влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Санитарно-техническое и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока удовлетворительное. Технологического и холодильного оборудования достаточно, находится в рабочем состоянии. Кухонная посуда, разделочный и мелкий кухонный инвентарь имеются в достаточном количестве, находятся в удовлетворительном состоянии, промаркированы по назначению, хранятся на рабочих местах. Нарушений товарного соседства при хранении продуктов питания не обнаружено. Пищевые продукты и продовольственное сырье отечественного производства. Поставка продуктов осуществляется согласно заключенным договорам, транспортом поставщика в соответствии с поданной заявкой. Сопроводительные документы на поступившие продукты: товарно-транспортные накладные со сведениями о сертификатах или декларациях соответствия, ветеринарные справки - имеются.

Питание организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка. Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей и режимом работы групп.

Представленное примерное меню рассчитано на 10 календарных дней. Меню утверждено руководителем МБДОУ ДС № 23 «Кубаночка». Рассчитано для детей с дневным пребыванием 10,5 часов. Согласно меню предусмотрен 4-разовый режим питания: завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник совмещенный с ужином. Завтрак состоит из горячих блюд (каша и омлет, либо каша, гарнир и мясное блюдо), бутерброда, горячего напитка. 2-ой завтрак-свежие фрукты. Обед включает закуску (свежие или консервированные овощи), первое горячее блюдо, второе горячее мясное либо рыбное блюдо, гарнир, напиток. Полдник включает напиток с несладкой выпечкой, либо с крупяным, творожным блюдом, либо горячим мясным или рыбным блюдом.

В примерном меню предусматривается ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса, картофеля, овощей, фруктов, фруктовых соков, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, рыба, сыр, яйцо и другие) включаются не реже 2 раз в неделю.

Фактический рацион питания согласно данным журнала бракеража готовой кулинарной продукции в целом соответствует примерному меню за исключением замены: 28.01.19 г. обед: котлета рыбная > тефтели мясные. Данная замена не противоречит требованиям п. 15.8 приложения № 14 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Питание детей осуществляется на основе принципов "щадящего питания", при приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд жарка не применяется.

Представлены технологические карты на все блюда меню. При составлении технологических карт на все блюда меню использовался сборник рецептур «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» под редакцией Тутельяна В.А. Представленные технологические карты на блюда меню оформлены в соответствии с приложением № 7 к СанПиН 2.4.1.3049-13.

Представлен анализ выполнения натуральных норм питания за период с 10.01.19 г. по 31.01.19 г., согласно которому процент выполнения натуральных норм по всем продуктам питания за указанный период составляет от 97,35 до 106,93 %, что соответствует п. 15.3. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Удовлетворение потребности детей в витаминах и минеральных веществах предусмотрено за счет включения в меню свежих овощей и фруктов, соков, компота из свежих плодов, из смеси сухофруктов. Ежедневно проводится искусственная С-витаминизация третьих блюд, представлен журнал витаминизации третьих блюд, витаминизация проводится в соответствии с санитарными требованиями. Рекомендуемые нормы потребления по продуктам выполняются. Проведение искусственной витаминизации осуществляется аскорбиновой кислотой (III блюдо). Отбор и хранение суточных проб проводится в соответствии с санитарными требованиями.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Пробы отбираются

прокипяченными ложками в прокипяченную посуду с плотно закрывающимися крышками, хранятся в течение 48 часов при температуре + 4°С. Посуда с пробами промаркирована с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

В ходе мероприятий по контролю АФ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» проведены лабораторные исследования питьевой воды, готового питания, продуктов, поступающих на пищеблок, на микробиологические и санитарно-химические показатели, исследование обеда на калорийность и полноту вложения продуктов, проба пищи на качество термической обработки, на содержание витамина «С» исследование дезинфицирующих средств на содержание активного вещества, испытания смывов, взятых с оборудования пищеблока, инвентаря, рук персонала пищеблока, замеры искусственной освещенности, микроклимата помещений, исследование мыла на соответствие Техническому регламенту.

Представлен поименный список работников МБДОУ ДС № 23, подлежащих прохождению ежегодного периодического медицинского осмотра, согласно которому в детском саду трудоустроено 42 человека. Представлено 42 личные медицинские книжки установленного образца. В ходе проверки представленных личных медицинских книжек установлено следующее:

Сведения о проведении медицинского осмотра врачами-специалистами (отоларинголог, дерматовенеролог, стоматолог, нарколог, психиатр, гинеколог, терапевт) отметка о допуске к работе, сведения о проведении флюорографического обследования легких, очередных исследований крови на сифилис, на гельминтозы, мазки на гонорею (при поступлении на работу), имеются во всех представленных 42-х ЛМК сотрудников детского сада.

Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, результаты осмотра заносятся в журнал здоровья. Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), специальная одежда хранится в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение личной и санитарной одежды. У помощника воспитателя дополнительно имеется фартук, косынка для раздачи пищи. Персонал дошкольных соблюдает правила личной гигиены, работает в чистой одежде и обуви. Работники пищеблока не носят на рабочем месте кольца, серьги.

Результаты лабораторных исследований соответствуют установленным нормам законодательства, протоколы лабораторных исследований, экспертные заключения АФ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» прилагаются:

Лабораторные испытания воды питьевой проведены на соответствие требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» по санитарно-химическим показателям (запах, привкус, цветность, мутность, водородный показатель (рН), по микробиологическим показателям (ОМЧ, ОКБ, ТКБ). Отобранные пробы соответствуют требованиям.

Лабораторные испытания смывов проводились на наличие БГКП, сальмонелл, s.aureus, гельминтов, патогенных кишечных простейших на соответствие требований СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». Отобранные пробы соответствуют требованиям.

Лабораторные испытания тушки цыпленка-бройлера, соли пищевой йодированной молотой проводились на соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по микробиологическим показателям. Отобранные пробы соответствуют требованиям.

Лабораторные испытания скумбрии неразделанной мороженой проводились на наличие яиц гельминтов, цист патогенных кишечных простейших на соответствие требованиям ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции». Отобранные пробы соответствуют требованиям.

Лабораторные испытания масла сливочного проводились на определение массовых долей влаги и жира, величины допустимого уровня микробиологических показателей на соответствие требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». Отобранные пробы соответствуют требованиям.

Лабораторные испытания готовых блюд проведены на соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по микробиологическим показателям; компота из сухофруктов на фактическое содержание витамина «С», второго мясного блюда на качество термообработки. Отобранные пробы соответствуют требованиям.

Лабораторное испытание готовых блюд (протокол испытаний готовых блюд А571.3085-3087 от 20.02.19 г.) проведено на исследование соответствия фактической калорийности, углеводов, белков, жиров, заявленной в меню-раскладке. Коэффициент выполнения в пробах готовых блюд: свекольник со сметаной, гуляш из отварного мяса с пшеничной кашей соответствует требованиям.

Лабораторное испытание дезинфицирующего средства «Хлорамин В» проведено на определение фактической концентрации активного хлора заявленной согласно Инструкции по применению дезинфицирующего средства «Хлорамин В». Отобранные пробы соответствуют требованиям.

Лабораторные испытания непродовольственных товаров - полотенца махрового проводились на соответствие ТР ТС 017/2011 «О безопасности продукции легкой промышленности» по содержанию свободного формальдегида. Отобранная проба соответствует требованиям.

Измерения параметров микроклимата (температура воздуха, относительная влажность и скорость движения воздуха) проведены в спальнях, музыкальном и гимнастическом залах, процедурном кабинете на соответствие требованиям СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах», СанПиН 2.4.1.3049-13. Все измерения соответствуют требованиям.

Измерения уровней электромагнитных полей проводились в кабинете бухгалтерии на соответствие требований СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах». Все измерения соответствуют требованиям.

Измерения производственного шума проведены в гладильном цехе, цехе стирки белья на соответствие требованиям СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах», СанПиН 2.1.2.2646-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы прачечных». Все измерения соответствуют требованиям.

Измерения искусственной освещенности проводились на соответствие требованиям СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах», СанПиН 2.4.1.3049-13, СанПиН 2.2.1./2.1.1 1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и

общественных зданий». Измерения освещенности в групповых, музыкальном зале, гимнастическом зале соответствуют вышеуказанным нормативам.

Маркировка пищевых продуктов - «Масло сливочное Крестьянское высший сорт, Тушка цыпленка-бройлера 1 сорт потрошенная охлажденная весовая, Скумбрия н/р мороженая дикая природа соответствует требованиями ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Маркировка школьно-письменных принадлежностей - Акварель медовая water colours 12 цветов соответствует требованиям ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» (далее ТР ТС 007/2011).

20.02.2019г., 26.02.2019г. выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

**1. Законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия:**

**1.1. В части нарушения требований к условиям воспитания и обучения детей:**

- ст. 11, часть 1 ст. 28 ФЗ РФ № 52 ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 1.6. СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" - функционирование дошкольной образовательной организации осуществляется при отсутствии санитарно-эпидемиологического заключения, подтверждающего её соответствие СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", имеется санитарно-эпидемиологическое заключение на соответствие требованиям СанПин 2.4.1.2660-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений», утративших силу. Ответственный МБДОУ д/с №23 «Кубаночка», исполняющий обязанности заведующей Козина Ю.В.
- ст. 11, часть 1 ст. 28 ФЗ РФ № 52 ФЗ от 30.03.1999г., п.п. 3.1., 3.19., 3.21. СанПин 2.4.1.3049-13 - ограждение территории по периметру дошкольной образовательной организации частично с нарушением целостности (в местах границ участка с частным сектором), выполнено металлической сеткой, которая с нарушениями целостности, что не безопасно для детей. Въезд на территорию хозяйственной зоны, проезд к контейнерной площадке не оборудованы твердым покрытием. Территория хозяйственного двора не имеет ровного рельефа, уборка ее проводится несвоевременно: допущено складирование веток, прошлогодней листвы. Данные нарушения зафиксированы на сотовый телефон марки «айфон S 5» главного специалиста-эксперта Архиповой Т.Н. Фототаблицы №№1, 2, 3, 4. Ответственный МБДОУ д/с №23 «Кубаночка», исполняющий обязанности заведующей Козина Ю.В.
- ст. 11, часть 1 ст. 28 ФЗ РФ № 52 ФЗ от 30.03.1999г., п. 5.1. СанПин 2.4.1.3049-13 - на территории детского сада расположен корпус литер «А» (группа 11), веранды (в количестве 3) которые находятся в аварийном состоянии, стены с трещинами, что небезопасно для пребывания и нахождения детей на территории детского сада. Ответственный МБДОУ д/с №23 «Кубаночка», исполняющий обязанности заведующей Козина Ю.В.

- ст. 11, часть 1 ст. 28 ФЗ РФ № 52 ФЗ от 30.03.1999г., п. 4.13. СанПиН 2.4.1.3049-13 - в дошкольном учреждении не обеспечены условия для просушивания верхней одежды и обуви детей. Ответственный МБДОУ д/с №23 «Кубаночка», исполняющий обязанности заведующей Козина Ю.В.
- ст. 11, ч. 1. ст. 28 Федерального Закона Российской Федерации от 30.03.1999г №52-ФЗ, п. 6.16.2. СанПиН 2.4.1.3049-13 - в туалетных дошкольных групп «Малинка», «Солнышко», «Звездочка» установлено по 3 детских унитаза», при норме 4 унитаза. Ответственный МБДОУ д/с №23 «Кубаночка», исполняющий обязанности заведующей Козина Ю.В.
- ст.11, ч.1.ст. 28 Федерального Закона Российской Федерации от 30.03.1999г №52-ФЗ, п.6.2. СанПиН 2.4.1.3049-13 - раздевальные групп «Путешествие», «Чебурашка» не оборудованы шкафами для хранения верхней одежды персонала. Ответственный МБДОУ д/с №23 «Кубаночка», исполняющий обязанности заведующей Козина Ю.В.
- ст.11, ч.1.ст. 28 Федерального Закона Российской Федерации от 30.03.1999г №52-ФЗ, п.п.5.1., 5.2., 5.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 - в помещениях группы «Чебурашка» стены и полы не гладкие, линолеум со щелями, в буфетной нарушена целостность плитки стен, пола и подоконников; в музыкальном зале для младших детей поверхность пола с нарушением целостности не ровная, имеют отделку, не допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию. Ответственный МБДОУ д/с №23 «Кубаночка», исполняющий обязанности заведующей Козина Ю.В.
- ст.11, ч.1.ст. 28 Федерального Закона Российской Федерации от 30.03.1999г №52-ФЗ, п.6.7. СанПиН 2.4.1.3049-13 - в группе «Чебурашка» рабочие поверхности столов, шкафов, стеллажей с нарушением целостности, не гладкие, не поверхность не устойчива воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств. Ответственный МБДОУ д/с №23 «Кубаночка», исполняющий обязанности заведующей Козина Ю.В.
- ст.11, ч.1.ст. 28 Федерального Закона Российской Федерации от 30.03.1999г №52-ФЗ, п.14.26. СанПиН 2.4.1.3049-13 - в групповых нарушается требования предъявляемые к питьевому режиму, для питьевых целей используется кипяченая питьевая вода, при этом срок её хранения не отмечается. Ответственный МБДОУ д/с №23 «Кубаночка», исполняющий обязанности заведующей Козина Ю.В.
- ст.11, ч.1.ст. 28 Федерального Закона Российской Федерации от 30.03.1999г №52-ФЗ, п.13.14. СанПиН 2.4.1.3049-13 - в буфетных моечные ванны не промаркированы, не вывешены инструкции с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств, в буфетной группы «Воробышек» не гибкого шланга с душевой насадкой для для ополаскивания посуды с температурой не ниже +65 Ответственный МБДОУ д/с №23 «Кубаночка», исполняющий обязанности заведующей Козина Ю.В.
- ст. 11, часть 1 ст. 28 ФЗ РФ № 52 ФЗ от 30.03.1999г., п. 13.1., приложение 4 СанПиН 2.4.1.3049-13 - холодный цех пищеблока дошкольного учреждения не оборудован столом с охлаждаемой поверхностью, бактерицидной лампой, холодильным шкафом, универсальным механическим приводом или овощерезательной машиной. Ответственный МБДОУ д/с №23 «Кубаночка», исполняющий обязанности заведующей Козина Ю.В.
- ст. 11, часть 1 ст. 28 ФЗ РФ № 52 ФЗ от 30.03.1999г., п. 13.4. СанПиН 2.4:1.3049-13 - помещение суточного запаса продуктов пищеблока не оборудовано системой приточно-вытяжной вентиляцией

с механическим побуждением. В моечной кухонной посуды моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений тепла и влаги, не оборудованы локальными вытяжными системами в зоне максимального загрязнения. Ответственный МБДОУ д/с №23 «Кубаночка», исполняющий обязанности заведующей Козина Ю.В.

- ст. 11, часть 1 ст. 28 ФЗ РФ № 52 ФЗ от 30.03.1999г., п. 13.8. СанПиН 2.4.1.3049-13 - раковины для мытья рук в овощном, мясорыбном цехе персонала пищеблока в нерабочем состоянии. Ответственный МБДОУ д/с №23 «Кубаночка», исполняющий обязанности заведующей Козина Ю.В.
- ст. 11, часть 1 ст. 28 ФЗ РФ № 52 ФЗ от 30.03.1999г., п. 13.9. СанПиН 2.4.1.3049-13 - от моечных ванн в моечной кухонной посуды при присоединении к канализационной сети не оборудован воздушных разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки. Ответственный МБДОУ д/с №23 «Кубаночка», исполняющий обязанности заведующей Козина Ю.В.
- ст. 11, часть 1 ст. 28 ФЗ РФ № 52 ФЗ от 30.03.1999г., п. 14.9. СанПиН 2.4.1.3049-13 - в перечне технологического оборудования отсутствует одна мясорубка для раздельного приготовления сырых готовых продуктов, в наличии одна. Ответственный МБДОУ д/с №23 «Кубаночка», исполняющий обязанности заведующей Козина Ю.В.
- ст. 11, часть 1 ст. 28 ФЗ РФ № 52 ФЗ от 30.03.1999г., п.п. 4.23., 4.28. СанПиН 2.4.1.3049-13 - в детском саду и на пищеблоке отсутствуют условия для хранения, мытья, дезинфекции уборочного инвентаря. Ответственный МБДОУ д/с №23 «Кубаночка», исполняющий обязанности заведующей Козина Ю.В.
- ст. 11, часть 1 ст. 28 ФЗ РФ № 52 ФЗ от 30.03.1999г., п.п. 5.2., 5.1., 5.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 - стены помещения овощного склада пищеблока выполнены отделкой, не позволяющей проводить мытье и дезинфекцию. В прачечной полы помещения для хранения и глажения чистого белья выполнены линолеумом с дефектами целостности, порог и ступени при входе в помещение разбиты с нарушением целостности, не позволяют проведение мытья и дезинфекции. Ответственный МБДОУ д/с №23 «Кубаночка», исполняющий обязанности заведующей Козина Ю.В.
- ст. 11, часть 1 ст. 28 ФЗ РФ № 52 ФЗ от 30.03.1999г., п. 15.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 - согласно данным журнала бракеража готовой кулинарной продукции выявлена повторяемость одних и тех же блюд на следующий день: 30.01.19 г. на обед - рыба с овощами, фрикадельки рыбные (для детей раннего возраста), 31.01.19 г. на полдник - фрикадельки рыбные. Экспертное заключение Анапского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» № 2340и от 26.02.2019г. Ответственный МБДОУ д/с №23 «Кубаночка», исполняющий обязанности заведующей Козина Ю.В.
- ст.ст 11, 34, часть 1 ст. 28 ФЗ РФ № 52 ФЗ от 30.03.1999г., п.п. 19.1., 19.2. СанПиН 2.4.1.3049-13, п.п. 7.1., 7.6. СП 3.1./3.2.3146-13 "Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней" - в личных медицинских книжках персонала дошкольной организации отсутствуют сведения о проведении исследования на носительство патогенного стафилококка при приеме на работу у 8 сотрудников: Аверьянова Г.В. помощник воспитателя, Данилова О.Ф. помощник воспитателя, Козина Ю.В. кладовщик, Никитенко Г.А. повар, Пирог Л.Н. помощник воспитателя, Падударь Т.Ю. кухрабочая, Поньшева Т.П. повар, Хозина С.И. кухрабочая. Экспертное заключение Анапского

филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» № 234ои от 26.02.2019г. Ответственный МБДОУ д/с №23 «Кубаночка», исполняющий обязанности заведующей Козина Ю.В.

- ст. 11, часть 1 ст. 28 ФЗ РФ № 52 ФЗ от 30.03.1999г., п.п. 15.3., 15.9., 15.1. СанПин 2.4.1.3049-13 - питание детей не удовлетворяет физиологические потребности в энергии, а именно: проба компота из сухофруктов, 150 г не соответствует требованиям МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах» по количеству углеводов - 12,75 (по раскладке 27,9), фактической калорийности-51, при заявленной теоретической 111,62. соответственно, коэффициент выполнения по химическому составу и калорийности составляет 0,46 %. Экспертное заключение Анапского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» № 234ои от 26.02.2019г. Ответственный МБДОУ д/с №23 «Кубаночка», исполняющий обязанности заведующей Козина Ю.В.
- ст. 11, часть 1 ст. 28 ФЗ РФ № 52 ФЗ от 30.03.1999г., п. 7.1. СанПин 2.4.1.3049-13, п.п. 7.2.1., 7.2.4. СанПин 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах» - уровни искусственной освещенности в процедурном кабинете, на рабочем месте медсестры не соответствуют нормативным требованиям и составляют 366+36, 368+36, 372+36 Лк при норме 500 Лк. Экспертное заключение Анапского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» № 234ои от 26.02.2019г. Ответственный МБДОУ д/с №23 «Кубаночка», исполняющий обязанности заведующей Козина Ю.В.
- часть 1 ст. 28 ФЗ РФ № 52 ФЗ от 30.03.1999г., п. 13.17. СанПин 2.4.1.3049-13 - для мытья разделочного инвентаря мясо-рыбного цеха допущено использование губок, металлических пористых мочалок, качественная обработка которых невозможна. Ответственный повар Поленок Наталья Михайловна.
- часть 1 ст. 28 ФЗ РФ № 52 ФЗ от 30.03.1999г., п. 13.13. СанПин 2.4.1.3049-13 - в варочном цехе допущено использование эмалированных ведер и тазов со сколотой эмалью. Ответственный повар Поленок Наталья Михайловна.
- часть 1 ст. 28 ФЗ РФ № 52 ФЗ от 30.03.1999г., п. 19.4. СанПин 2.4.1.3049-13 - для соблюдения правил личной гигиены персоналом в моечной кухонной посуде отсутствует мыло для рук. Ответственный повар Поленок Наталья Михайловна.

## **2. Выявлены нарушения требований технических регламентов:**

- ч. 1 ст. 33, часть 1 ст. 34, часть 1 ст. 36 Федерального закона Российской Федерации от 27.12.2002 № 184-ФЗ "О техническом регулировании", п. 5 раздела II, п. 69 раздела XII ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», статьи 1 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - выявлена пищевая продукция, не соответствующая обязательным требованиям: масло сливочное «Крестьянское», высший сорт, м.д.ж. 72,5 %, дата изготовления 11.02.2019 г., срок годности 60 суток, объем партии 16 кг 200 г, упаковка потребительская. Производитель: АО «Приморско-Ахтарский молочный завод», Краснодарский край, г. Приморско-Ахтарск, ул. Железнодорожная, 38 (согласно информации, указанной на потребительской упаковке), не соответствует требованиям МУ 4.1/4.2.2484-09 «Методические указания по оценке подлинности и выявлению фальсификации молочной продукции»:

- ✓ массовая доля масляной кислоты от суммы жирных кислот 0,2 % при величине допустимого уровня 2,4-4,2 %;
- ✓ массовая доля пальмитиновой кислоты от суммы жирных кислот 36,9+2,6 % при величине допустимого уровня 21,0-33,0 %;
- ✓ массовая доля пальмитолеиновой кислоты от суммы жирных кислот 0,3 % при величине допустимого уровня 1,5-2,4 %;
- ✓ содержание бетта-ситостерина, кампестерина, стигмастерина и брассикастерина 52,9+7,4 % при величине допустимого уровня не более 2 %;

что свидетельствует о фальсификации жировой фазы масла жирами немолочного происхождения и является нарушением требований п.5 раздела II, п. 69 раздела XII ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», статьи 1 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Протокол лабораторных исследований № 2527 от 22 февраля 2019г., выданный аккредитованным испытательным лабораторным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае». Согласно п. 2.1. договора Поставки от 01.02.2019г. № 24 «Поставляемая Поставщиком (ИП Афанасьевым И.Н.) продукция по своему качеству должна соответствовать требованиям Государственного стандарта, технических условий и образцов, иметь сертификаты соответствия». Ответственность за данное нарушение несет ИП Афанасьев И.Н.

- ч. 1 ст. 33, часть 1 ст. 34, часть 1 ст. 36 Федерального закона Российской Федерации от 27.12.2002 № 184-ФЗ "О техническом регулировании"; п. 1 статьи 5, ст. 39 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», п.п. 1, 5, 6, 7 п. 4.1. ст. 4, ст. 3 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», п. 59 главы VIII, п.п. 106, 119 главы XI Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции"- при непосредственном обнаружении в соответствии со ст. 28.1. КоАП РФ установлено, что поставку продуктов питания (мясная продукция) осуществляет ИП Терещенко Андрей Владимирович по договору поставки № 33 от 01.02.2019г. с нарушением требований технических регламентов, а именно: ИП Терещенко А.В. допущена поставка мясной продукции в детский сад № 23 «Кубаночка» с нарушением требований к маркировке пищевой продукции: на маркировочных ярлыках замороженных упакованных блока мясной продукции (3 упаковки по 5,028 кг., 5,024 кг., 5,024 кг. соответственно) отсутствует информация о наименовании пищевой продукции, сроке годности пищевой продукции, условиях хранения пищевой продукции, имя, отчество индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции. Согласно п. 2.1. договора от 01.02.2019г. № 33 «Поставляемая Поставщиком (ИП Терещенко А.В.) продукция по своему качеству должна соответствовать требованиям Государственного стандарта, технических условий и образцов, иметь сертификаты соответствия». Ответственность за данное нарушение несет ИП Терещенко А.В.

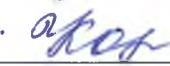
выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний):

Нарушений не выявлено:

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

  
(подпись проверяющего)

  
(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля, отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):

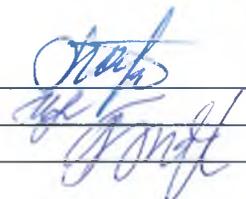
\_\_\_\_\_  
(подпись проверяющего)

\_\_\_\_\_  
(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Прилагаемые к акту документы: протоколы об административном правонарушении, акты отбора проб, протоколы лабораторных исследований, испытаний, экспертное заключение АФ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае», объяснение и.о. заведующей по факту выявленных нарушений, предписание должностного лица, выписка ЕГРЮЛ, фототаблицы №№ 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Главный специалист эксперт Архипова Татьяна Николаевна  
Главный специалист эксперт Михайлова Ирина Павловна  
Старший специалист 1 разряда Блохина Ольга Степановна



С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а): Исполняющий обязанности заведующей МБДОУ д/с №23 «Кубаночка» Козина Юлия Васильевна.

(фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

«04» марта 2019г.

  
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: \_\_\_\_\_

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)