



073288

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю
М. Горького ул., д.28, г. Барнаул, 656056
Тел.: (3852) 24-29-96, факс: (3852) 24-99-49 Телетайп: 233103 СИГНАЛ
E-mail: mail@22.rospotrebnadzor.ru http://www.22.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 77069999, ОГРН 1052202281537, ИНН/КПП 2225068178/222501001

(наименование органа государственного контроля (надзора))

г. Барнаул, ул. М. Горького, 28
(место составления акта)

“ 06 ” мая 20 19 г.
(дата составления акта)

10-30

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора) юридического лица,
индивидуального предпринимателя

№ 05/073288

“ 04 ” апреля 20 19

Алтайский край, г. Барнаул, ул. Союза Республик, 32
Алтайский край, г. Барнаул, ул. Молодежная, 18а

(место проведения проверки)

На основании: Распоряжения о проведении плановой выездной проверки юридического лица от 26 марта 2019 № 934 выданного заместителем руководителя Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю Борисюк Натальей Николаевной

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества (в случае, если имеется), должность руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля, издавшего распоряжение или приказ о проведении проверки)

была проведена плановая выездная проверка в отношении: Муниципального бюджетного образовательного учреждения центр развития ребенка - «Детский сад № 133 «Радуга»

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

Дата и время проведения проверки:

« ___ » ___ 20 ___ г. с ___ час. ___ мин. до ___ час. ___ мин. Продолжительность _____

« ___ » ___ 20 ___ г. с ___ час. ___ мин. до ___ час. ___ мин. Продолжительность _____

(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/4 часа

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю (Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю)

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен: (заполняется при проведении выездной проверки) заведующий муниципальным бюджетным дошкольным образовательным учреждением центром развития ребенка «Детский сад № 133 «Радуга» Короткова Ирина Францевна 29. 03. 2019 года в 10.00 час

(фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки:

Лицо(а), проводившее проверку: главный специалист – эксперт отдела надзора за гигиеной детей и подростков и гигиеной питания Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю Ленда Ирина Сергеевна; Шушпан Е.Н., Динер Ю.Ю., Минаков А.С. помощников врача, врач по общей гигиене, Кузнецова Татьяна Сергеевна, эксперт – физик, Федерального Бюджетного Учреждения Здравоохранения (ФБУЗ) «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае»; Аттестат аккредитации РОСС. RU.0001.510262 выданный Федеральной службой по аккредитации; Аттестат аккредитации RA.RU.710035 выданный Федеральной службой по аккредитации.

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

При проведении проверки присутствовали заведующий муниципальным бюджетным дошкольным образовательным учреждением центром развития ребенка «Детский сад № 133 «Радуга» Короткова Ирина Францевна

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), 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:

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

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

Алтайский край, г. Барнаул, ул. Молодежная, 18 а

1. Стены в буфетной групповой №8 – имеют трещины, щели, частично отошла краска, нарушена целостность плиточного покрытия, что затрудняет проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств, что является нарушением п. 5.1. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

Согласно п.5.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 «стены помещений должны быть гладкими, без признаков поражений грибком и иметь отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию. Все строительные и отделочные материалы должны быть безвредными для здоровья человека и иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Возможно использование для внутренней отделки помещений обоев, допускающих проведение уборки влажным способом и дезинфекцию»

2. В буфетной групповой № 8 имеются дефекты пола (щели, трещины, поверхность пола не ровная), что не допускает проведение обработки влажным способом с использованием моющих и дезинфицирующих растворов, 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 п. 5.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Для пола используются материалы, допускающие обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфекционных растворов»

3. Стены в туалетной групповой №8 – имеют трещины, щели, частично отошла краска, нарушена целостность плиточного покрытия, что затрудняет проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств, что является нарушением п.5.1. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

Согласно п.5.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 «стены помещений должны быть гладкими, без признаков поражений грибком и иметь отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию. Все строительные и отделочные материалы должны быть безвредными для здоровья человека и иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Возможно использование для внутренней отделки помещений обоев, допускающих проведение уборки влажным способом и дезинфекцию»

4. В туалетной групповой №8 имеются дефекты пола (щели, трещины, поверхность пола не ровная), что не допускает проведение обработки влажным способом с использованием

моющих и дезинфицирующих растворов, 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 п. 5.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Для пола используются материалы, допускающие обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфекционных растворов»

Ответственность за выявленные нарушения несет заведующий муниципальным бюджетным дошкольным образовательным учреждением центром развития ребенка «Детский сад № 133 «Радуга» Короткова Ирина Францевна

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

не выявлены

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

не выявлены

Время проведения проверки: 04 апреля 2019 года с 10-00 часов до 14-00 часов

В ходе проведения проверки установлено: (констатирующая часть) для плановой проверки

В ходе проведения проверки установлено: (констатирующая часть) для плановой проверки

Юридическое лицо – Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение центр развития ребенка - «Детский сад № 133 «Радуга» (сокращенное наименование – МБДОУ ЦРР - «Детский сад № 133 «Радуга») расположено по фактическим адресам: 656038, г. Барнаул, ул. Союза Республик, 32., г. Барнаул, ул. Молодежная, 18а., ИНН 2224043773, ОГРН 1022201538919.

МБДОУ ЦРР - «Детский сад № 133 «Радуга» осуществляет деятельность по дошкольному образованию (предшествующее начальному общему образованию) (ОКВЭД 80.10.1). Деятельность осуществляется на основании Устава, новая редакция которого утверждена приказом председателя комитета по образованию города Барнаула от 17.02.2019

Заведующим МБДОУ ЦРР -«Детский сад № 133 «Радуга» является Короткова Ирина Францевна.

Представлено санитарно-эпидемиологическое заключение от 10.04.2018 № 22.01.05.000.М.001198.04.18 (бессрочное), которым удостоверяется, что здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которое соискатель лицензии предполагает использовать для осуществления лицензируемого вида деятельности: образовательная деятельность (дошкольное образование) соответствует государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

Представлена лицензия на право ведения образовательной деятельности серия А № 0000716 от 19.08.2011, регистрационный номер № 692, бессрочная.

По длительности пребывания детей МБДОУ ЦРР - «Детский сад № 133 «Радуга» относится к дошкольным организациям полного дня (нахождение детей с 07ч 00 мин до 19 ч 00мин – 12 часов в день).

Здание МБДОУ ЦРР – «Детский сад № 133 «Радуга» расположено по фактическим адресу: 656038, г. Барнаул, ул. Союза Республик, 32., на обособленном земельном участке, удаленном от магистральных улиц, коммунальных и промышленных предприятий. Территория ограждена, имеет наружное электрическое освещение, уборка территории проводится своевременно.

Здание МБДОУ ЦРР – «Детский сад № 133 «Радуга» расположено по фактическим адресу: 656038, г. Барнаул, ул. Молодежная, 18а, на обособленном земельном участке, удаленном от магистральных улиц, коммунальных и промышленных предприятий. Территория ограждена, имеет наружное электрическое освещение, уборка территории проводится своевременно.

Зоны игровой территории озеленены, благоустроены, установлено игровое оборудование.

Покрытие земельного участка предусмотрено травяное, утрамбованное грунтом и асфальтированное (во время проверки покрыто снегом). Групповые площадки ограждены кустарником, соединены между собой асфальтированной дорогой и расположены в непосредственной близости от входа в здание.

Хозяйственная зона расположена вдали от групповых площадок, имеет самостоятельный въезд с улицы, здесь находится овощехранилище. Въезды и входы на территорию, дорожки к хозяйственным постройкам покрыты асфальтом. В хозяйственной зоне оборудована площадка для сбора мусора на расстоянии не менее 20 м от здания. Мусорный контейнер установлен на твердом бетонированном покрытии, имеет крышку, заполнен менее чем на 2/3. Мусор вывозится своевременно АО «ЭКО-Комплекс» по договору оказания услуг по вывозу твердых бытовых отходов (ТБО) от 01.01.2019 № РО/04О/05/01154/2018.

Здание детского сада включает: групповые ячейки, специализированные помещения для занятий с детьми – зал для музыкальных и спортивных занятий, сопутствующие помещения (медицинские помещения, пищеблок, прачечная), служебно-бытовые помещения для персонала (туалет). Не по назначению помещения МБДОУ не используются. Входы в здания имеют тамбуры.

Холодное и горячее водоснабжение, отопление, канализование – централизованные. На момент проверки все системы функционируют исправно. В период отключения горячего централизованного водоснабжения, имеются и функционируют резервные источники горячего водоснабжения – водонагреватели, с разводкой во все буфетные, туалетные, на пищеблок, медицинские помещения и прачечную. В качестве отопительных приборов используют радиаторы, ограждены съемными деревянными решетками. Стены помещений гладкие, отделка допускает уборку влажным способом и дезинфекцию, потолки в помещениях с обычным режимом окрашены водоэмульсионной краской, в помещениях с повышенной влажностью – масляной краской.

В МБДОУ функционирует 10 групп (корпус №1 – 6 групп; корпус №2 - 4 группы) . Списочный состав – 288 детей, фактически на день проверки – 220 детей.

Групп компенсирующих, кратковременного пребывания, семейных дошкольных нет, в группах есть дети с кратковременным пребыванием.

Причины отсутствия детей: ОРВИ, хронические заболевания детей, отсутствие в городе и др. по заявлениям родителей.

В состав групповых ячеек входят: раздевальная, групповая (для проведения игр, занятий, приема пищи), буфетная, спальня (в групповой ячейке группы № 6 отсутствует спальня, дети спят в групповой на кроватях-трансформерах), туалетная комната, совмещенная с умывальной.

В МБДОУ предусмотрено наличие зала для проведения музыкальных и спортивных занятий. Спортивным инвентарём обеспечены. Защитные устройства на окнах и светильниках установлены.

Раздевальные помещения: в приёмных (раздевальнях) групп установлены шкафы для верхней одежды и обуви. Каждый индивидуальный шкаф промаркирован. В группах ведутся журналы утреннего приема детей.

Предусмотрены стеллажи и шкафы для хранения игрушек, используемых на прогулке.

Групповые помещения: установлена мебель – столы и стулья с учётом антропометрических показателей детей, выполненная из материалов устойчивых к дезинфекции, мебель промаркирована. Количество мебели соответствует числу детей в группах. Столы установлены вблизи светонесущих стен. Питание детей организовано в помещениях групповых. Столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью. Ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Уборка помещений осуществляется 2 раза в день. Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой. Игрушки моют ежедневно в конце дня в специальной промаркированной емкости.

В групповых организованы уголки живой природы (растения). Уход за растениями осуществляется силами персонала, своевременно.

Естественное освещение - боковое левостороннее, искусственное представлено люминесцентными лампами и лампами накаливания. Визуально лампы исправны. Перегоревших ламп нет. Замена ламп накаливания на люминесцентные произошла в 2016 году.

Дневной сон организован в спальнях (в группе № 6 – в помещении групповой) используются стационарные кровати. Дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями, бельё маркировано у ножного конца. На каждого ребенка приходится по 3 комплекта белья. Списки на кровати имеются, используются в соответствии со списком. Смена постельного белья проводится 1 раз в 7 дней и по необходимости.

Питание детей организовано в помещениях групповых. Столовой посуды достаточно. Посуда деформированная, с поврежденной эмалью, пластмассовая и столовые приборы из алюминия не используются.

Ёмкости для получения первого, второго, третьего блюд и сбора пищевых отходов имеются, маркированы. Санитарной одеждой сотрудники обеспечены.

Ёмкости для замачивания посуды в период карантина имеются, маркированы.

Условия для мытья столовой посуды: в буфетных оборудованы 2-х-гнездные моечные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды.

Памятки по мытью посуды имеются. Мытьё посуды, со слов персонала, осуществляют в соответствии с памятками.

Мочалки, щетки для мытья посуды после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки и губчатый материал не используют.

Питьевой режим осуществляется через бутилированную воду «Легенда жизни» ООО «БВК». Раздача осуществляется воспитателями в чистую индивидуальную посуду детей с помощью помп. Помпы меняет 1 раз в квартал ООО «Варуна» по договору поставки № 1511 от 01.01.2019 г. Бутыли с водой установлены в игровых комнатах групп, в местах, защищенных от воздействия прямых солнечных лучей и вдали от отопительных приборов. Документы, удостоверяющие качество и безопасность воды представлены. Дата вскрытия пломбы, Ф.И.О. и подпись ответственного сотрудника проставлена на каждой бутылке. Смена бутылей проводится не реже 1 раза в 7 дней.

Туалетные помещения разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов. Все санитарные санитарно-технические приборы в исправном состоянии. Оборудованы шкафы для хранения уборочного инвентаря.

Имеются настенные вешалки с индивидуальными ячейками для детских полотенец. Список на полотенца имеется, используют в соответствии со списком. Условия для соблюдения правил личной гигиены созданы.

Моющими, дезинфицирующими средствами обеспечены в достаточном количестве. Хранение дезинфицирующих средств организовано в медицинском пункте. Дезинфицирующие средства выдаются по группам медицинским работником. В качестве дезинфицирующего средства используется средство, разрешенное для применения.

Влажная уборка помещений МБДОУ проводится регулярно не реже 2 раз в день: всегда в спальнях помещениях после дневного сна, в групповых после каждого приема пищи. Уборочный инвентарь (тряпки, ведра, щетки) маркирован, используется по назначению.

Стирка белья осуществляется в постирочной. Постирочная имеет разные двери для сдачи грязного и выдачи (получения) чистого белья. В постирочной выделяют: 1) помещение для сдачи грязного белья и непосредственно постирочная – со стиральными машинами-автоматами, ванной для замачивания, машиной для кипячения, отжимом, 2) гладильная с сушильным шкафом, помещение для хранения и выдачи чистого проглаженного белья.

Питание детей организовано по примерному меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным на 2 недели.

В примерном меню приводятся ссылки на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов. Не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня, кроме блюд «яйцо вареное», с

номером рецептуры 213, предусмотрено в четверг, пятницу первой недели для возрастной категории 1-3, 3-7 лет.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному десятидневному меню.

Согласно представленному меню: Завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка, творожные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка; обед каждый день включает закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), состоит из первого блюда (суп), второго (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напитка (компот или кисель). Полдник включает напиток (кисломолочные напитки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема. Ужин включает рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, горячие напитки.

Суммарные объемы блюд, указанных в примерном меню по приемам пищи соответствуют приложению №13 СанПиН 2.4.1.3049-13.

В дошкольной образовательной организации примерным меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

Приготовление пищи происходит на пищеблоке МБДОУ, расположенном на первом этаже здания.

Пищеблок имеет следующий набор производственных помещений: склад продуктов, гарманжа с местом хранения суточных проб, варочный зал с выделением мест для сырьевого цеха, мойки кухонной посуды, готовой продукции.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием, имеющим маркировку (электроплиты, мясорубка, протирочная машина, жарочный шкаф, столы, весы). Все технологическое оборудование находится в рабочем состоянии. Столы для обработки пищевых продуктов цельнометаллические, для разделки сырых и готовых продуктов разделочные, также как и разделочный инвентарь (доски, ножи), который также промаркирован.

В производственных помещениях установлены раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды.

Мероприятия по профилактике псевдотуберкулеза, сальмонеллеза выполняются. Сырые овощи, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты.

Разделочные доски деревянные, гладкие, без щелей и зазоров. Металлический инвентарь, разделочные доски маркированы, используются по назначению. Разделочные доски маркированы: «СО», «СМ», «СР», «ВО», «ВМ», «ВР», «Х», «гастрономия».

Холодильного оборудования достаточно. Температура в холодильниках контролируется термометрами, составляет 2-6⁰С. В морозильных камерах - 18-25⁰С

Для хранения хлеба используется шкаф с отверстиями в дверях. Щетка и совок для сметания крошек хлеба имеется.

Кухонная посуда представлена в достаточном количестве, промаркирована.

В моечной кухонной посуды имеется ванна для мытья кухонной посуды, стеллажи для её хранения. Чистую кухонную посуду просушивают и хранят в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

Для обработки яиц в наличии 3 емкости, промаркированные.

Хранение продуктов осуществляется в складе в соответствии с правилами товарного соседства. Подтоварники установлены на высоте 15 см от пола.

Корнеплоды хранятся в овощехранилище на подтоварниках. Подтоварники установлены на высоте 15 см от пола. Контрольные площадки имеются, не тронуты. Следов наличия грызунов, насекомых не обнаружено. Дератизация, дезинсекция и дезинфекция проводится регулярно, представлены договор на оказание услуг (с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» № 190220-дз от 01.01.2019) и акты выполненных работ представлены.

Овощи в овощехранилищах регулярно перебираются, следов гнили при визуальном осмотре не обнаружено.

Бракеражный журнал поступающих продуктов представлен, ведется своевременно. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы. Вкусовые качества, готовность блюд отмечается в бракеражном журнале готовых блюд, согласно бракеражному журналу готовых блюд запрещенных продуктов в питании детей нет. Каждые 10 дней медицинский работник проводит подсчет основных пищевых ингредиентов и выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка в день (т.е. накопительная ведомость ведется, представлена).

Ежедневно проводится осмотр рук, открытых частей тела работников пищеблока на наличие повреждений и гнойничковых заболеваний, а так же верхних дыхательных путей с целью выявления у работников пищеблока катаральных явлений. После осмотра проводится соответствующая запись в журнале медицинского осмотра сотрудников.

Продукты доставляются централизованно автотранспортом поставщиков. Сопроводительная документация имеется. Журнал бракеража сырой продукции ведется своевременно. Сроки хранения и реализации продуктов соблюдаются.

Медицинский блок МБДОУ расположен на 1 этаже, в непосредственной близости от входа в здание, состоит из медицинского кабинета, изолятора, санитарного узла. Изолятор для больных детей состоит из одноместной палаты, оборудован кроватью, столом, стулом, шкафом для одежды; место для раздачи пищи, мойки и хранения посуды в нем выделено.

Проведение неотложной медицинской помощи осуществляется в медицинском кабинете. Для проведения процедур имеется медицинский стол, стерильный материал (вата) находится в биксе. Для кварцевания используется бактерицидная лампа, журнал кварцевания ведется. Аптечки для неотложной помощи и для ВИЧ-инфекции укомплектованы в полном объеме. В наличии памятки по оказанию противошоковой терапии, по проведению генеральных уборок, памятки по дезинфекции медицинского инструментария. Составлены графики генеральных уборок, кварцевания.

Для обработки использованного инструментария имеются емкости, промаркированы. В наличии 2 вида полотенец - для рук и для перчаток. Для хранения иммунобиологических препаратов имеется холодильник, температурный режим соблюдается, на период проверки туберкулина нет. Профилактические прививки проводятся в детской поликлинике. Составляется годовой план, со сроками их проведения пофамильно. Также имеются журналы проф. прививок по годам рождения. Из годового плана составляется месячный план профилактических прививок детей, подлежащих иммунизации, согласно национальному календарю профилактических прививок.

Все профилактические прививки своевременно разносятся из рабочих журналов в ф-26/у, ф-063/у. Осмотр на чесотку, педикулез проводится 1 раз в неделю, журнал представлен.

Детей в детский сад впервые принимают на основании медицинского заключения. Ежедневный утренний прием проводят воспитатели, в группах детей младенческого и раннего возраста и при подозрении на заболевание в дошкольных – мед. работник. При выявлении больных детей или подозрении на заболевание детей размещают в изолятор до прихода родителей или направляют в ЛПУ. После перенесенного заболевания и отсутствия более 3 дней детей принимают при наличии справки.

Режим дня соответствует возрастным особенностям детей и способствует их гармоничному развитию. Максимальная продолжительность непрерывного бодрствования детей 3-7 лет 5,5-6 часов. Ежедневная продолжительность прогулки составляет 4-4,5 часа. Прогулка организована 2 раза в день – до обеда и после сна или перед уходом домой. Прогулка сокращается при температуре ниже -15°C . Во время прогулки проводятся игры и физические упражнения, подвижные игры – перед возвращением в помещения МБДОУ. Дневной сон длится 2-2,5 часа. Перед сном не проводятся эмоциональные игры. Сон организуется в присутствии воспитателя.

При реализации образовательной программы детям 3-4-х лет - количество занятий в неделю до 11, продолжительность 15 минут, перерывы 10 минут. Дети 5-ти лет - количество занятий в неделю до 11, продолжительность 20 минут, перерывы 10 минут. Дети 6-ти лет - количество занятий в неделю до 15, продолжительность 25 минут, перерывы 10 минут. Дети седьмого года жизни - количество занятий в неделю до 16, продолжительность 30 минут, перерывы 10 минут. Занятия, требующие повышенной познавательной активности и

умственного напряжения детей проводятся в первой половине дня во вторник, среду. Домашние задания не задают.

Физическое воспитание детей направлено на улучшение состояния здоровья и физического развития детей, расширения функциональных возможностей растущего организма. В качестве двигательной активности используют утреннюю гимнастику, физкультурные занятия в помещении и на воздухе, физкультминутки, подвижные игры с использованием оборудования физкультурного зала и спортивных площадок. Проводят закаливающие процедуры.

Режим проветривания осуществляется через функционирующие фрамуги. Проветривание помещений групповых проводят в отсутствие детей и заканчивают за 30 минут до их прихода с прогулки или занятий. Сквозное проветривание проводят через каждые 1,5 часа. Графики проветривания помещений имеются. В помещениях спален проветривание проводят до укладывания детей. В основных помещениях пребывания детей МБДОУ с целью контроля температуры воздуха имеются настенные термометры.

Для осуществления производственного контроля составлена программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, утверждена заведующим МБДОУ. Ответственным за организацию производственного контроля назначен заведующий МБДОУ.

В МБДОУ ЦРР - «Детский сад № 133 «Радуга», расположенном по адресу: г. Барнаул, ул. Союза Республик, 32, в порядке проведения плановой выездной проверки и на основании определения о назначении лабораторно-инструментальной экспертизы от 04.04.2019, протокола отбора проб № 05/142 от 04.04.2019 проведен отбор проб образцов на исследования.

Согласно заключению эксперта № 05/1512 от 23.04.2019 г., результат лабораторных исследований:

- образца, свекла тушеная в белом соусе, дата изготовления 04.04.2019г., соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного Союза 09.12.11г. № 880, по микробиологическим показателям, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 30679 от 12.04.2019г.;

-образца, суп «Картофельный» с перловой крупой, дата изготовления 04.04.2019г., соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного Союза 09.12.11г. № 880, по микробиологическим показателям, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 30677 от 12.04.2019г.;

-обеда из 3-х блюд соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» по энергетической ценности обеденного рациона и по содержанию витамина «С» в третьем блюде, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 30701 от 12.04.2019г.;

- воды питьевой, кран пищеблока, моечная ванна для столовой посуды со-ответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиени-ческие требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» по микробиологическим и ор-ганолептическим показателям, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 30681 от 12.04.2019г.;

- смывов с объектов внешней среды на БГКП соответствует требованиям МУ 2657-82 «По санитарно-бактериологическому контролю на предприя-тиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 30682 от 12.04.2019г.;

- смывов с объектов внешней среды на паразитарную чистоту (яйца гель-минтов, цисты патогенных кишечных простейших) соответ-ствует требова-ниям СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на тер-ритории РФ», что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 30695 от 12.04.2019г.;

- образца, капуста белокочанная свежая, соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» на содержание микробов рода *Yersinia*, в том числе и непатогенных *Y/Enterocolitica*, солей тяжелых металлов (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть); пестицидов (ГХЦГ, ДДТ и его метаболиты), на содержание нитратов, на паразитологические показатели (яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших), что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 32194 от 17.04.2019г.;

- образца, лук репчатый свежий, урожай 2018г. соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» на содержание микробов рода *Yersinia*, в том числе и непатогенных *Y/Enterocolitica*, на содержание нитратов, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 32196 от 17.04.2019г.;

- образца, морковь столовая свежая, урожай 2018г. соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» на содержание микробов рода *Yersinia*, в том числе и непатогенных *Y/Enterocolitica*, на содержание нитратов, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 32195 от 17.04.2019г.;

- измерений уровней искусственной освещенности соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», что подтверждается протоколом № 28783 от 08.04.2019г. измерений освещенности;

- измерений параметров микроклимата соответствует требованиям Сан-ПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», что подтверждается протоколом № 28782 от 08.04.2019г. измерений параметров микроклимата;

- измерений мощности эквивалентной дозы гамма-излучения соответствует требованиям СанПиН 2.6.1.2523-09 «Нормы радиационной безопасности (НРБ-99/2009)», что подтверждается протоколом № 27775 от 04.04.2019г. радиационно-гигиенического обследования объекта (общественное/ жилое здание).

Согласно заключению эксперта № 05/1512 от 23.04.2019 г., результат лабораторных исследований:

- образца, свекла тушеная в белом соусе, дата изготовления 04.04.2019г., соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного Союза 09.12.11г. № 880, по микробиологическим показателям, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 30679 от 12.04.2019г.;

-образца, суп «Картофельный» с перловой крупой, дата изготовления 04.04.2019г., соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного Союза 09.12.11г. № 880, по микробиологическим показателям, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 30677 от 12.04.2019г.;

-обеда из 3-х блюд соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» по энергетической ценности обеденного рациона и по содержанию витамина «С» в третьем блюде, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 30701 от 12.04.2019г.;

- воды питьевой, кран пищеблока, моечная ванна для столовой посуды соответствует 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 микробиологическим и органолептическим показателям, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 30681 от 12.04.2019г.;

- смывов с объектов внешней среды на БГКП соответствует требованиям МУ 2657-82 «По санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных

образовательных организаций», что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 30682 от 12.04.2019г.;

- смывов с объектов внешней среды на паразитарную чистоту (яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших) соответствует требованиям СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ», что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 30695 от 12.04.2019г.;

- образца, капуста белокочанная свежая, соответствует требованиям ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» на содержание микробов рода Yersinia, в том числе и непатогенных Y/Enterocolitica, солей тяжелых металлов (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть); пестицидов (ГХЦГ, ДДТ и его метаболиты), на содержание нитратов, на паразитологические показатели (яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших), что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 32194 от 17.04.2019г.;

- образца, лук репчатый свежий, урожай 2018г. соответствует требованиям ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» на содержание микробов рода Yersinia, в том числе и непатогенных Y/Enterocolitica, на содержание нитратов, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 32196 от 17.04.2019г.;

- образца, морковь столовая свежая, урожай 2018г. соответствует требованиям ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» на содержание микробов рода Yersinia, в том числе и непатогенных Y/Enterocolitica, на содержание нитратов, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 32195 от 17.04.2019г.;

- измерений уровней искусственной освещенности соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», что подтверждается протоколом № 28783 от 08.04.2019г. измерений освещенности;

- измерений параметров микроклимата соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», что подтверждается протоколом № 28782 от 08.04.2019г. измерений параметров микроклимата;

- измерений мощности эквивалентной дозы гамма-излучения соответствует требованиям СанПиН 2.6.1.2523-09 «Нормы радиационной безопасности (НРБ-99/2009)», что подтверждается протоколом № 27775 от 04.04.2019г. радиационно-гигиенического обследования объекта (общественное/жилое здание).

Согласно заключению эксперта № 05/1510 от 17.04.2019 г., результат лабораторных исследований:

- образца, масло сливочное «Крестьянское» сладко - сливочное несоленое высший сорт, м. д. ж. 72,5%, дата изготовления: 02.03.2019г., срок годности: 9 месяцев при t (6 ± 3)° С и влажности воздуха не более 90%, 15 месяцев при t (16 ± 2)° С и влажности воздуха не более 90%; изготовитель: ЗАО «Каменский маслосыркомбинат», 658707, Алтайский край, г. Камень - на - Оби, ул. Каменская, 152 соответствует требованиям п.30. ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», МУ 4.1/4.2.2484-09 «Оценка подлинности и выявление фальсификации молочной продукции» по жирно-кислотному составу жировой части продукта и по количественному содержанию фитостерина, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 29361 от 09.04.2019г.

Согласно заключению эксперта № 05/1511 от 18.04.2019 г., результат лабораторных исследований:

-образца, говядина жилованная 6% замороженная, дата изготовления: март 2019г.; изготовитель: ООО «Мясоперерабатывающая компания «Мясной двор «Алтай», Алтайский край, г. Барнаул, Заводской 9-й проезд, д. 5г/9, литер А соответствует требованиям ТРТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, ТРТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мя-са и мясной продукции», по микробиологическим показателям

(КМАФАНМ, БГКП, патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, листерии L. Monocytogenes, антибиотик- тетрациклиновая группа, антибиотик -грисин, антибиотик -бацитрацин, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 31891 от 16.04.2019г.;

Корпус №2 (г. Барнаул, ул. Молодежная, 18а):

В состав групповых ячеек входят: раздевальная, групповая (для проведения игр, занятий, приема пищи), буфетная, спальня, туалетная комната, совмещенная с умывальной.

В МБДОУ предусмотрено наличие зала для проведения музыкальных и спортивных занятий. Спортивным инвентарём обеспечены. Защитные устройства на окнах и светильниках установлены.

Раздевальные помещения: в приёмных (раздевальнях) групп установлены шкафы для верхней одежды и обуви. Каждый индивидуальный шкаф промаркирован. В группах ведутся журналы утреннего приема детей.

Предусмотрены стеллажи и шкафы для хранения игрушек, используемых на прогулке.

Групповые помещения: установлена мебель – столы и стулья с учётом антропометрических показателей детей, выполненная из материалов устойчивых к дезинфекции, мебель промаркирована. Количество мебели соответствует числу детей в группах. Столы установлены вблизи светонесущих стен. Питание детей организовано в помещениях групповых. Столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью. Ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Уборка помещений осуществляется 2 раза в день. Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой. Игрушки моют ежедневно в конце дня в специальной промаркированной емкости.

В групповых организованы уголки живой природы (растения). Уход за растениями осуществляется силами персонала, своевременно.

Естественное освещение - боковое левостороннее, искусственное представлено люминесцентными лампами и лампами накаливания. Визуально лампы исправны. Перегоревших ламп нет. Замена ламп накаливания на люминесцентные произошла в 2016 году.

Дневной сон организован в спальнях, используются стационарные кровати. Дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями, бельё маркировано у ножного конца. На каждого ребенка приходится по 3 комплекта белья. Списки на кровати имеются, используются в соответствии со списком. Смена постельного белья проводится 1 раз в 7 дней и по необходимости.

Питание детей организовано в помещениях групповых. Столовой посуды достаточно. Посуда деформированная, с поврежденной эмалью, пластмассовая и столовые приборы из алюминия не используются.

Ёмкости для получения первого, второго, третьего блюд и сбора пищевых отходов имеются, маркированы. Санитарной одеждой сотрудники обеспечены.

Ёмкости для замачивания посуды в период карантина имеются, маркированы.

Условия для мытья столовой посуды: в буфетных оборудованы 2-х-гнездные моечные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды.

Памятки по мытью посуды имеются. Мытьё посуды, со слов персонала, осуществляют в соответствии с памятками.

Мочалки, щетки для мытья посуды после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки и губчатый материал не используют.

Питьевой режим осуществляется через бутилированную воду «Легенда жизни» ООО «БВК». Раздача осуществляется воспитателями в чистую индивидуальную посуду детей с помощью помп. Помпы меняет 1 раз в квартал ООО «Варуна» по договору поставки № 1511 от 01.01.2019 г. Бутыли с водой установлены в игровых комнатах групп, в местах, защищенных от воздействия прямых солнечных лучей и вдали от отопительных приборов.

Документы, удостоверяющие качество и безопасность воды представлены. Дата вскрытия пломбы, Ф.И.О. и подпись ответственного сотрудника проставлена на каждой бутылки. Смена бутылей проводится не реже 1 раза в 7 дней.

Туалетные помещения разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов. Все санитарные санитарно-технические приборы в исправном состоянии. Оборудованы шкафы для хранения уборочного инвентаря.

Имеются настенные вешалки с индивидуальными ячейками для детских полотенец. Список на полотенца имеется, используют в соответствии со списком. Условия для соблюдения правил личной гигиены созданы.

Моющими, дезинфицирующими средствами обеспечены в достаточном количестве. Хранение дезинфицирующих средств организовано в медицинском пункте. Дезинфицирующие средства выдаются по группам медицинским работником. В качестве дезинфицирующего средства используется средство, разрешенное для применения.

Влажная уборка помещений МБДОУ проводится регулярно не реже 2 раз в день: всегда в спальнях помещений после дневного сна, в групповых после каждого приема пищи. Уборочный инвентарь (тряпки, ведра, щетки) маркирован, используется по назначению.

Стирка белья осуществляется в постирочной. Постирочная имеет разные двери для сдачи грязного и выдачи (получения) чистого белья. В постирочной выделяют: 1) помещение для сдачи грязного белья и непосредственно постирочная – со стиральными машинами-автоматами, ванной для замачивания, машиной для кипячения, отжимом, 2) гладильная с сушильным шкафом, помещение для хранения и выдачи чистого проглаженного белья.

Питание детей организовано по примерному меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным на 2 недели.

В примерном меню приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов. Не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня, кроме блюд «яйцо вареное», с номером рецептуры 213, предусмотрено в четверг, пятницу первой недели для возрастной категории 1-3, 3-7 лет.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному десятидневному меню.

Согласно представленному меню: Завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка, творожные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка; обед каждый день включает закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), состоит из первого блюда (суп), второго (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напитка (компот или кисель). Полдник включает напиток (кисломолочные напитки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема. Ужин включает рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, горячие напитки.

Суммарные объемы блюд, указанных в примерном меню по приемам пищи соответствуют приложению №13 СанПиН 2.4.1.3049-13.

В дошкольной образовательной организации примерным меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

Приготовление пищи происходит на пищеблоке МБДОУ, расположенном на первом этаже здания.

Пищеблок имеет следующий набор производственных помещений: склад продуктов, гарманжа с местом хранения суточных проб, варочный зал с выделением мест для сырьевого цеха, мойки кухонной посуды, готовой продукции.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием, имеющим маркировку (электроплиты, мясорубка, протирочная машина, жарочный шкаф, столы, весы). Все технологическое оборудование находится в рабочем состоянии. Столы для обработки пищевых продуктов цельнометаллические, для разделки сырых и готовых

продуктов отдельные, также как и разделочный инвентарь (доски, ножи), который также промаркирован.

В производственных помещениях установлены раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды.

Мероприятия по профилактике псевдотуберкулеза, сальмонеллеза выполняются. Сырые овощи, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты.

Разделочные доски деревянные, гладкие, без щелей и зазоров. Металлический инвентарь, разделочные доски маркированы, используются по назначению. Разделочные доски маркированы: «СО», «СМ», «СР», «ВО», «ВМ», «ВР» «Х», «гастрономия».

Холодильного оборудования достаточно. Температура в холодильниках контролируется термометрами, составляет 2-6⁰С. В морозильных камерах - 18-25⁰С

Для хранения хлеба используется шкаф с отверстиями в дверях. Щетка и совок для сметания крошек хлеба имеется.

Кухонная посуда представлена в достаточном количестве, промаркирована.

В моечной кухонной посуды имеется ванна для мытья кухонной посуды, стеллажи для её хранения. Чистую кухонную посуду просушивают и хранят в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

Для обработки яиц в наличии 3 емкости, промаркированные.

Хранение продуктов осуществляется в складе в соответствии с правилами товарного соседства. Подтоварники установлены на высоте 15 см от пола.

Корнеплоды хранятся в овощехранилище на подтоварниках. Подтоварники установлены на высоте 15 см от пола. Контрольные площадки имеются, не тронуты. Следов наличия грызунов, насекомых не обнаружено. Дератизация, дезинсекция и дезинфекция проводится регулярно, представлен договор на оказание услуг (с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» № 190220-дз от 01.01.2019) и акты выполненных работ представлены.

Овощи в овощехранилищах регулярно перебираются, следов гнили при визуальном осмотре не обнаружено.

Бракеражный журнал поступающих продуктов представлен, ведется своевременно. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы. Вкусовые качества, готовность блюд отмечается в бракеражном журнале готовых блюд, согласно бракеражному журналу готовых блюд запрещенных продуктов в питании детей нет. Каждые 10 дней медицинский работник проводит подсчет основных пищевых ингредиентов и выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка в день (т.е. накопительная ведомость ведется, представлена).

Ежедневно проводится осмотр рук, открытых частей тела работников пищеблока на наличие повреждений и гнойничковых заболеваний, а так же верхних дыхательных путей с целью выявления у работников пищеблока катаральных явлений. После осмотра проводится соответствующая запись в журнале медицинского осмотра сотрудников.

Продукты доставляются централизованно автотранспортом поставщиков. Сопроводительная документация имеется. Журнал бракеража сырой продукции ведется своевременно. Сроки хранения и реализации продуктов соблюдаются.

Медицинский блок МБДОУ расположен на 1 этаже, в непосредственной близости от входа в здание, состоит из медицинского кабинета, изолятора, санитарного узла. Изолятор для больных детей состоит из одноместной палаты, оборудован кроватью, столом, стулом, шкафом для одежды; место для раздачи пищи, мойки и хранения посуды в нем выделено.

Проведение неотложной медицинской помощи осуществляется в медицинском кабинете. Для проведения процедур имеется медицинский стол, стерильный материал (вата) находится в биксе. Для кварцевания используется бактерицидная лампа, журнал кварцевания ведется. Аптечки для неотложной помощи и для ВИЧ-инфекции укомплектованы в полном объеме. В наличии памятки по оказанию противошоковой терапии, по проведению генеральных уборок, памятки по дезинфекции медицинского инструментария. Составлены графики генеральных уборок, кварцевания.

Для обработки использованного инструментария имеются емкости, промаркированы. В наличии 2 вида полотенец - для рук и для перчаток. Для хранения иммунобиологических препаратов имеется холодильник, температурный режим соблюдается, на период проверки туберкулина нет. Профилактические прививки проводятся в детской поликлинике. Составляется годовой план, со сроками их проведения пофамильно. Также имеются журналы проф. прививок по годам рождения. Из годового плана составляется месячный план профилактических прививок детей, подлежащих иммунизации, согласно национальному календарю профилактических прививок.

Все профилактические прививки своевременно разносятся из рабочих журналов в ф-26/у, ф-063/у. Осмотр на чесотку, педикулез проводится 1 раз в неделю, журнал представлен.

Детей в детский сад впервые принимают на основании медицинского заключения. Ежедневный утренний прием проводят воспитатели, в группах детей младенческого и раннего возраста и при подозрении на заболевание в дошкольных – мед. работник. При выявлении больных детей или подозрении на заболевание детей размещают в изолятор до прихода родителей или направляют в ЛПУ. После перенесенного заболевания и отсутствия более 3 дней детей принимают при наличии справки.

Режим дня соответствует возрастным особенностям детей и способствует их гармоничному развитию. Максимальная продолжительность непрерывного бодрствования детей 3-7 лет 5,5-6 часов. Ежедневная продолжительность прогулки составляет 4-4,5 часа. Прогулка организована 2 раза в день – до обеда и после сна или перед уходом домой. Прогулка сокращается при температуре ниже -15°C . Во время прогулки проводятся игры и физические упражнения, подвижные игры – перед возвращением в помещения МБДОУ. Дневной сон длится 2-2,5 часа. Перед сном не проводятся эмоциональные игры. Сон организуется в присутствии воспитателя.

При реализации образовательной программы детям 3-4-х лет - количество занятий в неделю до 11, продолжительность 15 минут, перерывы 10 минут. Дети 5-ти лет - количество занятий в неделю до 11, продолжительность 20 минут, перерывы 10 минут. Дети 6-ти лет - количество занятий в неделю до 15, продолжительность 25 минут, перерывы 10 минут. Дети седьмого года жизни - количество занятий в неделю до 16, продолжительность 30 минут, перерывы 10 минут. Занятия, требующие повышенной познавательной активности и умственного напряжения детей проводятся в первой половине дня во вторник, среду. Домашние задания не задают.

Физическое воспитание детей направлено на улучшение состояния здоровья и физического развития детей, расширения функциональных возможностей растущего организма. В качестве двигательной активности используют утреннюю гимнастику, физкультурные занятия в помещении и на воздухе, физкультминутки, подвижные игры с использованием оборудования физкультурного зала и спортивных площадок. Проводят закаливающие процедуры.

Режим проветривания осуществляется через функционирующие фрамуги. Проветривание помещений групповых проводят в отсутствие детей и заканчивают за 30 минут до их прихода с прогулки или занятий. Сквозное проветривание проводят через каждые 1,5 часа. Графики проветривания помещений имеются. В помещениях спален проветривание проводят до укладывания детей. В основных помещениях пребывания детей МБДОУ с целью контроля температуры воздуха имеются настенные термометры.

Для осуществления производственного контроля составлена программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, утверждена заведующим МБДОУ. Ответственным за организацию производственного контроля назначен заведующий МБДОУ.

В МБДОУ ЦРР - «Детский сад № 133 «Радуга», расположенном по адресу: г. Барнаул, ул. Молодежная, 18а, в порядке проведения плановой выездной проверки и на основании определения о назначении лабораторно-инструментальной экспертизы от 04.04.2017, протокола отбора проб № 05/142 от 04.04.2019 проведен отбор проб:

- смывы с объектов внешней среды на БГКП соответствуют требованиям МУ 2657-82 «По санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к

устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 30729 от 12.04.2019г.;

- свекла тушеная в белом соусе, дата изготовления 04.04.2019г., изготовитель МБДОУ «Детский сад № 133 «Радуга», Алтайский край, г. Барнаул, ул. Молодежная, 18 А, соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880 по микробиологическим показателям, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 30728 от 12.04.2019г.;

- суп «Картофельный» с перловой крупой, дата изготовления 04.04.2019г., изготовитель МБДОУ «Детский сад № 133 «Радуга», Алтайский край, г. Барнаул, ул. Молодежная, 18 А, соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880 по микробиологическим показателям, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 30726 от 12.04.2019г.;

- вода питьевая, кран моечной посуды пищеблока, изготовитель ООО «Барнаульский Водоканал» 656037, Алтайский край, г. Барнаул, пр-кт Калинина, д.116 соответствует 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 микробиологическим, органолептическим показателям, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 30721 от 12.04.2019г.;

- готовые блюда, пищеблок (суп картофельный с крупой перловой, хлеб пшеничный 1 сорт, биточки мясные рубленые, свекла тушеная в белом соусе, лук свежий порционный, компот из изюма), дата изготовления 04.04.2019г., изготовитель МБДОУ «Детский сад № 133 «Радуга», Алтайский край, г. Барнаул, ул. Молодежная, 18 А, соответствуют требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» по калорийности в соответствии с технологическими инструкциями, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 30714 от 12.04.2019г.;

- смывы с объектов внешней среды на цисты патогенных кишечных простейших, яйца гельминтов соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880, СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации», что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 32207 от 17.04.2019г.;

-лук репчатый свежий, изготовитель ИП Чауш-оглы Хусейн 080105, Жам- былская область, Байзакский район, Коспобинский сельский округ, село Талас соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880 по содержанию массовой доли нитратов, отсутствию возбудителя псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 32204 от 17.04.2019г.;

-морковь столовая свежая изготовитель ООО «Сатурн» 658049, Алтайский край, Первомайский район, с. Баюновские Ключи, ул. Садовая, д.21 соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880 по содержанию массовой доли нитратов, отсутствию возбудителя псевдотуберкулеза и кишечного иер- сииоза, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 32203 от 17.04.2019г.;

-капуста белокочанная свежая изготовитель ООО «Сатурн» 658049, Алтайский край, Первомайский район, с. Баюновские Ключи, ул. Садовая, д.21 соответствует требованиям СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации», ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880 по содержанию пестицидов, солей тяжелых металлов, массовой доли нитратов, отсутствию возбудителя псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза, яиц гельминтов и цист патогенных кишечных простейших, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 32201 от 17.04.2019г.;

-параметры микроклимата соответствуют требованиям СанПиН 2.4.1.3049- 13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 28780 от