

**Приложение к акту от 18.04.2016 года
МБДОУ Детский сад комбинированного вида № 4 «Солнышко»**

В результате проведенных мероприятий по контролю установлено:

МБДОУ детский сад комбинированного вида № 4 «Солнышко» размещается в двухэтажном здании по адресу: г. Моршанск, ул. Гражданская, д. 58.

Здание муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 4 «Солнышко» типовое, рассчитано на 12 групп. Детский сад располагается в центре жилого массива, в непосредственной близости от магистрали городского значения.

Наполняемость по учреждению в целом не превышает номинально допустимую.

Детский сад имеет самостоятельный изолированный участок площадью не более 0,5 га.

Ограждение - имеется.

Озеленение представлено в виде деревьев, кустарников, цветников.

Зонирование территории проведено, на территории имеются теневые навесы, установлено спортивно-игровое оборудование.

Оборудованы зоны – основная, зона игровой территории, физкультурно-спортивная, хозяйственная.

Физкультурная площадка имеется, выделена условно на территории игровых площадок.

На ней имеются: лесенки для лазания, прыжковая яма, стена для метания в цель, беговая дорожка.

Хозяйственная зона выделена, на ней расположены контейнеры для сбора мусора.

Санитарное состояние участка удовлетворительное.

Контейнеры для сбора мусора имеются, установлено 2 контейнера. Вывоз проводится 2-3 раза в неделю, по договору с профильной организацией.

Имеется договор на проведение дератизационных и дезинсекционных работ с ОПД филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в г. Моршанске, Моршанском, Пичаевском и Сосновском районах" проронтируемый ежегодно на следующий период.

Здание детского сада: двухэтажное, панельное.

Набор помещений:

1-ый этаж: пищеблок, прачечная, медицинский блок, хозяйственные подсобные помещения, кладовая, помещения 4 групповых ячеек, музыкальный и спортивный залы, кабинет заведующего, кабинеты административно-хозяйственного персонала.

2-ой этаж: помещения групповых ячеек, основные и вспомогательные помещения. Данные помещения используются для проведения дополнительных тематических мероприятий.

Каждая групповая ячейка состоит из приемной-раздевалки, групповой, спальни, туалетной (умывальная зона и зона санитарных узлов), буфетной.

Естественное освещение: ориентация окон на Ю-В и Ю-З. Мебель расставлена так, что естественное освещение во всех помещениях левостороннее боковое.

СК 1: 4, санитарное состояние оконных стекол удовлетворительное.

Искусственное освещение осуществляется люминесцентными лампами.

Световые точки размещены в 2 ряда, параллельно окнам.

Тип арматуры: светильники типа ШОД 2 x 40 Вт в групповых, в спальнях помещениях искусственная освещенность представлена люстрами с лампами накаливания.

Уровень освещенности: замеры не проводились.

Система вентиляции естественная во всех помещениях, за исключением пищеблока и прачечной, где оборудована приточно – вытяжная механическая вентиляция.

Режим проветривания – соблюдается. Время проветривания в групповых во время отсутствия детей, в спальнях помещениях – перед сном, в летнее время дети спят с открытыми окнами.

Система отопления: центральная, от котельной микрорайона. Отопительные приборы расположены в большинстве помещений под окнами, защитными экранами оборудованы.

Оценка состояния микроклимата. Параметры микроклимата на момент проверки соответствуют требованиям санитарного законодательства, о чем свидетельствуют комнатные термометры

Система водоснабжения. Водоснабжение детского сада централизованное. Наружные и внутренние сети водопровода находятся в исправном состоянии. Подводка холодной воды осуществляется к умывальным раковинам, унитазам, производственным моечным ваннам на пищеблоке.

Горячее водоснабжение. Горячее водоснабжение - централизованное, от котельной микрорайона.

Организация питьевого режима. Питьевой режим организован, в каждой группе выделены емкости, в которые наливается кипяченая вода, для каждого ребенка выделен индивидуальный бокал. График кипячения воды имеется на пищеблоке, в каждой группе имеется график смены кипяченой воды каждые 3 часа.

Система канализации центральная, в городской канализационный коллектор. Санитарно-техническое состояние внутренних канализационных сетей, санитарных приборов и устройств удовлетворительное.

Сантехприборы: туалеты имеются в санитарных узлах каждой группы, в каждом санитарном узле установлено по 2 унитаза и 3 раковины для мытья рук с подводкой воды.

Санитарное состояние помещений – удовлетворительное, в основных и вспомогательных помещениях влажная уборка проводится не менее 2-х раз в день с применением разрешенных моющих и дезинфицирующих средств.

Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены, в наличии хлорсодержащие препараты (порожель), разрешенные к применению СМС, мыло.

Уборочным инвентарем обеспечены в полном объеме, уборочный инвентарь для туалетов имеет специальную маркировку.

Условия его хранения: в санитарных узлах, где установлены шкафы для инвентаря либо в подсобных помещениях.

Условия для соблюдения правил личной гигиены: оборудованы раковины с подводкой холодной воды в каждом санитарном узле, на пищеблоке.

Режим обработки игрушек: для обработки игрушек в каждой группе выделен промаркированный таз, обработка проводится ежедневно мыльно-содовым раствором. Хранятся тази в групповых.

Обеспеченность мягким инвентарем: постельными принадлежностями обеспечены, в наличии имеется 3 комплекта постельного белья.

Прачечная размещена в здании детского сада, в отдельно выделенном блоке, состоящем из трех помещений. В состав прачечной входит основное помещение (технологическое), приемный тамбур, "чистое" помещение, где установлены столы для глажения белья, шкафы для хранения чистого белья. В технологическом помещении имеется две стиральные машины – автомат для загрузки 8 кг, центрифуга, ванна для замачивания и полоскания белья. Просушивается белье летом на воздухе, зимой в сушильной машине и далее проглаживается.

Условия хранения чистого белья: для хранения выделены специальные шкафы, стеллажи на прачечной.

Стирка постельного белья: организована в прачечной. Для сбора грязного белья используются резиновые мешки. Имеется журнал приема и выдачи грязного белья, график смены постельного белья.

Смена постельного белья проводится 1 раз в 7 дней.

Режим дня разработан для каждой группы с учетом гигиенических рекомендаций и возрастных особенностей детей.

Сон организован в строгом соответствии с разработанным режимом дня и учетом возрастных особенностей детей, проводится в спальнях помещений.

Учебная недельная нагрузка на детей соответствует гигиеническим требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима дошкольных образовательных организаций».

Формы физ. воспитания:

физкультурно-оздоровительные мероприятия: утренняя гимнастика, физкультминутки, подвижные игры в группах, танцевально-игровые занятия).

Спортивные занятия проводятся в физкультурном зале. Индивидуальные занятия проводятся в тренажерном зале.

Обеспеченность спортивным инвентарем достаточная для проведения занятий (шведская стенка, мячи, скакалки и т.д.).

Влажная уборка спортзала проводится после каждого занятия.

Утренняя зарядка проводится ежедневно, перед завтраком, продолжительностью 10-15 мин.

Физкультминутки проводятся на всех занятиях.

Прогулки организованы ежедневно дважды в день, общей продолжительностью не менее 2,5 часов в зависимости от погодных условий.

Подвижные игры - на свежем воздухе.

Формы закаливания: определяются медицинским персоналом в соответствии с состоянием здоровья детей.

Оценка обеспеченности мебелью: при проверке было установлено, что мебель подобрана в соответствии с требованиями санитарного законодательства и с учетом антропометрических данных детей и имеет соответствующую маркировку.

Пищеблок размещен в отдельном блоке здания на первом этаже. Набор помещений: горячий цех (кухня), моечный цех для кухонной посуды, овощной цех, кладовая для хранения сырья и продуктов. Часть продуктов питания и сырье хранится в кладовой завхоза.

Внутренняя отделка помещений: стены на всю высоту панелей выложены облицовочной плиткой, потолок побелен, пол в кухне – плитка.

Общее техническое состояние помещений удовлетворительное.

Система сбора и утилизации мусора - контейнер на территории сада. Санитарно-техническое состояние его удовлетворительное. Контейнер имеет крышку, вывоз мусора проводится своевременно.

Система водоснабжения – централизованная.

Горячее водоснабжение – централизованное от котельной и от проточного электроводонагревателя.

Система канализации – централизованная.

Система вентиляции – приточно – вытяжная механическая.

Обеспеченность оборудованием и инвентарем: обеспечены полностью в соответствии с требованиями. На всей кухонной посуде, разделочном инвентаре имеется соответствующая маркировка. Используется инвентарь, оборудование, посуда в соответствии с назначением.

Технологическое оборудование: две электроплиты 4-х конфорочные, где также имеется духовой шкаф, два весов для готовой продукции.

Из холодильного оборудования: 2 бытовых холодильника для хранения суточных проб, холодильная камера ШХ для хранения сырья, выдаваемого для приготовления пищи на сутки, в кладовой – для хранения скоропортящихся продуктов).

Условия для мытья посуды – двухгнездовые ванны для мытья столовой посуды в буфетных групповых ячеек и раковины для мытья кухонной посуды на пищеблоке.

Обработка посуды и хранение – простирывание, кипячение, последующее просушивание и хранение в специальных емкостях.

Из моющих средств в наличии: обезжиривающее разрешенное к применению СМС, сода кальцинированная.

Условия хранения посуды: столовая на металлических решетках в навесных полках в буфетных, кухонная – на стеллажах в цехе сырой продукции пищеблока.

Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом – раковина с краном, мыло, полотенце.

Спецодеждой обеспечены.

Складское помещение имеется, для каждого вида гастрономической продукции оборудованы стеллажи, подтоварники.

Продуктами снабжаются централизованно, с базы некоммерческого фонда "Радуга".

Оценка организации питания: питание 3-х разовое – завтрак, обед, усиленный полдник. Дополнительно введен второй завтрак, представленный фруктом, соком или кондитерским изделием.

Меню раскладки составлена и утверждена руководителем учреждения, примерное 10-ти дневное меню утверждено.

Выход блюд: соответствует требованиям по общей массе блюд приема пищи.

Ассортиментготавливаемых блюд соответствует заявленным в примерном меню

Сочетание блюд в меню выдерживается.

«С» витаминизация проводится ежедневно.

Оценка соблюдения сроков реализации соблюдаются.

Суточная проба оставлена. Хранится в холодильнике.

Мед документация: журнал реализации скоропортящихся продуктов, бракеражный журнал, журнал термометрии холодильного оборудования, меню-раскладка, журнал здоровья, накопительная ведомость ведется регулярно.

Наличие документов на реализуемую продукцию: в момент проверки документы, подтверждающие безопасность и качество продукции, имеются.

Отобранные пробы для лабораторного исследования в соответствии с распоряжением.

Медобслуживание осуществляется врачом и медицинской сестрой. Профилактические медицинские осмотры воспитанников осуществляют специалисты ТОГБУЗ «Моршанская ЦРБ» ежегодно.

Медицинский блок.

Численность персонала: 1 медицинская сестра.

Набор помещений медицинского блока: кабинет осмотра площадью 12,0 кв.м., процедурно-прививочный кабинет 12 кв.м., изолятор на 2 койки площадью 6,8 кв.м., санузел площадью 2,8 кв.м., физиокабинет площадью 6,2 кв.м.

При проведении проверки обнаружены следующие нарушения санитарного законодательства, ответственность за которые несет медицинская сестра дошкольной образовательной организации:

в формах 026 у одного ребенка с отказом от туберкулинодиагностики отсутствует справка от фтизиатра о допуске к посещению организованного коллектива, что является нарушением ст. 35 Закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999г., п. 5.7 СП

3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза», предусматривающие административную ответственность по ст. 6.3 КоАП РФ

Углубленный осмотр проводится ежегодно. Специалистами: оториноларингологом, невропатологом, хирургом, педиатром, стоматологом. При поступлении детей в дошкольное учреждение проводится полный осмотр, составляется медицинская карта на ребенка.

Медицинскими аптечками обеспечены в соответствии требованиям охраны труда.

Медосмотр сотрудниками пройден.

При проведении плановых мероприятий было проверено выполнение следующих нормативных документов:

ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию”;

ТР ТС 033/2013 “Молоко и молочная продукция”;

ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей”;

ТР ТС 034/2013 “О безопасности мяса и мясной продукции”;

ТР ТС 021/2011 “ О безопасности пищевой продукции”;

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

Нарушений не выявлено.

Заведующий МБДОУ Детский сад № 4*

Ситова Е.В.