

Мероприятие по контролю № 78220041000100919233 от 21 сентября 2021г.

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о контрольном (надзорном) мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, QR-код



**Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека**
**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу**

191025, г. Санкт-Петербург, ул. Стремянная, дом 19, лит. А
ОГРН 1057810212503, ИНН/КПП 7801378679/784001001, ОКТМО 40913000, ОКПО 74851156
тел.: 8 (812) 764-49-74; факс: 8 (812) 764-42-38

от 14.07.2022 10 час. 00 мин. № 78-03-05/19-1527-2022

Санкт-Петербург, ул.Добровольцев, д.52, кор.2 литер А

(место составления акта)

Акт выездной плановой проверки

(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу – заместителя главного государственного санитарного врача по городу Санкт-Петербургу Заботиной Ирины Анатольевны

(указывается ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении выездной проверки).

Учетный номер выездной проверки

в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий 78220041000100919233

2. Выездная проверка проведена в рамках

- федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора)
- федерального государственного контроля (надзора) в области защиты прав потребителей
- федерального государственного контроля (надзора) за соблюдением законодательства Российской Федерации о защите детей от информации, причиняющей вред их здоровью и (или) развитию

по " " _____ г., _____ час. _____ мин.
(указывается основание для приостановления проведения выездной проверки, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения выездной проверки)

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил: 3 рабочих дня, 10 часов 00 минут.

(часы, минуты)

(указывается срок (рабочие дни, часы, минуты), в пределах которого осуществлялось непосредственное взаимодействие с контролируемым лицом по инициативе контролируемого лица)

9. При проведении выездной проверки совершены следующие контрольные (надзорные) действия:

- 1) осмотр;
- 2) досмотр;
- 3) опрос;
- 4) получение письменных объяснений;
- 5) истребование документов;
- 6) отбор проб (образцов);
- 7) инструментальное обследование;
- 8) испытание;
- 9) экспертиза;
- 10) эксперимент).

в следующие сроки:

с «01» июля 2022 г., 10 час. 00 мин.

по «14» июля 2022 г., 18 час. 00 мин.

по месту:

01.07.2022 с 10-00:

- Санкт-Петербург, ул. Добровольцев д.52, кор.2, литер А

07.07.2022 с 10-00:

- Санкт-Петербург, ул. Добровольцев д.52, кор.2, литер А

14.07.2022 с 10-00:

- Санкт-Петербург, ул. Добровольцев д.52, кор.2, литер А

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий);

по результатам которого составлен:

протокол осмотра

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

2)

(указываются **аналогичные сведения** по второму и иным контрольным (надзорным) действиям)

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения:

(указываются рассмотренные при проведении выездной проверки документы и сведения, в том числе: 1) находившиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа; 2) представленные контролируемым лицом; 3) полученные посредством межведомственного взаимодействия; 4) иные (указать источник).

11. По результатам выездной проверки **установлено:**

ГБДОУ ЦРР - детский сад № 33 Красносельского района Санкт-Петербурга расположен по адресам: Санкт-Петербург, ул. Добровольцев д.52, кор.2, литер А.

Санитарно-гигиеническая характеристика территории.

Дошкольная образовательная организация имеет собственный земельный участок, S=9285 м². Территория ограждена забором и озеленена (50% от площади территории), имеет наружное искусственное освещение, состояние удовлетворительное.

Зеленые насаждения используются для разделения групповых площадок друг от друга и отделения групповых площадок от хозяйственной зоны. Для озеленения территории использованы не плодоносящие деревья и кустарники. Подходы к зданию имеют твердое (асфальтовое) покрытие. На территории участка выделены следующие зоны: хозяйственная, зона игровых площадок.

Зона игровой территории включает в себя 12 прогулочных площадок, индивидуальных для каждой группы, оснащенных игровым оборудованием для подвижных игр (площадь из расчета не менее 7,0 м² на 1 ребенка раннего возраста; не менее 9,0 м² на 1 ребенка дошкольного возраста), одна физкультурно - спортивная площадка площадью 29 м². Покрытие групповых площадок и физкультурной зоны травяное и с утрамбованным грунтом. На территории игровых площадок ГБДОУ ЦРР - детский сад № 33 Кировского района Санкт-Петербурга проводится ежегодная полная смена песка. Согласно представленной товарной накладной от 02.06.2022 завезен «Песок намывной» в объеме 10 м³. Изготовитель ИП Увечков Г.С. На завезенный песок представлен паспорт на партию готовой продукции на соответствие ГОСТ 8736-2014, ГОСТ 25100-11, на завезенный в 2022 г песок представлена документация подтверждающая соответствие песка гигиеническим нормативам по радиационной безопасности, по санитарно-химическим показателям. По микробиологическим, паразитологическим показателям, протокол лабораторных исследований №23589/БСП от 10.06.2019, экспертные заключения № 78-20-01Ф-03.001.Л.26275 от 30.06.2022 испытательного лабораторного центра филиала Юго-Западный ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области» (аттестат аккредитации № РОСС RU. 0001.510228, дата внесения в Реестр аккредитованных лиц 28.09.2016 г.)

Для защиты детей от солнца и осадков на территории у каждой групповой площадки имеется выносной тентовый навес.

Игровые и физкультурная площадки для детей оборудованы с учётом их роста- возрастных особенностей.

Имеется собственная хозяйственная зона. Сбор мусора и пищевых отходов осуществляется в мусорные контейнеры, установленные на территории дошкольной образовательной организации. Заключен Контракт № 07-33/22 от 10.01.2022 с Акционерным обществом «Автопарк № 1 «Спецтранс» по вывозу отходов.

Въезды и входы на территорию дошкольной образовательной организации, проезды покрыты асфальтом. Состояние удовлетворительное.

Проведение профилактической дезинфекции, дератизации и дезинсекции осуществляется по Контракту № 04-33/22 от 28.12.2021 с ООО «Коршунов ИП». Кратность проведения дератизационных мероприятий – ежемесячно, представлены наряды (акты об оказании услуг). Следов пребывания грызунов не обнаружено. Обеспечено регулярное обследование и оценка состояния объекта с целью учета численности грызунов, определения заселенности территории грызунами, технического и санитарного состояния учреждения. Представлен журнал учета мероприятий.

Обеспечено регулярное обследование помещений и территории ДОУ на наличие грызунов и членистоногих.

Территория Учреждения содержится в чистоте. Разработан и утвержден график уборки территории: за 1 час до прихода детей утром, ежедневно.

В соответствии с требованиями Федерального Закона от 23.02.2013 года № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» у каждого входа на территорию, в здание, а также в местах общего пользования (туалеты) размещено цветографическое изображение знака о запрете курения. Нарушений установленного Федеральным законом запрета курения табака на территории и в помещениях образовательного

учреждения, а также неисполнения обязанностей по контролю за соблюдением норм законодательства в сфере охраны здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма не установлено.

Санитарно-гигиеническая характеристика здания.

Дошкольная образовательная организация располагается в двух 2х этажных отдельно стоящих зданиях 1976 года постройки. Состояние подвала, кровли удовлетворительное.

Здания оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения, канализации, отопления и вентиляции.

Холодным и горячим централизованным водоснабжением обеспечены помещения пищеблоков, буфетных, туалетных для детей и персонала, прачечной, медицинского блока.

В помещениях буфетных всех групп, пищеблока предусмотрена установка резервных источников горячего водоснабжения с гибкой разводкой к местам пользования. Техническое состояние водопроводных сетей удовлетворительное.

Здание обеспечено водой, соответствующей гигиеническим требованиям.

Отбор проб воды централизованной системы питьевого водоснабжения произведен 05.07.2022 из водоразборных кранов.

Согласно Экспертным заключениям № 78-20-01Ф-03.003.Л.25912 и № 78-20-01Ф-03.003.Л.25939 от 29.06.2022г качество воды централизованной системы питьевого водоснабжения и качество воды централизованной системы горячего водоснабжения в исследованных пробах **соответствует** требованиям.

Вентиляция. Воздухообмен в основных помещениях пребывания детей обеспечивается канальной приточно-вытяжной вентиляцией с естественным и искусственным побуждением.

Канальная приточно-вытяжная вентиляция с механическим побуждением - помещения пищеблоков.

Естественная приточная- вытяжная вентиляция – групповые и музыкальные залы. Вентиляция технологических помещений приточно-вытяжная с обеспечением баланса воздуха.

Предусмотрены самостоятельные местные системы вытяжной вентиляции от технологического оборудования пищеблока. В зонах максимального загрязнения (в зонах установки теплового оборудования пищеблока) установлены локальные вытяжные системы вентиляции.

Согласно Акту № 1 от 22.03.2022 вентканалы помещений: кухни, прачечной, санузлов в исправном состоянии, пригодны для дальнейшей эксплуатации.

Объемно-планировочные решения помещений ДОО обеспечивают условия для соблюдения принципа групповой изоляции.

Набор помещений дошкольной образовательной организации по адресу: Санкт-Петербург, ул. Добровольцев, дом 52, кор.2 лит. А:

групповые ячейки (12 шт.), дополнительные помещения для занятий с детьми - 2 шт (музыкальный зал, кабинет дополнительных услуг), сопутствующие помещения (медицинский блок, пищеблок), служебно-бытового назначения для персонала.

Контингент детей. Общее количество детей по списку – 358. Детские группы размещаются в изолированных помещениях, индивидуальных для каждой детской группы – групповых ячейках.

Групповых ячеек – 12 шт. (3 для детей раннего возраста, 2 для детей младшего дошкольного возраста, 2 для детей среднего возраста, 2 старшая и 3 подготовительная группа).

- Группы раннего возраста (№ 1, № 2, №4) – 22/22/22 детей соответственно;
- Группа для детей младшего дошкольного возраста (№ 9, №10) – 33/33 детей соответственно;
- Группа для детей среднего дошкольного возраста (№ 3, №11) – 33/33 детей соответственно;
- Группа для детей старшего дошкольного возраста (№5, №12) – 33/32 детей соответственно;

- Группа для детей подготовительного дошкольного возраста (№7, №8, №6) – 32/32/31 детей соответственно;

Групповые ячейки для детей раннего возраста (с № 5 и № 11) размещается на 1м этаже здания, имеют самостоятельный вход на игровую площадку.

Площади групповых (игровых) комнат – от 55,6 до 64,5 кв.м.

Групповые ячейки (№4, №11, №12, №3, №9, №10) размещается на 1м этаже здания, имеют самостоятельный вход на игровую площадку.

Количество детей в группах дошкольной образовательной организации общеразвивающей направленности определяется исходя из расчета площади групповой (игровой) комнаты - для групп раннего возраста (до 3-х лет) не менее 2,5 метров квадратных на 1 ребенка и для дошкольного возраста (от 3-х до 7-ми лет) - не менее 2,0 метров квадратных на одного ребенка.

Комплектование групп по количеству детей осуществляет комиссия по комплектованию образовательных учреждений при администрации Красносельского района. Дошкольное образовательное учреждение находится в ведении администрации района и осуществляет прием детей, по выданным комиссией направлениям.

Все групповые ячейки имеют одинаковый набор помещений: 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).

Раздевальные оборудованы индивидуальными шкафами для верхней одежды детей, в количестве, соответствующем списочному составу детей, посещающих группы. Для верхней одежды персонала в каждой раздевалке предусмотрены крючки. Шкафы для одежды и обуви оборудованы индивидуальными ячейками - полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Каждая индивидуальная ячейка промаркирована. Имеются электрические сушильные шкафы для одежды в группах раннего возраста.

Игровые оснащены детской мебелью (стеллажи, тумбочки и шкафы для игрушек, столы, стулья) для проведения игр, занятий и приема пищи.

В группах столы и стулья - одной группы мебели, установлены по числу детей в группах. Мебель промаркирована. Листки «здоровья» с указанием группы мебели, необходимой каждому ребёнку, а также рекомендациями по рассаживанию, оформлены в каждой группе. Подбор мебели осуществляется с учетом антропометрических показателей воспитанников.

В рамках производственного контроля с периодичностью 1 раз в год проводится гигиеническая оценка мебели на соответствие росто-возрастным показателям. Организации рассаживания соответствует росто-возрастным показателям детей, нарушений не установлено.

Для осуществления образовательной, игровой и свободной (самостоятельной) деятельности имеются учебно-методические пособия, наглядные материалы, игры и игрушки. Используемые игрушки- безвредные для здоровья детей, подвергаются влажной обработке (стирке) и дезинфекции. Мягко набивные и пенолатексные ворсовые игрушки используются в качестве дидактических пособий.

Дневной сон детей организован в спальном помещении на стационарных кроватях.

Постельного белья предусмотрено:

- комплектов постельного белья (наволочка, простынь, пододеяльник) – 920 шт;

- на матрацники – 720 шт;

- постельные принадлежности (матрац, подушка, одеяло) - в достаточном количестве.

Списочный состав детей в учреждении – 358 человек, 2,5 комплектами белья и 2 сменами матрацников обеспечен каждый ребенок.

Во время генеральных уборок постельные принадлежности: матрацы, подушки, проветриваются непосредственно в игровых. В силу отсутствия в условиях хозяйственной зоны, специально отведенной для проветривания постельных принадлежностей площадки, заключен Контракт № 10-33/21 от 03.12.2021 с ООО "Возрождение" на оказание услуг по дезкамерной обработке постельных принадлежностей и ковровых покрытий.

Смена постельного белья осуществляется 1 раз в неделю. Стирка постельного выполняется в учреждении.

Постельное белье промаркировано в соответствии с требованиями. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах. Помещения сдачи грязного белья и выдачи чистого-раздельные.

Туалетные разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов. Оснащены детскими умывальными раковинами с подводкой горячей и холодной воды, унитазами, душевыми поддонами, вешалками для детских полотенец по списочному составу детей, хозяйственным шкафом.

Туалетная для детей раннего возраста оборудована в одном помещении, где установлено: 3 умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды для детей, 1 умывальная раковина для персонала, шкаф (стеллаж) с ячейками для хранения индивидуальных горшков и слив для их обработки, детская ванна, хозяйственный шкаф. Горшки промаркированы.

Количество санитарных приборов (детские умывальные раковины, унитазы) соответствует проекту.

В туалетных помещениях дошкольных групп в умывальной зоне установлено: 3 умывальные раковины для детей, 3 детских унитаза.

Количество санитарных приборов (детские умывальные раковины, унитазы) соответствует проекту.

Для персонала ДООУ организована отдельная санитарная комната с унитазом и умывальником. Все санитарно-техническое оборудование исправно.

Все помещения основного пребывания детей имеют естественное и искусственное освещение. Естественное освещение - через световые проёмы. Установлены пластиковые окна. Для ограничения избыточной инсоляции и перегрева световые проёмы в групповых, спальнях, музыкальном и физкультурном зале, оборудованы солнцезащитными устройствами (жалюзи, шторы светлых тонов). Направление светового потока по отношению к рабочему месту левостороннее.

Искусственное освещение осуществляется системой общего, равномерного освещения. В качестве источников света применяются люминесцентные лампы. Все источники искусственного освещения находятся в исправном состоянии и имеют защитную арматуру. Перегоревших ламп нет, все осветительные приборы находятся в рабочем состоянии, арматура чистая.

Для хранения отработанных люминесцентных источников света выделено отдельное помещение- хозяйственная кладовая в подвале, установлен ящик, хранение ламп кратковременное. Сбор, транспортировку и утилизацию которых организует Комитет по природопользованию, охране окружающей среды и обеспечению экологической безопасности по предварительно поданной электронной заявке.

В рамках производственного контроля с периодичностью 1 раз в год проводятся замеры фактических уровней искусственного освещения в помещениях с постоянным пребыванием детей, несоответствий не установлено.

Конструкция окон и плоскость открытия предусматривают возможность организации проветривания, состояние исправное. Составлен график проветривания, согласно которому проветривание проводится ежедневно (сквозное в отсутствие детей, односторонняя широкая аэрация). Длительность и кратность проветривания определяется температурой наружного воздуха, направления ветра, эффективности отопительной системы.

Контроль за температурой воздуха в помещениях осуществляется с помощью бытовых термометров. Согласно бытовым термометрам температура воздуха в групповых (игровые/спальни) – 21/20⁰С соответственно, в музыкальном зале – 21⁰С.

В рамках производственного контроля с периодичностью 1 раз в год проводится измерение параметров микроклимата (температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха) в помещениях с постоянным пребыванием детей, несоответствий не установлено.

Для организации **медицинского** обслуживания в детском саду оборудован медицинский блок.

Набор помещений: медицинский кабинет (S-11,1 м²), процедурный (прививочный кабинет, S- 7,4 м²)

Имеет самостоятельный вход из коридора, запасной вход - на улицу. Размещается в помещениях, по проекту предназначенных для размещения медицинского блока.

Оборудование помещений медицинского блока – в достаточном количестве, обеспечивает возможность оказания медицинской помощи воспитанникам, проведение лечебно-профилактических мероприятий:

Весы медицинские, Ростомер, Тонометр с взрослой манжетой, Тонометр медицинский, Холодильник, Бактерицидный облучатель воздуха, Жгут кровоостанавливающий резиновый, Термоконтeйнер для транспортировки медицинских иммунобиологических препаратов, Кушетка, Шкаф медицинский для хранения лекарственных средств, Шкаф для хранения медицинской документации, Стол медицинский, Столик инструментальный, Столик манипуляционный, Пинцет, Ножницы, Шпатель металлический и одноразовый, Лоток медицинский почкообразный, Грелка медицинская, Емкость для дезинфицирующих средств, Емкость – не прокалываемый контейнер с крышкой для дезинфекции отработанных шприцев, тампонов, использованных вакцин, Стол рабочий, Бикс большой, Бикс малый, Салфетки спиртовые, Дозаторы для мыла, бумажные полотенца, антисептик для обработки рук.

Во врачебном и процедурном кабинетах установлены умывальники с подводкой горячей и холодной воды, оборудованные локтевыми смесителями. В месте установки раковин - влагостойким материалом (плитка) на высоту 1,6 м от пола и на ширину 20 см от оборудования с каждой стороны.

Внутренняя отделка помещений медицинского блока соответствует требованиям, целостность не нарушена.

Уборочный инвентарь в достаточном количестве, промаркирован, хранится упорядоченно.

Графики кварцевания, генеральной уборки, проветривания – вывешены. Используют ультрафиолетовый бактерицидный облучатель.

Влажная уборка помещений проводится 2 раза в день, генеральная уборка проводится 1 раз в неделю, ведется журнал проведения генеральных уборок. Санитарно-техническое состояние помещений медицинского блока удовлетворительное.

Персонал спец. одеждой обеспечен в достаточном количестве, оборудованы места для хранения верхней одежды и спец. одежды.

Охват детей профилактическими прививками против инфекционных болезней проводится в соответствии с планом проведения прививок. Данные о прививках заносятся в медицинские карты детей.

Виды закалывающих процедур: прогулки, широкая аэрация помещений, босохождение, воздушные ванны. Условия их проведения соответствуют требованиям, осуществляется постоянный контроль со стороны медицинского работника. Проведение оценки состояния здоровья детей по показателям проводится в полном объеме в соответствии с требованиями.

Медицинская документация (журнал учета инфекционных болезней, противоэпидемических мероприятий, посещаемости детей, амбулаторный журнал, журнал госпитализации, журнал стерилизации, журнал назначений, журнал учета работы кварцевых ламп, учета за контактными, процедурный журнал) заполняется своевременно.

Прием вновь поступающих детей в группы, после кратковременного и длительного отсутствия осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями по справкам от врача педиатра. Вновь поступающие дети – на основании медицинского заключения, после перенесенного заболевания и более 5-ти дней отсутствия - при наличии справки от участкового врача. Ежедневный прием в группы – медицинский работник учреждения.

В учреждении проводится постоянная санитарно-просветительная работа с родителями и с персоналом. Оформлены информационные стенды.

Медицинское обслуживание осуществляет СПб ГБУЗ «Детская городская поликлиника № 65 Красносельского района» по договору б/н от 01.01.2021

Внутренняя отделка всех помещений допускает проведение влажной уборки и дезинфекции. Стены всех помещений гладкие, без признаков поражения грибом.

Для внутренней отделки стен используются:

- окраска влагостойкими красками, допускающими проведение уборки влажным способом и дезинфекции (помещения игровых, спален, медицинского кабинета),
- плитка (пищевые, туалетные, моечные, медицинские кабинеты).

Отделка потолков:

- окраска влагостойкими красками (пищевые, умывальные, туалетные).

Отделка полов допускает проведение уборки влажным способом.

Санитарно-гигиеническая характеристика режима дня в дошкольном учреждении:

Режим пребывания детей в организации - 12 часов (полный день). Основные режимные моменты:

- Приём пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) с интервалом 3 часа
- Дневной сон (2,5-3 часа)
- Прогулки (4 часа в день, 2 раза в день)
- Самостоятельная деятельность (игры, подготовка к образовательной деятельности, личная гигиена) – 3 часа
- Образовательная деятельность:

Образовательная деятельность в Учреждении осуществляется в соответствии с лицензией на осуществление образовательной деятельности и согласно ФГОС дошкольного образования. Разработаны программы образования детей в каждой возрастной группе. Программы содержат обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Продолжительность непрерывной непосредственно образовательной деятельности:

10 мин (дети 1,5-3 лет),

15 мин (дети 3-4 лет),

20 мин (дети 4-5 лет),

25 мин (дети 5-6 лет),

30 мин (дети 6-7 лет)

Объём образовательной нагрузки в 1 половине дня:

- 30-40 мин (дети 3-5 лет),

- 45-1,5 часа (дети 5-7 лет).

В середине времени, отведенного на образовательную деятельность, проводят физкультурные минутки. Перерывы между периодами образовательной деятельности - не менее 10 минут.

Для реализации основной образовательной программы по физическому развитию, двигательной деятельности детей используются физкультурное оборудование и инвентарь в зале и на спортивных площадках в соответствии с возрастом и ростом ребенка. Физкультурные занятия включены в компонент учебной нагрузки, занятия проводятся 3 раза в неделю – 2 раза в помещении музыкального зала и 1 раз на улице. Формы двигательной активности: утренняя гимнастика, занятия физической культурой в помещении и на воздухе, физкультурные минутки, подвижные игры, спортивные упражнения, ритмическая гимнастика, плавание.

Занятия по физической культуре проводятся в оборудованном музыкальном зале (площадью – 108 м²) и на улице, на оборудованной физкультурной площадке. Используемое оборудование и инвентарь соответствует росту и возрасту детей.

Занятия по физическому развитию основной образовательной программы для детей в возрасте от 3 до 7 лет организуются не менее 3 раз в неделю. Длительность занятий по физическому развитию зависит от возраста детей и составляет:

- в младшей группе - 15 мин.,
- в средней группе - 20 мин.,
- в старшей группе - 25 мин.,
- в подготовительной группе - 30 мин.

Санитарно-гигиеническая характеристика организации питания:

Питание в детском саду организовано на основании приказа руководителя дошкольной организации «Об организации питания детей»; приказа «О назначении ответственного за организацию питания в ГБДОУ на 2021/22 учебный год»; приказа «О создании бракеражной комиссии на 2021/22 учебный год»; приказа «О назначении материально-ответственного лица за прием и учет продуктов питания в ГБДОУ»

На приготовляемые блюда разработаны технологические карты в соответствии с официальным изданием сборника рецептур, имеется картотека блюд. Разработано десятидневное меню утвержденное Управлением социального питания Правительства СПб.

Поставщик продуктов ООО «ПродРезерв» ул.Софийская, д.8, к.1, стр.1, офис 671, пом.23Н, поставка продуктов осуществляется на основании государственного контракта на обеспечение продуктами питания в соответствии со спецификацией. Способ доставки на автотранспорте поставщика. Сопроводительная документация оформлена, на все поступающие продукты в наличии маркировочные ярлыки и документы подтверждающие их качество и безопасность.

В дошкольной образовательной организации предусмотрен пищеблок, расположенный на 1м этаже, работают на сырье.

Пищеблок размещается в помещениях, по проекту предназначенных для размещения пищеблока. Набор помещений пищеблока соответствует проекту.

Согласно проекту пищеблок имеет набор помещений: кладовая сухих продуктов, помещение первичной обработки, овощная кладовая, помещение горячего цеха с выделением зон – доготовочной, готовой продукции, раздаточной.

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений пищеблока предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды.

Пищеблоки обеспечены централизованными системами холодного и горячего водоснабжения, вентиляцией, канализацией. Предусмотрена установка резервных источников горячего водоснабжения для бесперебойного обеспечения горячей водой производственных цехов и моечных отделений в периоды проведения профилактических и ремонтных работ на водопроводных сетях горячего водоснабжения.

Вентиляция на пищеблоке - общая приточно-вытяжная.

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудованы отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

Пищеблоки ДОУ оборудованы технологическим, холодильным и моечным оборудованием:

Тепловое оборудование – 3 электрические плиты, жарочный шкаф 3 духовки.

Универсальная кухонная машина УКМ 0,6 для готовой продукции -1 шт;

Электромясорубка для сырой продукции -2 шт;

Водонагреватель 50л -1шт;

Картофелечистка МОК 150 - 1шт;

Шкаф холодильный ШХ 0,7 – 4 шт;

Шкаф холодильный ШХ 0,5 – 2 шт;

Холодильник бытовой -1 шт.

Машина овощерезательная МПР – 1 шт.

Тестомесильная машина- 1 шт.

Технологическое оборудование размещено с учетом свободного доступа к нему для обработки и обслуживания. Техническое обслуживание технологического и холодильного оборудования пищеблока осуществляется ООО «Т-Сервис» – Контракт № 33-ТТО-21 от 13.01.21, акты исправности технологического и холодильного оборудования представлены.

Представлен ассортиментный перечень вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий.

Производственное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

Производственные столы имеют покрытие (цельно металлическое), устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств.

Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски хранятся на специальных кассетах, а ножи - с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий поточность технологических процессов соблюдается. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Качество и безопасность пищевых продуктов (изготавливаемых и реализуемых пищеблоком), материалов и изделий обеспечиваются посредством:

- проведения производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов,
- внедрения и поддержания системы управления качеством пищевых продуктов.

Представлена программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении центре развития ребенка-детском саду № 33 Красносельского района Санкт-Петербурга. Утверждена заведующим в 2022.

Программа производственного контроля включает:

- Перечень официально изданных санитарных правил;
- Перечень форм учета и отчетности по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Представлены результаты лабораторных исследований готовой продукции по микробиологическим показателям, согласно которым несоответствий не установлено в объеме выполненных исследований. Проведены в рамках производственного контроля.

В соответствии со ст.15.ч.7. Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" к отношениям, связанным с обеспечением безопасности пищевых продуктов, а также материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами, применяются положения законодательства Российской Федерации о техническом регулировании.

При осуществлении процессов изготовления пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель — ГБДОУ ЦРР - детский сад № 33 Красносельского района Санкт-Петербурга внедрил и поддерживает процедуры, основанные на принципах HACCP.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в полном объеме.

Пробы отбираются в прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, хранятся в холодильнике при температуре +5 °С. Посуда с пробами промаркирована должным образом, с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

Раздача готовых блюд осуществляется в зоне раздачи. Выдача готовой пищи осуществляется после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Готовность изделий из мяса и птицы определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта при помощи термомуша.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Питание детей 4-х разовое, организовано в помещении групповой, в соответствии с циклическим двухнедельным меню рационов горячего питания для организации питания детей от 2 до 3 лет и с 3 до 7 лет с 12 часовым пребыванием, утвержденное начальником Управления социального питания Петровой Н.А. Меню составлено на 10 дней по установленной форме и содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов в каждом блюде; приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд в соответствии со сборниками рецептур 2008 и 2012 гг., что соответствует требованиям. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню.

Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка предусматривает групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).

В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами, в рационе питания присутствуют витаминизированные напитки.

Поставка продуктов для питания детей производится ООО «ПродРезерв» по контракту №33/Д-2022 и №33/ДН от 12.07.2021. по заявке заказчика.

Продукция поставляется в таре производителя (поставщика), специализированным автотранспортом. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) – в наличии.

Контроль за организацией питания осуществляет медицинский работник и от администрации ДОУ ответственный за питание.

На пищеблоке и в буфетных всех группах созданы условия для мытья посуды и инвентаря.

В моечной пищеблока установлены двухсекционные моечные ванны, в буфетных групп - 2х гнездовые моечные ванны и посудомоечные машины.

Режим мытья кухонной посуды, столовой посуды и столовых приборов, разделочного инвентаря соблюдается. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) установлены гибкие шланги с душевой насадкой. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

Условия для сушки разделочного (деревянного и металлического) инвентаря (доски, ножи), столовой посуды и приборов созданы (в моечном отделении пищеблока установлены полки для сушки, в буфетных групп – специальные решетки для сушки столовой посуды, диспенсеры – для сушки столовых приборов).

В моечной пищеблока и буфетных всех групп вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфекционных средств.

Для хранения чистых ветошей для протирания столов, мочалок, щеток для мытья посуды имеется специально промаркированная тара.

Продукты хранятся в таре производителя, при необходимости - перекладываются в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару, согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

Складское помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудовано приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

Яйцо хранится в отдельном холодильнике, в кассетах, на отдельных полках в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Обработку яиц проводят в специально отведенном месте сырого цеха, используя для этих целей промаркированные емкости и разрешенные моющие и дезинфицирующие средства согласно инструкции.

Пищевые продукты в кладовой хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией частично.

Кроме кладовой, хранение продуктов осуществляется в холодильниках суточного запаса, установленных в горячем цеху.

Согласно журналу учета температурного режима в холодильном оборудовании, осуществляется ежедневный контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом - кладовщиком. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

Согласно журналу бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, при проведении входного контроля за качеством и безопасностью поступающей пищевой продукции, контролю и регистрации подлежит следующая информация: дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов, наименование пищевых продуктов, количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках), номер товарно-транспортной накладной, условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку), дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням.

Кладовщиком, при приемке поступающей пищевой продукции на пищеблок, производится визуальный контроль за наличием сопроводительной документации, подтверждающей качество и безопасность поступающей пищевой продукции (без регистрации результатов контроля).

В соответствии с п. 5.1.3.Контракта на поставку продуктов питания поставщик гарантирует качество и безопасность поставляемого товара.

Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), по 3 комплекта на 1 человека, хранится в отдельном помещении.

Пищевые отходы на пищеблоке помещены в отдельные, промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения отходов и мусора, закрываемые емкости, в соответствии с категорией отходов.

Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников пищеблока. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья.

В дошкольной образовательной организации организован питьевой режим. Для питья используется прокипячённая питьевая вода из водопроводной сети. Смена воды каждые три часа, составлен график. Ведется журнал смены кипяченой воды.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфекционных средств.

Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря согласно утвержденному графику.

Составлены графики уборок.

В штатном расписании ГБДОУ – 56 сотрудников. Каждый сотрудник имеет оформленную в установленном порядке личную медицинскую книжку.

Проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза документации, подтверждающей своевременность и полноту прохождения медицинских обследований и профессионального гигиенического обучения (личных медицинских книжек) персонала государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения центра развития ребенка- детского сада № 33 Красносельского района Санкт-Петербурга.

В штатном расписании числится 56 сотрудников. На момент проверки были предоставлены личные медицинские книжки всех 56 сотрудников.

При рассмотрении личных медицинских книжек выявлено, что периодический медицинский осмотр своевременно пройден 56 сотрудником, что соответствует требованиям.

Аттестация 56 сотрудников на знание санитарных норм и правил проведена своевременно, что соответствует требованиям.

В представленных сведениях о профилактических прививках объем, и сроки проведения профилактических прививок 56 сотрудников соответствуют требованиям.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ по результатам экспертизы документации, подтверждающей своевременность и полноту прохождения медицинских обследований и профессионального гигиенического обучения (личных медицинских книжек) персонала государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения центра развития ребенка - детского сада № 33 Красносельского района СПб:

Объем и сроки прохождения периодических медицинских осмотров 56 сотрудников **соответствуют** требованиям.

Сроки прохождения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации 56 сотрудников **соответствуют** требованиям.

Объем и сроки проведения профилактических прививок 56 сотрудников, по представленным сведениям, **соответствуют** требованиям.

Санитарно-гигиенический режим учреждения:

На момент проведения проверки все помещения дошкольного учреждения содержатся в чистоте, уборочный инвентарь, моющие, чистящие и дезинфицирующие средства - в достаточном количестве. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в хозяйственном шкафу, установленном в туалетной каждой группы.

Составлены графики уборок помещений, согласно которым:

- влажная уборка помещений проводится ежедневно, 2 раза в день,
- помещения спален убираются ежедневно после дневного сна,
- помещения игровой-после каждого приема пищи,
- столы протираются до и после каждого приема пищи специальной ветошью,
- игрушки моют в специально выделенных емкостях, в конце дня,
- ковры пылесосят ежедневно,
- санитарно-техническое оборудование чистят 2 раза в день, ежедневно.

Генеральная уборка проводится 1 раз в месяц. Ведется журнал генеральных уборок.

В период распространения коронавирусной инфекции, вызванной COVID-2019 в городе Санкт-Петербурге, в организации, также предусмотрен запас средств индивидуальной защиты (одноразовые медицинские маски в количестве 400 шт., резиновые перчатки в количестве 2000 пар), а также антисептики (кожный антисептик DezFabrika, моющие и дезинфицирующие средства (Жавель-Солид, Жавельон), бесконтактные термометры в количестве 14 шт., журнал учёта температуры (с занесением данных выше 37.1°C), Облучатели (общее количество 23 шт.). В случае выявления лиц с признаками инфекционных заболеваний (респираторными, кишечными, повышенной температурой тела) незамедлительно будут изолированы с момента выявления указанных признаков до приезда бригады скорой (неотложной) медицинской помощи либо прибытия родителей (законных представителей) в кабинете заведующего или мед. кабинете.

Руководителем предприятия определен круг должностных лиц, ответственных за выявленные нарушения.

«14» июля 2022 проверка в отношении ГБДОУ ЦРР- детского сада № 33 Красносельского района Санкт-Петербурга завершена.

В ходе проведения контрольно-надзорных мероприятий в отношении Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения центра развития ребенка - детского сада № 33 Красносельского района Санкт-Петербурга по адресу: Санкт-Петербург, ул. Добровольцев, д. 52, корпус 2, лит. А на основании решения о проведении плановой выездной проверки от 30.06.2022 № 78-03-05/19-1527-2022 допущено нарушение

законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, выразившееся в нарушении требований санитарных правил и норм при эксплуатации зданий, сооружений и помещений, а именно:

07.07.2022г в 10 ч. 00 мин. при визуальном осмотре помещений групповых ячеек № 8 (старшая), № 11 (средняя) и помещения музыкального зала установлено, что помещения содержатся в неудовлетворительном санитарном состоянии: установлены дефекты внутренней отделки стен, потолка (следы протечки, нарушена целостность, облупление краски, трещины, скол кафеля) и дефекты полового покрытия, утрачена стойкость к воздействию влаги, моющих и дезинфекционных средств, вследствие чего невозможно проведение качественной влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств и требует проведение ремонта и замены полового покрытия, что является нарушением ст.ст. 11, 24, 25, части 3 ст. 39 Федерального закона от 30.03.1999 года № Ф3-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.п. 2.5.1, 2.5.2, 2.5.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

07.07.2022г в 11 ч. 00 мин. при визуальном осмотре территории детского сада установлено, что групповые площадки не оборудованы теньевыми навесами, что является нарушением ст.ст. 11, 24, 25, части 1 ст. 28, части 3 ст. 39 Федерального закона от 30.03.1999 года № Ф3-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 3.1.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки:

1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований, о соблюдении (реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, о соблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, об исполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

2) вывод о выявлении нарушений обязательных требований (с указанием обязательного требования, нормативного правового акта и его структурной единицы, которым установлено нарушенное обязательное требование, сведений, являющихся доказательствами нарушения обязательного требования), о несоблюдении (нереализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, с указанием реквизитов разрешительных документов, о несоблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, о неисполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

3) сведения о факте устранения нарушений, указанных в пункте 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия)

12. К настоящему акту прилагаются:

1) экспертные заключения.

2) _____

(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), заполненные проверочные листы (в случае их применения), а также документы и иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований)

В ходе КНМ в качестве средства фиксации применялось фотосъемка фотоаппаратом марки _____ применялось I Phone 12 pro max _____, аудио- и видеозапись _____

(указываются объекты, предметы, фотографирование которых производилось)

старший специалист 1 разряда Гасенко Ольга Евгеньевна _____

(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов), проводившего выездную проверку)

Гасенко Ольга Евгеньевна, старший специалист 1 разряда 786-92-81 
(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должности инспектора, непосредственно подготовившего акт выездной проверки,
контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

С копией акта выездной проверки ознакомлен / отказался от ознакомления
«14» июля 2022 года 11 час. 00 минут
Заведующий Лагута Ольга Анатольевна 
(должность, Ф.И.О. законного представителя юридического лица, ИП)

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их представителей с актом выездной проверки (дата и время ознакомления)

Акт направлен в электронном виде _____
(адрес электронной почты),
в том числе через личный кабинет на специализированном электронном портале
« ____ » _____ 20 ____ года _____ час. _____ минут

Отметка о направлении акта в электронном виде (адрес электронной почты), в том числе через личный кабинет на специализированном электронном портале

<*> Отметки размещаются после реализации указанных в них действий.