

01/12/20

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**
Управление Роспотребнадзора по Чеченской Республике
Территориальный отдел в г. Аргун

г. Аргун

(место составления акта)

« 15 » 01 20 20 г.

(дата составления акта)

16:30

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

**органом государственного контроля (надзора), органом муниципального
контроля юридического лица, индивидуального предпринимателя**
№ 175

По адресу/адресам: ЧР, Гудермесский р-н, С. Джалка, ул. Новая, 13

(место проведения проверки)

На основании: Распоряжения № 185 от 27.11.2019г.

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

была проведена ПЛАНОВАЯ ВЫЕЗДНАЯ проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад №2 «Марьям» с. Джалка Гудермесского муниципального района

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

Дата и время проведения проверки:

« ___ » _____ 2019 г. с ___ час. ___ мин. до ___ час. ___ мин. Продолжительность _____

« ___ » _____ 2020 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: 15 рабочих дней/120 часов

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по
Чеченской Республике в г. Аргун

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы): (заполняется при проведении
выездной проверки) Дакаева Л.Х. ✓ РЛ 12.12.2019г., в 10:00

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Джамурзаева Анжела Рамельевна – главный
Лицо(а), проводившее проверку: специалист-эксперт

Герейханова Хеди Ш. – помощник санитарного врача ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ЧР» в г. Аргун

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

При проведении проверки присутствовали: Дакаева Лариса Хусейновна – заведующая

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

В ходе проведения проверки:

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

В ходе проведения плановой выездной проверки с 18.12.2019г. по 15.01.2020г., с 09:00 до 16:30, в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №2 «Марьям», расположенный по адресу: ЧР, Гудермесский район, с. Джалка, ул. Новая, 13 выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

- Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

- СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций",

- Федерального закона от 17.09.1998г., №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней».

- Санитарные правила СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических мероприятий):

1. На объекте не организован на 2019-2020г.г. производственный контроль за соблюдением санитарно-гигиенического и противоэпидемического режимов с проведением лабораторно-инструментальных исследований и измерений, что является нарушением требований п. 1.5. главы 1 СП 1.1.1058-01. В соответствии с данными требованиями, юридические лица и индивидуальные предприниматели в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, в том числе:

разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия;

обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении и реализации населению;

осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических)

мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.

В соответствии с требованиями ст. 32 №52-ФЗ, производственный контроль, в том числе проведение лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ и оказания услуг, а также условиями труда осуществляется индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами в целях обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания таких продукции, работ и услуг.

2. При выборочной проверке медицинских карт установлено, что в картах отсутствует наличие информированного добровольного согласия на медицинское вмешательство гражданина, одного из родителей либо иного законного представителя несовершеннолетнего в возрасте до 15 лет или больного наркоманией несовершеннолетнего в возрасте до 16 лет, законного представителя лица, признанного недееспособным в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, что является нарушением требований п. 2 ст. 11 Федерального закона от 17 сентября 1998 г. N 157-ФЗ "Об иммунопрофилактике инфекционных болезней";

3. В соответствии с проверенным журналом регистрации проведения текущей уборки установлено, что уборку медицинского кабинета производят менее 2 раз в день (1 раз в день) с использованием дезинфекционных средств, что является нарушением требований ст. 11 N 157-ФЗ "Об иммунопрофилактике инфекционных болезней".

4. При выборочной проверке медицинской документации воспитанников детского дошкольного образовательного учреждения установлено, что частично дети допускаются в организованные коллективы без иммунизации против управляемых инфекций (корь, паротит), что является нарушением требований ч.2 ст. 5 Федерального закона от 17.09.1998г., №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней».

В соответствии с требованиями ч. 1 ст.28 Федерального закона №52-ФЗ в организациях отдыха и оздоровления детей, дошкольных и других образовательных организациях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства.

Согласно п. 20.1. главы 20 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", руководитель дошкольной образовательной организации является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил. Ответственность за соблюдение требований настоящих правил возлагается на заведующую МБДОУ «Детский сад №2 «Марьям» с. Джалка Гудермесского муниципального района» – Дакаеву Ларису Хусейновну (с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям

(с указанием положений (нормативных) правовых актов): _____

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

нарушений не выявлено:

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №2 «Марьям» с. Джалка Гудермесского муниципального р-на» находится в типовом одноэтажном здании. Дошкольное образовательное учреждение функционирует в режиме полного дня (12-12,5 часового пребывания). Дети в детский сад принимаются дети с трех до семи лет. Направленность учреждения – общая. Территория детского сада размещена на внутриквартальной территории села. Территория детского сада огорожена по периметру и озеленена зелеными насаждениями. Территория имеет наружное электрическое освещение. Территория разбита на функциональные зоны: зона застройки, зона игровой территории, хозяйственная зона. Зона игровой территории включает в себя групповые площадки - индивидуальные для каждой группы (соответствует рекомендуемой площади, не менее 9,0 кв. м на 1 ребенка дошкольного возраста (от 3-х до 7-ми лет)) и физкультурную площадку. Покрытие групповых площадок: травяное и утрамбованное беспыльное покрытие. Для защиты детей от солнца и осадков на территории каждой групповой площадки установлены тентовые навесы. Тентовые навесы оборудованы деревянными полами, на расстоянии 20 см. от земли, огорожены с трех сторон. Для детей оборудованы игровые и физкультурные площадки. Игровые площадки оборудованы песочницами (4), качелями. Песочницы закрыты крышками для защиты песка от осадков и дождей. Хозяйственная зона расположена со стороны входа в производственные помещения столовой, имеет самостоятельный въезд. В хозяйственной зоне размещен контейнер для сбора и удаления мусора на расстоянии 15 м. от здания на площадке с твердым покрытием. Вывоз ТБО производится по договору с МУ ПУЖКХ Гудермесского р-на. Ежедневно проводится уборка территории. Въезд и вход, пешеходные пути детского учреждения заасфальтированы и имеют плиточное покрытие. Общая площадь территории 0,57га, Общая площадь здания 726 кв.м.

Вместимость учреждения - 150детей, на день обследования – 163 детей.

Набор помещений детского сада: групповые ячейки на 4 групп, спальные комнаты – 4, игровые комнаты – 4, санузлы – 2, дополнительные помещения для занятий с детьми (музыкальный зал, физкультурный зал, кабинет психолога; сопутствующие помещения- медицинский блок, пищеблок, прачечная; помещения служебно-бытового назначения для персонала).

В учреждении выделено помещение для прачечной, где размещена стиральная машина-автомат, стеллажи для хранения чистого белья. Все комнаты окрашены на высоту 1,6 м, стены выше о потолок покрыты вододисперсионной краской, пол покрыт керамической плиткой с шершавой поверхностью.

Внутренняя отделка помещений: потолок и стены помещений детского сада (игровые, спальни, групповые) покрашены вододисперсионной краской. Полы всех помещений – дощатые. Стены помещений пищеблока, туалетов окрашены масляной краской на высоту 1,6 м. Полы имеют дощатое покрытие.

Оборудование основных помещений учреждения соответствует росту и возрасту детей. Функциональные размеры приобретаемой и используемой детской мебели для сидения и столов соответствуют обязательным требованиям, установленным техническими регламентами или (и) национальными стандартами.

Детская мебель и оборудование для помещений, поступившее в дошкольные образовательные организации, изготовлены из материалов, безвредных для здоровья детей и имеют документы, подтверждающие их происхождение и безопасность. Стулья и столы промаркированы. Поверхности столов имеют матовые покрытия светлого тона. Раздевальные оборудованы шкафами для верхней одежды детей. Шкафы для одежды оборудованы индивидуальными полками для головного убора, крючками для верхней одежды, каждая ячейка промаркирована. В состав групповой ячейки входят: раздевальная (приемная) (для приема детей и хранения верхней одежды), групповая (для проведения игр, занятий и приема пищи), спальня, буфетная (для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды), туалетная (совмещенная с умывальной). В составе групповых предусмотрены отдельные спальни, оборудованные стационарными кроватями, которые расставлены с соблюдением санитарных требований. Дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены. Постельное белье промаркировано индивидуально для каждого ребенка. Туалетные помещения делят на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне размещены детские умывальники с подводкой проточной воды. В зоне санитарных узлов размещены унитазы. В туалетных помещениях установлены вешалки для детских полотенец по списочному составу детей, шкаф для уборочного инвентаря.

Освещение помещений: все помещения детского сада имеют естественное освещение. Проемы в групповых и спальнях оборудованы регулируемыми солнцезащитными шторами. Источниками искусственного освещения являются люминесцентные лампы. Освещение подключено к городской сети электричества. Чистка оконных стекол и светильников проводится по мере загрязнения. Осветительные приборы имеют защитную светорассеивающую арматуру. Неисправные и перегоревшие лампы хранятся в отдельном помещении

Отопление и вентиляция помещений: здание детского сада обеспечено автономной системой отопления. Вентиляция естественная, от оконных фрамуг. Все помещения неоднократно проветриваются в отсутствие детей. Контроль за температурным режимом осуществляется с помощью бытовых термометров.

Водоснабжение и канализация – централизованное (источник водоснабжения-Джалкинский водозабор). Здание обеспечено системой горячего и холодного водоснабжения, канализацией. Подводкой горячей и холодной воды и канализацией обеспечены пищеблок, буфетные, туалеты, медицинский блок.

Прием детей, впервые поступающие в детский сад организовано на основании медицинского заключения. Ежедневный прием детей проводится воспитателем и мед.работником. Выявленные больные дети или дети с подозрением на заболевание не принимаются; заболевших в течение дня детей изолируют от здоровых детей (временно размещают в помещениях медицинского блока) до прихода родителей или их госпитализируют в лечебно-профилактическую организацию с информированием родителей. После перенесенного заболевания, а также отсутствия более 5 дней (за исключением выходных и праздничных дней) детей принимают в дошкольные образовательные организации только при наличии справки с указанием диагноза, длительности заболевания, сведений об отсутствии контакта с инфекционными больными. Режим дня, продолжительность сна и прогулок, соответствует санитарным требованиям. Ежедневно проводятся занятия физической культуры и гимнастики как в помещении (в зимний период), так и на воздухе. Работа по физическому развитию проводится с учетом здоровья детей при постоянном контроле со стороны медицинских работников.

Пищеблок состоит из 1 помещения: горячий цех и моечная кухонной посуды. Пищеблок работает на сырье. В отдельном помещении хранятся сыпучие продукты, и размещено холодильное оборудование. В моечной размещена двухгнездная ванна с подводкой горячей и холодной воды для мытья посуды. Источником горячего водоснабжения является электроводонагреватель. Имеются стеллажи для хранения чистой посуды. Питание детей организовано в групповых. В учреждении четырехкратное питание (завтрак, обед, полдник, ужин). Питьевой режим в саду соблюдается. Доставка питания детей проводится в специально промаркированных закрытых емкостях. Мытье столовой посуды организовано в моечных групповых. Отделка помещения пищеблока: стены облицованы глазурованной плиткой, пол и стены на высоту 1,6 выложены глазированной плиткой. Пищеблок оборудован необходимым технологически, холодильным и моечным оборудованием. Весь кухонный инвентарь промаркирован. Столы, предназначенные для обработки, цельнометаллические. Для разделки сырых и готовых продуктов, имеются разделочные столы. Разделочные доски и ножи промаркированы. Количество используемой посуды соответствует списочному составу детей. В пищеблоке оборудована приточно-вытяжная вентиляция с естественным побуждением. Мытье посуды проводится в соответствии с санитарными требованиями. В моечных вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Столовая и чайная посуда выделена для каждой группы и хранится в буфетных. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собирают в промаркированные ведра с крышками. Ежедневно проводится влажная уборка с применением дезинфицирующих средств. В пищеблоке работают 3 человека. Полным медицинским обследованием работники охвачены. Ношение и хранение спец.одежды соблюдается. Прием продуктов питания проводится при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность, сертификатов соответствия и товарно-сопроводительных документов. Входной контроль пищевых продуктов осуществляется диет. сестрой, результаты заносятся в журнал бракеража сырой продукции. В складских помещениях установлены термометры для контроля температурного режима. Хранение продуктов питания соблюдается. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3-6 лет - 50,0 мг на порцию. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15°C (для компота) и 35°C (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом). Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в

объеме: порционные блюда - в полном объеме; первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г. В детском саду организовано четырехразовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин). Составлено примерное 10 дневное меню, на основании которого составляется меню-требование с указанием выхода блюд. При составлении примерного меню учтено распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи. Меню составляется с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

Прием продуктов питания проводится при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность, сертификатов соответствия и товарно-сопроводительных документов. Входной контроль пищевых продуктов осуществляется диет. сестрой, результаты заносятся в журнал бракеража сырой продукции. В складских помещениях установлены приборы для контроля температурного режима и влажности воздуха. Хранение продуктов питания соблюдается. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции, В соответствии Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г. В детском саду организовано четырехразовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин). Составлено примерное 10 дневное меню, на основании которого составляется меню-требование с указанием выхода блюд. При составлении примерного меню учтено распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи. Меню составляется с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

В примерном меню приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствует их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд и кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформлены согласно требованиям. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню. Завтрак состоит из горячего блюда (каша), бутерброда и горячего напитка. Обед включает закуску (салат или порционные овощи,), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, или крупяные запеканки. Ужин овощные или творожные блюда, и горячие напитки. В примерном 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. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводится их замена на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам. При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Кратность приема пищи и режим питания детей по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) определена временем пребывания детей и режимом работы дошкольной образовательной организации. (4-разовое). Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в дошкольных образовательных организациях и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и емкости. Имеются емкости для полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфекционных средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Крупы не содержат посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют температуру +60...+65°C; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15°C.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования: овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты обязательно удаляют наружные листья. Не допускают предварительное замачивание овощей. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, соблюдаются следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

В наличии имеется запас дезинфицирующих средств («Бриллиантовый миг», «Самаровка»), инструкции по приготовлению и применению рабочих растворов средства имеются.

Медицинский блок состоит из медицинского, процедурного кабинетов, изолятора. В туалете предусмотрено место для приготовления дезинфицирующих растворов. Медицинский блок имеет отдельный вход с коридора. Внутренняя отделка помещений: Стены помещений медицинского блока покрашены водоэмульсионной краской. Полы в данных помещениях покрыты керамической плиткой с шершавой поверхностью. Медицинский блок обеспечен подводкой горячей и холодной воды, и канализацией. Прием детей, впервые поступающих в детский сад, организован на основании медицинского заключения. Ежедневный

прием детей проводится воспитателем и мед.работником. Выявленные больные дети или дети с подозрением на заболевание не принимаются; заболевших в течение дня детей изолируют от здоровых детей (временно размещают в помещениях медицинского блока) до прихода родителей, или их госпитализируют в лечебно-профилактическую организацию с информированием родителей. После перенесенного заболевания, а также отсутствия более 5 дней (за исключением выходных и праздничных дней) детей принимают в дошкольные образовательные организации только при наличии справки с указанием диагноза, длительности заболевания, сведений об отсутствии контакта с инфекционными больными. Режим дня, продолжительность сна и прогулок, соответствует санитарным требованиям. Ежедневно проводятся занятия физической культуры и гимнастики как в помещении (в зимний период), так и на воздухе. Работа по физическому развитию проводится с учетом здоровья детей при постоянном контроле со стороны медицинских работников.

Оснащение медицинского кабинета – кушетка, ширма, шкаф для медикаментов и документации, рабочий стол, стул, процедурный столик, весы, ростомер, термометры, тонометр. Медицинская сестра учреждения ведет следующую учетно-отчетную медицинскую документацию:

- медицинские карты ф.026/у;
- журнал учета профилактических прививок;
- журнал регистрации инфекционных заболеваний (выявленных нет);
- журнал осмотра детей на педикулез (осмотры проводятся еженедельно, за 2019-2020 года выявленных нет);
- журнал учета дезинфицирующих средств;
- журнал «Здоровья» (осмотр сотрудников проводится ежедневно);
- журнал текущей и генеральной уборки мед.кабинета;
- журнал учета проведения профилактических мероприятий по оздоровлению детей.

Ведется работа по профилактике возникновения и распространения инфекций и пищевых отравлений:

- проводятся еженедельные осмотры детей на педикулез - осмотры проводятся еженедельно, за 2019-2020 года выявленных нет;
- наблюдение за состоянием здоровья воспитанников;
- контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом;
- организация и проведение профилактической и текущей дезинфекции;
- работа с персоналом и детьми по формированию здорового образа жизни (организация "дней здоровья", игр, викторин и другие);
- ведение медицинской документации, на всех детей представлены медицинские карты с внесенными сведениями о проведенных профилактических прививках. Ежедневный утренний прием детей осуществляется медработником - осматривается слизистая носоглотки детей, проводится опрос родителей. Ведется ежедневный учет посещаемости детей. Детей с признаками заболевания ОРВИ не допускают в коллектив. Плановые профилактические прививки, со слов медсестры ДДО, проводятся в детской поликлинике. Профилактические прививки по эпидемическим показаниям проводятся в медицинском кабинете ДОО силами выездной прививочной бригады. Данные о проведенных профилактических прививках и до прививочном состоянии вносятся в медицинские карты ф 026/у.

Профилактические медицинские осмотры и личная гигиена персонала: всего работников в детском саду – 48 , из них воспитатели -15. Каждый работник имеет личную медицинскую книжку. Прохождение медицинских осмотров обеспечено.

Санитарной одеждой персонал детского сада обеспечен. Личная гигиена соблюдается. Стирка одежды осуществляется по мере загрязнения. Дезинфицирующими и моющими средствами детский сад обеспечен. Смена постельного белья и полотенца проводится по мере загрязнения. Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в отдельном помещении.

Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой.

Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.

Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны, затем чистят влажной щеткой.

Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом и моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфекционных средств.

Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфекционных средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения. При проведении проверки окна и двери засетчены.

Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем открыты в период проведения плановой проверки. По мере загрязнения их очищают от пыли.

Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в групповые моются проточной водой (температура 37°C) с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, и затем высушивают на воздухе. Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), используются только в качестве дидактического материала. Игрушки моются ежедневно в конце дня. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.

Смена постельного белья, полотенца проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируется. Постельное белье, кроме наволочек, промаркированного у ножного края. На каждого ребенка имеется по три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены наматрасников. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах. Белье после употребления складывается в специальный мешок из двойной материи. Грязное белье доставляется в постирочную. Матерчатые мешки стираются. Постельные принадлежности: матрацы, подушки, спальные мешки проветриваются непосредственно в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральной уборки и периодически на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны.

В дошкольной образовательной организации проводятся мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов.

Санитарной одеждой персонал детского сада обеспечен. Личная гигиена соблюдается. Стирка одежды осуществляется по мере загрязнения. Дезинфицирующими и моющими средствами детский сад обеспечен. Смена постельного белья и полотенца проводится по мере загрязнения. Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в отдельном помещении.

При проведении плановой проверки учреждения, лабораторией ФФБУЗ «ЦГ и Э по ЧР» в г. Аргун, Гудермесском, Ножай-Юртовском районах были проведены лабораторно - инструментальные исследования на

бактериологические и химические анализы: отбор воды на проведение микробиологических исследований, отбор готовых блюд на определение энергетической ценности и санитарно-химических и микробиологических исследований; взятие смывов СМБГКП, СМПЗ; замер воздуха и микроклимата помещений (протоколы лабораторных исследований №№2.1783, 2.1784, 2.1785, 2.1786, 2.1787, 2.1788, 2.П879, 2.П881, 2.П887, 2.П888 от 23.12.2019г.). Результаты прилагаются к Акту.

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



(подпись проверяющего)



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

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

(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые к акту документы:

Результаты лабораторно-инструментальных исследований

Подписи лиц,
проводивших
проверку:

Главный специалист-эксперт



Джамурзаева А.Р.

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

Дакаева Лариса Хусейновна - заведующая

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

«15» 01 2020 г.



(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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