

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 Московской области
(Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Московской
области в г. Дубна, Дмитровском, Талдомском районах)
ул. Профессиональная, дом 1., г. Дмитров, Московская обл. 141800
Тел./факс (8495)-993-95-36 E-mail: dmitrov@50.rospotrebnadzor.ru

г. Дубна

(место составления акта)

« 01 » марта 20 16 г.

(дата составления акта)

12 ч. 00 мин.

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ,
органом государственного контроля (надзора), органом муниципального
контроля юридического лица, индивидуального предпринимателя
№ б/н

По адресу/адресам:

Московская область, г. Дубна, ул. Центральная, дом 1а.

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения о проведении плановой выездной проверки
Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Московской области в г.
Дубна, Дмитровском, Талдомском районах № 7-03 от 25.01.2016г.

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

была проведена плановая выездная

(плановая/ внеплановая/документарная/выездная)

проверка в отношении: Муниципального автономного дошкольного образовательного
учреждения № 13 «Тополек» города Дубны Московской области

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

Дата и время проведения проверки:

«02» февраля 2016г. с 10 час. 00 мин. до 13 час. 00 мин., 3 часа

«09» февраля 2016г. с 14 час. 00 мин. до 18 час. 00 мин., 4 часа

«12» февраля 2016г. с 10 час. 00 мин. до 13 час. 00 мин., 3 часа

«15» февраля 2016г. с 11 час. 00 мин. до 13 час. 00 мин., 2 часа

«01» марта 2016г. с 09 час. 00 мин. до 12 час. 00 мин., 3 часа

Продолжительность 5 рабочих дня 15 час. 00 мин.

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

Общая продолжительность проверки: 5 рабочих дней / 15 часов

(рабочих дней/ часов)

Акт составлен: территориальным отделом Роспотребнадзора по Московской области в г.
Дубна, Дмитровском, Талдомском районах

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

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

Заведующий Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения № 13 «Тополек» города Дубны Московской области Соболева Мария Анатольевна, 28.01.2016г. 10 час. 10 мин.

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: Галкина Бориса Евгеньевича главного специалиста – эксперта территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Московской области в г. Дубна, Дмитровском, Талдомском районах; Дедову Галину Анатольевну - главного специалиста – эксперта территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Московской области в г. Дубна, Дмитровском, Талдомском районах; Шувикову Ларису Юрьевну - ведущего специалиста – эксперта территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Московской области в г. Дубна, Дмитровском, Талдомском районах.

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

При проведении проверки присутствовали: Заведующий Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения № 13 «Тополек» города Дубны Московской области Соболева Мария Анатольевна

(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:

В ходе проведения плановых контрольно-надзорных мероприятий в отношении Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения 13 «Тополек» города Дубны Московской области установлено следующее:

Требования к оборудованию и содержанию территории.

Территория детского сада огорожена забором по периметру, озеленена. Для разделения групповых площадок используются кустарники. На земельном участке детского сада площадью 0,52га выделены игровые зоны и хозяйственная зона. Покрытие групповых площадок травяное, с утрамбованным грунтом. Для защиты детей от солнца и осадков на территории каждой групповой площадки установлены тентовые навесы.

Акарицидные обработки территории ДО проводились весной 2015г.. В тот же период 2015 года на игровых площадках произведена полная смена песка. Песок исследовался по паразитологическим, микробиологическим, санитарно-химическим и радиологическим показателям.

Песочницы в отсутствие детей закрываются во избежание загрязнения песка. На момент обследования игровые площадки очищены от снега, для прогулок детей подготовлены.

Вывоз ТБО осуществляет ООО «Российско-финская компания «ЭКОСИСТЕМА» на основании договора, контейнеры заполнены менее чем на 1/3.

Уборка территории осуществляется утром и вечером.

Требования к зданию, помещениям, оборудованию и их содержанию.

Детский сад № 13 построен по типовому проекту в 1954году, рассчитан на 5 групп.

Затем одно из групповых помещений второго этажа было переоборудовано под музыкальный зал и медицинский блок. Начиная, с 1994 года в ДООУ № 13 функционируют 3 группы для детей с нарушением центральной нервной системы. В этом же году одно из групповых помещений было переоборудовано под лечебные кабинеты: физиотерапевтический кабинет, ваннные комнаты, кабинет дефектолога, ЛФК и комната для занятий с детьми.

Здание кирпичное, двухэтажное, отдельно стоящее, обеспечено всеми видами инженерных коммуникаций от городских сетей в полном объеме, в исправном состоянии. На момент обследования в ДООУ № 13 «Тополек» функционирует 3 группы. Все группы от 3 до 7 лет разновозрастные, так как дошкольная организация имеет компенсирующую направленность, и соответствуют требованиям п. 1.11. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Общая площадь здания 704,6 кв.м. Площадь групповых помещений – 167,1 кв.м. Общая площадь спален – 52,12 кв.м. В результате перепланировки, проведенной в 1994г. все три группы имеют специально выделенные помещения для размещения спален. В среднем площадь на одного ребенка в групповых помещениях – более 5,4 кв.м., и соответствует требованиям санитарных правил. Средняя площадь на одного ребенка в спальнях от 2 кв.м. до 2,6 кв.м. Так как не все дети посещающие ДООУ № 13 спят, из 31 детей по списочному составу не спят 8 детей, детей после обеда родители забирают домой – по медицинским показаниям.

Все входы в здание оборудованы тамбурами по проекту. В состав групповой ячейки входит: раздевальная, групповая, туалетная, спальная комната. Отдельно выделенное помещение для моечной столовой посуды по проекту отсутствует. Столовая посуда моется в двух гнездных ваннах размещенных в групповой. К ваннам подведена холодная и горячая вода. На случай отключения горячего водоснабжения предусмотрено резервное водоснабжение с жесткой разводкой воды к моечным ваннам.

. Площади помещений, входящих в состав групповых соответствуют проекту и таб. 1 Приложения 1 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

В детском саду имеется медицинский блок, который обслуживается на основании договора ГАУЗ МО «Дубненская городская больница».

Пищеблок расположен на первом этаже, имеет отдельный вход. Технологическое оборудование размещено с учетом обеспечения свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания. Питание детей организовано в помещениях групповых.

Требования к внутренней отделке.

Все отделочные материалы безвредные для здоровья детей и имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Стены помещений горячего цеха пищеблока, моечной, туалетных облицованы керамической плиткой.

Полы в помещениях пищеблока, подсобных помещениях и туалетных выложены керамической плиткой.

В помещениях моечных и заготовочном цеху пищеблока полы оборудованы сливными трапами с соответствующими уклонами полов к отверстиям трапов.

В группе «Вини Пух» на потолке шелушится и обваливается штукатурка.

На потолке коридора (рядом с кабинетом заведующего ДООУ № 13) имеются следы от протечек.

На стенах туалетной комнаты группы «Вини Пух» трещины, что препятствует проведению качественной влажной обработки с применением моющих и дезинфекционных средств.

Стены тамбура пищеблока, который одновременно служит и сырым цехом, не облицованы глазурованной плиткой или иным влагостойким материалом, безвредным для здоровья человека.

Требования к оборудованию и его размещению в помещениях дошкольных организаций.

Оборудование основных помещений соответствует росту и возрасту детей, учитывает гигиенические и педагогические требования. Функциональные размеры используемой детской (дошкольной) мебели стульев и столов (обеденных и учебных) соответствуют обязательным требованиям, установленным техническими регламентами.

Раздевальные оборудованы шкафами для верхней одежды детей и персонала.

Шкафы для одежды и обуви оборудованы индивидуальными ячейками - полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Каждый индивидуальный шкаф промаркирован.

В раздевальных предусмотрены условия для сушки верхней одежды и обуви детей.

В групповых помещениях для детей столы и стулья установлены по числу детей в группах.

Стулья в комплекте со столом одной группы, промаркированы. Подбор мебели для детей проводится с учетом антропометрических показателей согласно таблице 1.

При оборудовании групповой соблюдены следующие требования:

- столы для занятий в группах устанавливаются вблизи светонесущей стены при обязательном левостороннем освещении рабочего места;

- для леворуких детей индивидуальные рабочие места организуют с правосторонним освещением рабочего места.

Столбы установлены следующим образом:

- четырехместные столы - не более чем в 2 ряда с учетом обеспечения боковым освещением максимального количества детей;

- двухместные столы - не более чем в 3 ряда;

- расстояние между рядами столов не менее 0,5 м;

- расстояние первого ряда столов от светонесущей стены 1 м;

Рабочие поверхности столов имеют матовое покрытие светлого тона. Материалы, используемые для облицовки столов и стульев, обладают низкой теплопроводностью, стойкие к воздействию теплой воды, моющих и дезинфицирующих средств.

При организации занятий детей рассаживают с учетом роста, состояния здоровья, зрения и слуха.

В дошкольной организации используют игрушки, безвредные для здоровья детей и отвечающие гигиеническим требованиям к товарам детского ассортимента, которые подвергаются влажной обработке (стирке) и дезинфекции. Мягконабивные и пенолатексные ворсованные игрушки для детей дошкольного возраста используются только в качестве дидактических пособий.

В дошкольной организации в составе всех групповых помещений имеются отдельные спальные комнаты.

Спальни оборудованы стационарными кроватями. Кровати соответствуют ростовозрастным особенностям детей. Расстановка соответствует требованиям действующего санитарного законодательства. Спальни используются только по назначению. Все дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены. В наличии имеется по 3 комплекта постельного белья и полотенца, 2 комплекта на матрасников из расчета на 1 ребенка.

Туалетные помещения разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов. В зоне умывальной размещены детские умывальники и душевой поддон. В зоне санитарных узлов размещены унитазы.

В туалетных помещениях установлены настенные вешалки с индивидуальными ячейками для детских полотенец и предметов личной гигиены, хозяйственные шкафы, в котором хранится и уборочный инвентарь.

Требования к естественному и искусственному освещению.

Светопроемы в групповых, игровых и спальнях оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами (тканевые шторы светлых тонов). Зашторивание окон в спальнях осуществляется лишь во время сна детей, в остальное время шторы раздвинуты, обеспечивая инсоляцию помещения.

Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии перегоревшие ртутьсодержащие лампы (люминесцентные) собирают в специально выделенном помещении и вывозят из здания дошкольной организации. Утилизируются по договору со специализированной организацией. Все осветительные приборы в помещениях для детей имеют защитную светорассеивающую арматуру. В помещениях пищеблока и прачечной установлена пылевлагонепроницаемая защитная арматура.

Чистку оконных стекол проводят по мере их загрязнения, но не реже 2 раз в год, осветительной арматуры и светильников - не реже 2 раз в год и по мере загрязнения.

Требования к отоплению и вентиляции.

Здание детского сада оборудовано системами отопления и вентиляции в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха в общественных зданиях и сооружениях. Отопление централизованное, от городских сетей. Все помещения детского сада ежедневно проветриваются в соответствии с графиком. Контроль над температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляется с помощью бытовых термометров.

Требования к водоснабжению и канализации.

Здание детского сада оборудовано централизованной канализацией, водоснабжением (холодным и горячим) от городских сетей. Организовано резервное горячее водоснабжение.

Требования к приему детей в дошкольные организации, режиму дня и учебным занятиям.

Прием детей, впервые поступающих в дошкольные организации, осуществляется на основании медицинского заключения, выданного в установленном порядке.

Ежедневный утренний прием детей проводят воспитатели, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей. Медицинский работник осуществляет прием детей в случаях подозрения на заболевание. Выявленные больные дети или дети с подозрением на заболевание в дошкольную организацию не принимаются; заболевших в течение дня детей изолируют от здоровых детей (временно размещают в изоляторе) до прихода родителей или направляют в лечебное учреждение.

После перенесенного заболевания, а также отсутствия более 5 дней (за исключением выходных и праздничных дней) детей принимают в дошкольные организации только при наличии справки участкового врача-педиатра с указанием диагноза, длительности заболевания, проведенного лечения, сведений об отсутствии контакта с инфекционными больными, а также рекомендаций по индивидуальному режиму ребенка-реконвалесцента на первые 10 - 14 дней.

Режим дня соответствует возрастным особенностям детей и способствует их гармоничному развитию.

Ежедневная продолжительность прогулки детей составляет не менее 4 - 4,5 часа. Прогулку организуют 2 раза в день.

Во время прогулки с детьми проводятся игры и физические упражнения. Подвижные игры проводят в конце прогулки перед возвращением детей в помещения ДО.

Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений соответствует требованиям действующего санитарного законодательства. Все технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Моечные (производственные) ванны на пищеблоке обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

Кухонную посуду, после освобождения от остатков пищи моют в двухсекционной ванне с соблюдением утвержденного режима. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах.

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40°C) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65°C) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся отдельно в кассетах.

Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы. Для персонала выделена и промаркирована отдельная посуда. Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в групповых каждой групповой ячейки. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40°C, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C (вторая ванна) и просушивается на специальных решетках. Чашки промывают горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах в вертикальном положении ручками вверх. Столовую посуду для персонала моют отдельно от детской столовой посуды.

Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собирают в промаркированные металлические ведра с крышками. Ежедневно ведра очищают, промывают 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.

В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п.

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

В помещениях пищеблока проводят дезинсекцию и дератизацию силами специализированных организаций (по договору). Грызунов и насекомых в помещениях дошкольной организации не обнаружено, площадь обработки составляет кв.м.

Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

Пищевые продукты, поступающие в дошкольную организацию, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет ответственное лицо (кладовщик) (бракераж сырых продуктов), делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.

Масло сливочное хранят на полках в заводской таре и брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры - на хранении нет, мелкие сыры хранят на полках в

потребительской таре. Яйцо в коробах хранят в специально выделенном бытовом холодильнике в кладовой.

Хранение ржаного и пшеничного хлеба осуществляется в шкафу, на дверках которого имеются отверстия для вентиляции.

Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту – в холодильнике.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в специально отведенном месте, используя для этих целей промаркированные емкости, в следующем порядке: I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

В ДОУ организован питьевой режим.

Всё холодильное оборудование в кладовой работает в заданном температурном режиме: температура в бытовом холодильнике для гастрономии на момент обследования +4 градуса.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность на продукты, хранящиеся в кладовой, предъявлена.

Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста.

Примерное меню, утвержденное руководителем учреждения, рассчитанное на 2 недели с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей различных возрастов разработано, выполняется. Замена продуктов по дням недели отмечается редко, и только фрукты. Фактический рацион питания подсчитывается.

Ежедневно в меню включены: молоко, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо, кисломолочные напитки, и другие) дети получают - 2 - 3 раза в неделю.

Ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. На каждое блюдо заведена технологическая карта. Для детей разного возраста соблюдаются объемы порций приготавливаемых блюд.

Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

Выдача готовой пищи осуществляется только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, заведующей ДОУ, медицинского работника. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 г. Пробу отбирают прокипяченными ложками в прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду). Суточные пробы готовой продукции оставлены в полном объеме.

Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет ответственное лицо, прошедшее инструктаж.

Требования к перевозке и приему в дошкольные организации пищевых продуктов.

Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Доставка пищевых продуктов осуществляется по договору специализированной организацией.

Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных организаций.

Все помещения убирают влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полы у плинтусов и под мебелью, подоконники, радиаторы и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.).

Влажную уборку в спальнях проводят после дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи.

Столы в групповых помещениях промывают горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую простирывают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой. Стулья и другое оборудование, а также подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники после использования моют горячей водой с мылом: нагрудники из ткани - стирают.

Для технических целей (уборка помещений групповой, туалета и т.д.) оборудован в туалетных помещениях групповых отдельный водопроводный кран.

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

Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживают независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моют теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, ежедневно. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Генеральную уборку всех помещений и оборудования проводят один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моют по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).

Уборочный инвентарь для туалета промаркирован ярким цветом и хранится в туалетной комнате в специальном шкафу. Весь уборочный инвентарь после использования промывают горячей водой с моющими средствами и просушивают.

Дезинфицирующие растворы и моющие средства хранят в местах, не доступных для детей.

Емкости с растворами дезинфицирующих и моющих средств имеют крышки, четкие надписи с указанием названия средства, его концентрации, назначения, даты приготовления. Для готовых к применению средств, разрешенных для многократного использования, указывают дату его разведения. Все дезинфицирующие и моющие средства имеют инструкцию по их использованию и применяются в соответствии с ней.

Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в групповые моют проточной водой (температура 37 °С) с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, и затем высушивают на воздухе.

Пенолатексные ворсованные игрушки и мягконабивные игрушки обрабатывают согласно инструкции изготовителя.

Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытье, стирка), используются только в качестве дидактического материала.

Игрушки моют или стирают ежедневно в конце дня, а в группах для детей младенческого и раннего возраста - 2 раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.

Смену постельного белья, полотенец проводят по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье промаркировано.

Постельное белье, кроме наволочек, маркируют у ножного края. Чистое белье доставляют в мешках и хранят в шкафах.

Дератизационные и дезинсекционные мероприятия в ДОУ проводятся специализированной организацией по договору.

Нарушений ТР ТС во время проведения плановой проверки не выявлено.

Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала.

Персонал детского сада проходит периодический медицинский осмотр в соответствии с Приказом Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов): законодательством Российской Федерации в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения и в области защиты прав потребителей:

Ст. 24 Федерального закона от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», а именно:

СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», а именно:

П.5. В группе «Вини-Пух» на потолке шелушится и обваливается штукатурка.

П.5. На потолке коридора (рядом с кабинетом заведующего ДОУ № 13) имеются следы от протечек.

П. 5.1. На стенах туалетной комнаты группы «Вини-Пух» трещины, что препятствует проведению качественной влажной обработки с применением моющих и дезинфекционных средств.

П.5.2. Стены тамбура пищеблока, который одновременно служит и сырым цехом, не облицованы глазурованной плиткой или иным влагостойким материалом, безвредным для здоровья человека.


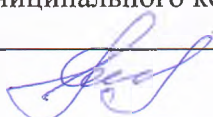
(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

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 -----

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



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

(подпись проверяющего)

представителя)

(подпись проверяющего)

Журнал учёта 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)

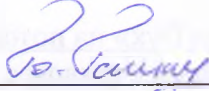
(подпись проверяющего)

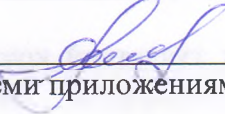
Прилагаемые к акту документы:

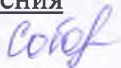
Распоряжение № 7-03 от 25.01.2016г., предписание № 3/74-05 от 01.03.2016г.

Протоколы об административном правонарушении – 1, приказ о назначении на должность заведующего ДОУ, свидетельства ОГРН и ИНН, Устав ДО.

Протоколы лабораторных исследований, выполненных Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» в г. Дубна, Дмитровском, Талдомском районах № № 2349-2353, 2354-2358, 2361 и 2362 от 16.02.2016г., № № 2359, 2360 от 19.02.2016г., № № 2366-2383 от 18.02.2016г., № 13о-III и 13м-III от 15.02.2016г.

Подписи лиц, проводивших проверку: _____  Галкин Б.Е.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а): _____  Шуви́кова Л.Ю.

Заведующий Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения № 13 «Тополек» города Дубны Московской области Соболева Мария Анатольевна 

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

«01» марта 2016г.


(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____

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