

Отметка о размещении сведений об профилактическом визите в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий

Учетный № 15150041000107134183

Дата «08» 08 2023 года

Ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий:

QR-код, обеспечивающий переход на страницу в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», содержащую запись единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий о профилактическом мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в рамках которого составлен соответствующий документ



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Северная Осетия – Алания в Моздокском районе

Кирова ул., 126, г. Моздок, 363758 тел./факс: 8 (86736) 3-42-66

E-mail: tou.15.rus@yandex.ru, http://www.15.rospotrebnadzor.ru/

ОКПО – 75940927, ОГРН – 1051500502646, ИНН/КПП – 1516608274/151601001

(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

«15» 08. 2023г., 11 час.30 мин.

(дата и время составления акта)

МБДОУ № 11 «Радуга» г. Моздока

(место составления акта)

Акт профилактического визита

1. Профилактический визит проведен в соответствии с пунктом 11(4) постановления Правительства РФ от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля».

2. Профилактический визит проведен в отношении: Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения – детский сад комбинированного вида № 11 «Радуга» г. Моздока Республики Северная Осетия – Алания, ИНН 1510018790, ОГРН 1191513004968, образовательная деятельность, чрезвычайно высокий риск

(наименование контролируемого лица, ИНН, ОГРН, объект контроля, категория риска)

3. Профилактический визит проведен по адресу (местоположению): РСО - Алания, Моздокский район, г. Моздок, ул. Юбилейный проезд, 9

(указывается адрес (местоположение), место осуществления контролируемым лицом деятельности или место нахождения иных объектов контроля, в отношении которых был проведен профилактический визит)

4. Профилактический визит проведен в следующие сроки:

с «08» 08 2023 г. 10ч.00ч.

по «08» 08 2023 г. 12ч.00ч.

(указываются дата и время фактического проведения профилактического визита).

Срок проведения профилактического визита приостанавливался в связи с необходимостью проведения экспертизы/испытания (нужное подчеркнуть) на основании: _____

с «08» 08 2023 г. 10ч.00ч.

по «15» 08 2023 г. 11ч.00ч.

(указывается основание для приостановления срока проведения профилактического визита, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения профилактического визита)

Срок проведения профилактического визита был продлен в связи с необходимостью проведения лабораторно-инструментального обследования (смывы с объектов окружающей среды на санитарно – показательные группы микроорганизмов (100 смывов на КП, калорийность готовых блюд – 1 проба, готовая продукция по санитарно-микробиологическим показателям-3 пробы, продукция на пестициды – 2 пробы, продукция по санитарно-химическим показателям – 2 пробы, готовая продукция на термическую обработку – 1 проба, отбор проб питьевой воды для лабораторного исследования на санитарно – химические и микробиологические показатели, атмосферный воздух - 16 проб, замеры параметров микроклимата и освещенности -20 проб.

с «08» 08 2023 г. 10ч.00ч.

по «15» 08 2023 г. 11ч.00ч.

(указывается вид инструментального обследования, дата и время начала, а также дата и время окончания срока продления профилактического визита)

5. Профилактический визит проведен: Хукежева Мадина Маулитовна главный специалист-эксперт ТО Управления Роспотребнадзора по РСО – Алания в Моздокском районе

(указываются фамилия, имя отчество (при наличии), должность лица, проводившего профилактический визит)

6. К проведению профилактического визита были привлечены:

1) специалисты:

(указываются фамилии, имена отчества (при наличии), должности специалистов).

2) эксперты (экспертные организации): филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РСО-Алания в Моздокском районе», свидетельство об аккредитации № РОСС RU.0001.510841 от 14.09.2017г. выдано Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

(указываются фамилия, имя отчество (при наличии), должность экспертов, или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельств об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации).

7. При проведении профилактического визита присутствовали представители контролируемого лица: И.о. Завалипина Анастасия Викторовна, заведующая

(ФИО, должность)

8. При проведении профилактического визита контролируемое лицо проинформировано:

Информация	Да/нет
Об обязательных требованиях, предъявляемых к его деятельности либо к принадлежащим ему объектам контроля	да
О соответствии объектов контроля критериям риска	да
Об основаниях и о рекомендуемых способах снижения категории риска	да
О видах, содержании и об интенсивности контрольных (надзорных) мероприятий, проводимых в отношении объекта контроля исходя из его отнесения к соответствующей категории риска	да
Иная информация (указать)	

9. При проведении профилактического визита были совершены следующие действия:

1) осмотр, 2) отбор проб (образцов), 3) инструментальные исследования, 4) экспертиза, 5) истребование документов

(указывается фактически совершенное действие: 1) осмотр, 2) отбор проб (образцов), 3) испытание, 4) инструментальные исследования, 5) экспертиза, 6) истребование документов)

в следующие сроки: с «08» 08 2023 г.

по «15» 08 2023 г.

Протоколы испытаний:

_(указывается по каждому фактически совершенному действию)

10. При проведении профилактического визита рассмотрены истребованные документы: режим дня; документы подтверждающие качество и безопасность пищевой продукции; маркировка продукции; примерное меню; бракеражный журнал сырой и готовой кулинарной продукции; гигиенический журнал (сотрудники); журнал учета температурного режима холодильного оборудования; журнал учета температуры и влажности складских помещений; журнал неисправностей технологического и холодного оборудования; журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд; программа производственного контроля; договора с аккредитованными организациями на проведение лабораторных и инструментальных исследований в рамках программы производственного контроля; протоколы лабораторных исследований; договоры на проведение работ по дезинфекции, дезинсекции, дератизации, акты выполненных работ; договор со специализированной организацией на вывоз отходов в соответствии с классом опасности; личные медицинские книжки сотрудников с результатами медицинского осмотра, гигиенической аттестации допуска к работе

(указывается рассмотренные документы, представленные контролируемым лицом)

11. При проведении профилактического визита было установлено:

Федеральный закон от 30.03.99 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) "О качестве и безопасности пищевых продуктов"; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"; СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"; СанПиН 1.1.1088-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»; ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции"; ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»; ТР ТС 029/2012 «Требования к безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»; ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции"; ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»; ТР ТС 008/2011 "О безопасности игрушек"; ТР ТС 025/2012 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мебельной продукции"; Приказ Минздрава России от 21.03.2014 года № 125н "Календарь профилактических прививок по эпидемическим показателям"; Приказ Минздрава РФ от 28.01.2021 N 29Н. "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, Перечня медицинских противопоказаний к

осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры"; СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг"; СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"; СанПиН 3.5.2.3472-17 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение"; СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий"; СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"; СанПиН 1.1.1088-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" - не нарушены

(указываются выводы, по результатам осмотра, рассмотрения документов, проведенных исследований, испытаний, экспертиз: 1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований; 2) вывод о выявленных нарушениях обязательных требований; 3) сведения о факте устранения нарушений обязательных требований до окончания профилактического мероприятия)

12. К настоящему акту прилагаются: протоколы испытаний:

(указывается (протокол осмотра, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального исследования, протокол испытания, экспертные заключения, их реквизиты, а также иные документы, являющиеся доказательствами выявленных нарушений, предписание об устранении выявленных нарушений)

главный специалист-эксперт Хукежева Мадина Маулитовна
(должность, фамилия, инициалы инспектора)

Хукежева (подпись)

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

(дата, время)

15.08.23
11:30

(подпись)

[подпись]

(должность)

ч.о. заведующей

(ФИО)

Заваткина И.В.



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека по Республике Северная Осетия – Алания в Моздокском районе

Кирова ул., 126, г. Моздок, 363758 тел./факс: 8 (86736) 3-42-66

E-mail: tou.15.rus@yandex.ru, http://www.15.rospotrebnadzor.ru/

ОКПО – 75940927, ОГРН – 1051500502646, ИНН/КПП – 1516608274/151601001

(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

Протокол осмотра
при проведении профилактического визита

«08 __ 08 __ 2023г.

МБДОУ №11 «Радуга» г. Моздока
(место составления)

Мною, главным специалистом -экспертом отдела территориального отдела Управления Роспотребнадзора
по Республике Северная Осетия-Алания в Моздокском районе Хужежевой Мадитой Маулитовной
(должность, фамилия и инициалы лица, проводившего осмотр)

на основании абзаца 2 пункта 11(4) постановления Правительства Российской Федерации от 10.03.2022 №
336 «Об особенностях организации и осуществлении государственного контроля (надзора), муниципального
контроля»

произведен осмотр: МБДОУ №11 «Радуга» г. Моздока (групповые комнаты, музыкальный зал, мед. кабинет,
пищеблок)

(наименование территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных предметов)

находящихся по адресу: РСО - Алания, Моздокский район, г. Моздок, ул. Юбилейный проезд, 9

(указывается адрес нахождения территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных предметов)

Осмотр проведен «08» __ 08 __ 2023г.

Осмотр произведен с участием контролируемого лица (его представителя): Муниципального
бюджетного дошкольного образовательного учреждения – детский №11 «Радуга» г. Моздока Республики
Северная Осетия – Алания, ОКПО 67752011, ИНН 1510018790, РСО – Алания, Моздокский район, г.
Моздок, ул. Юбилейный проезд, 9

(наименование, организационно-правовая форма юридического лица, его регистрационный номер (код ОКПО, ИНН), юридический и фактический
адреса, полномочия представителя)

и (или) с применением видеозаписи:-----

(указываются сведения о технических средствах, используемых для проведения видеозаписи, дата, время и место, а также условия проведения
видеозаписи)

Осмотром установлено:

Осмотром установлено: Дошкольная организация осуществляет образовательную деятельность в
соответствии с лицензией на осуществление образовательной деятельности, серия 15ЛО1 № 0001659,
регистрационный номер № 2708 от 23.10.2020 года, выдано Министерством образования и науки Республики
Северная Осетия – Алания, срок действия - бессрочно. Приложение – общее образование, уровень
образования - дошкольное образование.

Санитарно-эпидемиологическое заключение 15.01.09.000.М.000337.09.19 от 26.09.2019г. Детский сад
обеспечен СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и

обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Детский сад размещен в типовом здании, функционирует 2019г., рассчитано на 12 групп, 230 мест. В настоящее время функционирует – 12 групп. Списочный состав детей – 210, на момент проверки присутствовало – 155 человек, 55 детей отсутствовали (по болезни-17, по семейным обстоятельствам-38). При отсутствии ребенка в детском саду более 5 дней, ребенок принимается в детский сад только со справкой от врача педиатра. Дети принимаются в возрасте от 3 до 7 лет. Детский сад функционирует с 7- 30 до 18.00 (10,5 часовое пребывание детей).

Списочный состав по группам:

- первая младшая №1- 14 человек;
- первая младшая №2 - 15 человек;
- вторая младшая №3– 28 человек;
- вторая младшая №4– 28 человек;
- первая младшая №5-16 человек
- средняя №6-26 человек;
- средняя № 7-29 человек;
- старшая №11-28 человек;
- старшая №10-26 человек;
- подготовительная №8 -30 человек;
- подготовительная №12 -30 человек;
- логопедическая №9-14 человек.

Въезды и входы на территорию детского сада, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к контейнерной площадке для сбора мусора асфальтированы, участок огражден металлическим забором высотой 2 м. Наружное электрическое освещение имеется. На земельном участке выделена зона игровой территории и зона застройки. В зоне игровой территории размещены групповые площадки. Групповые площадки оборудованы теновыми навесами, игровым и спортивным инвентарем, инвентарь в удовлетворительном состоянии. Игровые площадки оборудованы лесенками, качелями. Игровые площадки для групп оборудованы с учетом роста – возрастных особенностей детей. Территория ДОО озеленена зелеными насаждениями. Ежегодно, весной, на игровых площадках проводят полную смену песка. Уборка территории проводится ежедневно в утренние часы.

Здание ДОО включает:

- групповые ячейки – изолированные помещения, принадлежащие каждой детской группе;
- сопутствующие помещения (медицинские, пищеблок).

Стены помещений (кроме спальных комнат) гладкие и имеют отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию. Все строительные и отделочные материалы безвредны для здоровья детей.

В состав групповой ячейки входят: раздевальная, групповая, спальня, буфетная, туалетная. Раздевальные оборудованы шкафами для верхней одежды детей. Шкафы для одежды и обуви оборудованы индивидуальными ячейками-полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Каждый индивидуальный шкаф маркирован. Игровые оборудованы детскими столами и стульями по количеству детей, маркировка не соответствует росту детей, установлены шкафы для хранения игрушек, игрового и дидактического материала.

Для дневного сна используют стационарные кровати. Расстановка кроватей обеспечивает свободный проход детей между ними. Дети обеспечены достаточным количеством индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены. Работники пищеблока обеспечены в достаточном количестве спец. одеждой. В умывальных комнатах установлены навесные вешалки с ячейками для детских полотенец. Унитазы не обеспечены индивидуальными сидениями для каждого ребенка.

Для мытья столовой посуды буфетная оборудована моечными раковинами с подводкой холодной и горячей воды. Установлен шкаф для хранения групповой кухонной посуды и сетка сушилка для столовой посуды. Столовая и чайная посуда выделена для каждой группы. Количество одновременно используемой столовой посуды соответствует списочному составу детей в группе.

В буфетных, моечных столовой и кухонной посуды, а также возле всех ванн, которые используют для обработки инвентаря, вывешены инструкции по режиму мытья посуды и обработки инвентаря с указанием концентраций моющих и дезинфицирующих средств и правилами приготовления рабочих растворов.

Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами. Освещение соответствует санитарным нормам. В детском саду, а также проводится дополнительные санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предупреждение распространения COVID-19. Во всех помещениях влажная уборка проводится ежедневно с применением моющих и дезинфицирующих средств. Для проведения дезинфекции используют разрешенные дезинфицирующие средства. Инструкция по приготовлению и использованию растворов дезсредств имеется. Ежедневно проводится проветривание и кварцевание

помещений с использованием бактерицидных установок в соответствии с утвержденным графиком. В помещениях спален сквозное проветривание проводят до укладывания детей спать. Сотрудники пищеблока и обслуживающий персонал работают с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания, а также перчаток. Проводится термометрия, результаты осмотра заносят в специальный журнал.

Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой и выколачивают на специально отведенных для этого площадках. Для каждой группы имеется в наличии пылесос. Уборочный инвентарь для туалета промаркирован. Для хранения уборочного инвентаря имеется специальный шкаф. Дезинфицирующие растворы и моющие средства хранят в недоступных местах детям. Игрушки в групповых обрабатывают ежедневно, тазы для обработки выделены, промаркированы. Мягконабивные и пенолатексные ворсовые игрушки используют в качестве дидактических пособий. Используются игрушки, не имеющие документы, подтверждающие их безопасность (сертификат соответствия или декларация о соответствии). Смену постельного белья, полотенца проводят по мере загрязнения, не реже одного раза в неделю. Имеется своя прачечная для стирки постельного белья.

Режим дня соответствует возрастным особенностям детей. Установленные часы приема пищи строго соблюдаются. Запрещенных продуктов в питании детей не используется.

Ежедневный утренний прием дошкольников в учреждение проводят воспитатели, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей. Один раз в неделю медсестра проводит осмотр детей на педикулез, журнал осмотра ведется, в случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой (для санации).

Отопление автономное, водоснабжение и канализация централизованное,

Длительность пребывания детей в ДОУ 10,5 часов. Организовано 4-х разовое питание, дополнительный второй завтрак, включающий свежие фрукты (яблоки, бананы). Суточные пробы оставляются в соответствии с требованиями санитарных правил, емкости для хранения суточных проб обрабатываются путем кипячения, дата приготовления указана. Питание детей организовано в помещениях групп. Для получения пищи с пищеблока выделена эмалированная посуда, промаркирована, отбитой эмали на посуде не обнаружено. Столовая и чайная посуда выделена для каждой группы. Количество одновременно используемой столовой посуды соответствует списочному составу детей в группе. Качество мытья посуды удовлетворительное. Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены, для мытья посуды используются жидкие моющие средства. Посуды с отбитыми краями или сколами не обнаружено.

Ежедневная продолжительность прогулки детей составляет не менее 4-4,5 часов. Прогулку организуют 2 раза в день: в первую половину – до обеда и во вторую половину дня – после дневного сна или перед уходом детей домой. Максимально допустимый объем недельной образовательной нагрузки, включая занятия по дополнительному образованию, соответствует санитарным нормам.

Вывоз твердых бытовых отходов (ТБО) осуществляет ООО «Чистый город» по договору. При наличии насекомых и грызунов в помещениях ДОУ организуют мероприятия по дезинсекции и дератизации (ИП Цахилов В.Н.).

Пищеблок ДОУ оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. Стены и полы помещения облицованы глазурованной плиткой, безвредными для здоровья человека. Транспортировка пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собирают в промаркированные металлические ведра.

Для хранения продуктов питания имеется складское помещение. Склад оборудован полками, стеллажами, поддонами. Крупы, мука на складе без признаков заражения амбарными вредителями. Имеется прибор для измерения влажности и температуры воздуха складского помещения. Продукты хранятся без нарушения товарного соседства.

Продукты поступают с оптовой базы И.П. Филкова Е.А. Сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность продукции на момент проверки представлены. Продуктов с истекшим сроком годности не обнаружено. Накопительные ведомости по расходу продуктов питания ведутся 1 раз в месяц. Подсчет основных пищевых ингредиентов, контроль выполнения среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка и коррекция питания в детском саду проводится. Примерное меню не утверждено и не согласовано. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов. Качество закупаемых продуктов оценивается медицинским работником и кладовщиком, результаты заносятся в журнал бракеража сырых продуктов.

Имеются следующие журналы: "Гигиенический журнал (сотрудники)", "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования", "Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях",

"Журнал бракеража готовой пищевой продукции", "Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции" имеются, ведутся в соответствии с установленными формами.

Организацией питания детей занимается индивидуальный предприниматель. На предпринимательскую деятельность необходимая документация имеется. На пищеблоке имеется достаточное количество технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары, маркировка соблюдается. Технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии. Имеются журналы бракеража готовой пищевой продукции и скоропортящейся продукции, гигиенический журнал (сотрудники), журнал учета холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

Моющими и дезинфицирующими средствами учреждение обеспечено, из дезинфицирующих средств имеются "Жавельон", кожные антисептики. Хранение моющих и дезинфекционных средств осуществляется в таре (упаковке) изготовителя, снабженной этикеткой, в специально предназначенных местах. Емкости с рабочими растворами дезинфекционных средств снабжены плотно прилегающими крышками, имеют четкие надписи с указанием средства, его концентрации, назначения, даты приготовления, предельного срока годности раствора.

Графики генеральных уборок соблюдаются, соответствующая документация ведется по установленной форме. Для проведения генеральной уборки персонал имеет специальную одежду и средства индивидуальной защиты (халат, шапочка, маска, резиновые перчатки и др.). Уборочный инвентарь имеет четкую маркировку и цветовое кодирование с учетом функционального назначения помещений, и храниться в специально выделенном помещении.

Все работники ДОУ прошли медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке. Каждый работник имеет личную медицинскую книжку. Работники пищеблока ежедневно осматриваются медсестрой на наличие порезов, ссадин, гнойничковых заболеваний на кожных покровах и опрашиваются на наличие катаральных явлений верхних дыхательных путей с осмотром зева, с отметкой в журнале «Здоровье».

Руководитель учреждения обеспечила учреждение настоящими санитарными правилами и нормами, довела их содержание до сотрудников учреждения.

Представлены: журнал термометрии, журнал уборки и дезинфекции; личная медицинская книжка установленного образца с результатами обследования и допуска к работе; программа производственного контроля; договор на проведение работ по дезинфекции, дератизации и дезинсекции; договор со специализированной организацией на вывоз отходов в соответствии с классом опасности.

В ходе проверки проведены лабораторные и инструментальные исследования.

(указываются сведения об осмотренных территориях, помещениях (отсеках), производственных и иных объектах, продукции (товаров) и иных предметах)

При проведении осмотра применялась фотосъемка и (или) аудиозапись: -----

(указываются сведения о технических средствах, используемых для проведения фотосъемки, аудиозаписи, дата, время и место, а также условия проведения фотосъемки, аудиозаписи, если фотосъемка, аудиозапись не применялись об этом делается запись)

Замечания, заявления, объяснения, ходатайства, поступившие во время производства осмотра

Контролируемое лицо
(его представитель)


(подпись)

А.В. Забавкина
(инициалы и фамилия)

Участвовавшие
(присутствовавшие) лица

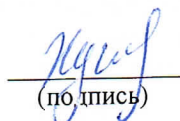
(подпись)

(подпись)

(инициалы и фамилия)

(инициалы и фамилия)

Мавроди специалист
(должность лица, составившего протокол)
Мавроди


(подпись)

М.М. Куценков
(инициалы и фамилия)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 487335726471474211034024297916462361476713766843

Владелец Дзеранова Анастасия Александровна

Действителен с 24.08.2023 по 23.08.2024