

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

Учетный № ПМ 54250041000118610235

Дата «16» июля 2025 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

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Новосибирской области

(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

«11» сентября 2025 года., 09 час. 30 мин.

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Новосибирской области в Ордынском районе

(дата и время составления акта)

(место составления акта)

Акт профилактического визита № 1432

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 казенного дошкольного образовательного учреждения Суздальский детский сад «Солнышко» (сокращенное наименование – МКДОУ Суздальский детский сад «Солнышко»)

ИНН 5420102692, ОГРН 1025405014040 от 25.12.2002 г.

Категория риска (класс опасности) – чрезвычайно высокий риск, I класс опасности

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

3. Профилактический визит проведен по адресу (местоположению): 632457, Новосибирская область, Доволенский район, с. Суздайка, ул. Партизанская, д. 6А

(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 26.08.2025 г. с 12 час. 00 мин по 11.09.2025 г. 10 час. 00 мин

(указываются дата и время фактического проведения профилактического визита).

Срок проведения профилактического визита визита приостанавливался в связи с необходимостью проведения экспертизы/испытания на основании письма ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области № 4477 от 18.08.2025г.

с «27» августа 2025 г. 10 час.00мин. по «11» сентября 2025 г. 10 час.00 мин.

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

5. Профилактический визит проведен:

Главным специалистом – экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Новосибирской области в Ордынском районе Быховец Еленой Владимировной

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

6. К проведению профилактического визита были привлечены:

1) специалисты: не привлекались

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

2) Эксперты (экспертные организации):

- ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Новосибирской области» - экспертная организация
- Е.В. Михеева – эксперт (заведующая отделом гигиены, врач по общей гигиене).
- Р.М. Каримов – эксперт (заместитель технического директора).

(указываются фамилия, имя отчество (при наличии), должность эксперта, или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выданного свидетельства об аккредитации).

7. При проведении профилактического визита присутствовали представители контролируемого лица:

Исполняющая обязанности заведующей МКДОУ Суздальский детский сад Рыковская Ирина Петровна (Распоряжение администрации Доволенского района Новосибирской области № 20 рка от 25.03.2024 года)

(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)	-
Осуществлено консультирование контролируемого лица	да

9. При проведении профилактического визита были совершены следующие действия:

- 1) осмотр,
- 2) отбор проб (образцов),
- 3) истребование документов
- 4) испытание,
- 5) экспертиза.

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

1) в следующие сроки:

с 26 августа 2025 г., 12 час. 00 мин.

по 26 августа 2025 г., 14 час. 00 мин.

по месту: 632457, Новосибирская область, Доволенский район, с. Суздалка, ул. Партизанская, д. 6А

проведен осмотр МКДОУ Суздальский детский сад «Солнышко»

составлен протокол осмотра от 26.08.2025г. с фототаблицами

2) в следующие сроки:

" 26" августа 2025 г., 12 час. 30 мин.

по месту: 632457, Новосибирская область, Доволенский район, с. Суздалка, ул. Партизанская, д. 6А

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

по результатам которого составлен: поручение (предписание) о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы и лабораторных исследований № 1432 от 26.08.2025г., акт отбора проб (образцов) от 26.08.2025г. № 1432

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

3) в следующие сроки:

"26" августа 2025 г., 12 час. 00 мин.

по месту: 632457, Новосибирская область, Доволенский район, с. Суздалка, ул. Партизанская, д. 6А

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

по результатам которого составлен: требование о предоставлении документов от 26.08.2025 г.

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

4) в следующие сроки:

"29" августа 2025 г.

по месту: 633261, Новосибирская область, Ордынский район, р.п. Ордынское, пер. Школьный, д. 7

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

по результатам которого составлен: протокол испытаний № 54-00-36/04208-25 от

29.08.2025г., протокол испытаний № 54-00-36/04207-01-25 от 29.08.2025г., протокол испытаний № 54-00-36/04206-25 от 29.08.2025г.

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

5) в следующие сроки:

09.09.2025г.

по месту: 630099, г. Новосибирск, ул. Фрунзе, 84; 633261

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

по результатам которого составлено: экспертное заключение № 3659/1-3261-О от 09.09.2025 года.

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

(указывается по каждому фактически совершенному действию)

10. На момент проведения обязательного профилактического визита были представлены и рассмотрены следующие документы:

- документы, подтверждающие полномочия лиц, участвующих в проведении проверки,
- муниципальные контракты на поставку водопроводной воды, теплоэнергии, электроэнергии, вывоз стоков, вывоз твердых бытовых отходов.
- примерное десятидневное меню,
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции,
- технологические карты на производство готовых блюд,
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании,
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов поступающих на пищеблок,
- документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность реализуемых пищевых продуктов;
- товарно-сопроводительная документация на пищевую продукцию, обеспечивающая ее прослеживаемость, этикетки, листы-вкладыши к продукции, иные носители информации о продукции,
- инструкции, иные документы на дезинфицирующие и моющие средства,
- журнал здоровья,
- договор на проведение дератизационных работ,
- документы, подтверждающие проведение дератизационных работ в 2024 - истекшем периоде 2025г.,
- договор на проведение дезинсекционных работ, документы, подтверждающие проведение дезинсекционных работ в 2024 - истекшем периоде 2025г.,
- акты энтомологического обследования территории,
- списки лиц, подлежащих прохождению обязательных медицинских осмотров,
- медицинские книжки работников учреждения,
- программа производственного контроля, протоколы исследований, испытаний, иные

- документы, подтверждающие осуществление производственного контроля,
- документы, подтверждающие обеспечение работников предприятия санитарной одеждой,
 - документы, подтверждающие организацию выявления лиц с признаками инфекционных заболеваний при приходе на работу,
 - техническая документация, инструкции на используемое оборудование по обеззараживанию воздуха,
 - документы, подтверждающие проведение ежедневного контроля за температурно-влажностным режимом хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях, режим дня,
 - ведомость контроля за питанием,
 - утвержденный руководителем или уполномоченным им лицом ассортимент, в соответствии с которым производится изготовление продукции организации общественного питания, технологические документы, в том числе технологические карты, технико-технологические карты, технологические инструкции, разработанные и утвержденные руководителем организации общественного питания или уполномоченным им лицом,
 - документы, подтверждающие приобретение кожных антисептиков, медицинских масок, респираторов;
 - сведения о наличии (с указанием количества) дезинфицирующих средств, свидетельство о государственной регистрации и инструкции по применению дезинфицирующих средств.

(указываются рассмотренные документы, представленные контролируемым лицом)

II. При проведении профилактического визита было установлено:

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение Суздальский детский сад «Солнышко», размещено в одноэтажном отдельно стоящем здании по адресу: 632457, Новосибирская область, Доволенский район, с. Суздалка, ул. Партизанская, д.6А

Собственная территория детского дошкольного учреждения оборудована наружным электрическим освещением, по периметру ограждена забором и зелеными насаждениями. Собственная территория озеленена не менее 50% площади. На территории плодоносящих ядовитыми плодами деревьев и кустарников нет.

Учреждение реализует основную общеразвивающую программу дошкольного образования в соответствии с лицензией.

Пребывание ребенка в детском саду осуществляется на основании Договора между дошкольным образовательным учреждением и родителями ребенка, посещающего дошкольное образовательное учреждение. Платные образовательные услуги учреждением не оказываются. Детский сад имеет наглядно оформленную вывеску о наименовании учреждения.

Здание детского сада расположено на самостоятельном земельном участке, ограждение участка выполнено забором на высоту 1.5 м., целостность ограждения не нарушена. Имеется 1 вход на участок – центральный и 1 вход дополнительный. Детский сад занимает все помещения здания, арендаторов нет.

Участок зонирован, имеются игровая и хозяйственная зоны. Территория детского сада имеет наружное искусственное освещение, все источники света находятся в исправном состоянии.

Покрытие проездов, подходов и дорожек дефектов не имеет.

Территория игровой зоны включает в себя две индивидуальных групповых площадки при наличии 2 разновозрастной группы.

Игровая площадка оборудована теньевыми навесами для защиты детей от солнца и осадков, огорожена с 3 сторон. Теньевые навесы оборудованы полами из дерева или иных строительных материалов в соответствии с областью применения.

На игровых площадках имеются песочницы, смена песка производится 1 раз в год весной. Информация о соответствии песка гигиеническим нормативам по паразитологическим, микробиологическим, санитарно - химическим и радиологическим показателям представлена. Песочницы в отсутствие детей во избежание загрязнения песка закрываются тентами.

Игровые площадки для детей оборудованы игровыми сооружениями с учетом роста-возрастных особенностей детей. Игрушки, используемые на прогулке, хранятся отдельно от игрушек, используемых в группе, в специальных местах.

Физкультурная площадка отсутствует, но на групповых площадках присутствуют элементы спортивного оборудования (лестницы, лабиринт, дуги с лестницами для лазания и др.). Ежегодно в августе проводится проверка содержания территории и состояния игрового и спортивного оборудования игровых площадок с составлением Акта проверки.

На территории хозяйственной зоны расположена площадка для сбора мусора с установленным на ней 1 мусорным контейнером с крышкой.

Уборка территории осуществляется ежедневно рабочим по обслуживанию зданий до прихода детей. Радиус обслуживания детского сада – с. Суздалька.

Здание оборудовано централизованными системами холодного и горячего водоснабжения, канализации и отопления. Все системы на момент проведения проверки исправны. Канализование стоков от здания производится в 1 местный выгреб, расположенный за территорией детского сада.

Отпуск питьевой воды осуществляется от существующих водопроводных сетей с Доволенским МУП КХ на основании Муниципального контракта № 49/2025-ВС. На вводе в водопроводную систему фильтры доочистки питьевой воды отсутствуют. Перебои в подаче водопроводной воды, электроэнергии на момент проведения проверки отсутствуют.

Заключены:

- Муниципальный контракт № 12/2025-ТС на подачу и потребление тепловой энергии в горячей воде с Доволенским МУП «Теплосеть № 1
- Муниципальный контракт № МК -4429 с АО «Новосибирскэнергосбыт» от 31.01.2025г.;
- Договор № 4518437 с АО «СХ» на обращение услуг с твердыми коммунальными отходами;
- Муниципальный контракт № 6-ДР от 28.02.2025 года с ГБУ НСО «Управление ветеринарии Доволенского района Новосибирской области» на проведение дератизации, дезинсекции;
- Контракт № 58.25 от 09.01.2025г. с ГБУЗ НСО «Доволенская центральная районная больница» на оказание медицинских услуг.
- Контракт № 26 от 24.04.2025г. с ГБУ НСО «Управление ветеринарии Доволенского района Новосибирской области» на оказание услуг по акарицидной обработке территории. Представлен акт от 30 мая 2025г. о проведении акарицидной обработке на территории Суздальского детского сада общей площадью 0,43 Га. Выданы заключения от 02.06.2025г., от 13.06.2025г. по обследованию территории – клещей не обнаружено.

Детей по списку 15, фактически посещают детский сад 95 % детей, перегрузки составляет 0. Функционирует 2 группы: старшая группа «Непоседы» - 6воспитанников, возраст детей от 4 до 7 лет; младшая группа «Ягодка» - 9 воспитанников, возраст детей от 1 года до 4 лет.

Групповая ячейка включает следующий набор помещений: приемную, игровую, спальню, туалетную, буфетную.

В приемных, установлены шкафы для верхней одежды детей с индивидуальными ячейками, скамейки. Каждый индивидуальный шкаф имеет маркировку. Стационарное оборудование надежно закреплено. На полу предусмотрен палас. Списки детей на кабинки имеются. Стенды с информацией для родителей предусмотрены. Вывешено ежедневное меню. Внутренняя отделка приемной: пол дощатый, покрыт линолеумом, стены окрашены на высоту панелей, потолок побелен. Целостность отделки стен и потолка не нарушена и позволяет проводить обработку влажным способом с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Игровые оборудованы детской мебелью по количеству детей. Мебель регулируется по высоте, имеет маркировку. Все дети обеспечены мебелью, соответствующей росту. В игровых

имеются игровые уголки, шкафы для игрушек, на полу в игровой зоне предусмотрен палас. Стационарное оборудование закреплено. Пылесос для чистки паласов имеется в дошкольном учреждении имеется, в рабочем состоянии.

Отопительные приборы во всех групповых ячеек оборудованы ограждающими устройствами, выполненными из материалов, не оказывающих вредного воздействия на человека.

Помещения без естественного освещения отсутствуют. Очистка и мытье оконных стекол производится 2 раза в год. Светопроемы в игровых оборудованы регулирующими солнцезащитными устройствами – тканевые шторы. Остекление окон во всех помещениях выполнено из цельностеклопакетов.

Искусственное освещение игровых организовано люминесцентными лампами в защитной armature. Лампы расположены в 2 ряда параллельно светонесущей стене. Все источники искусственного света исправны.

Режим проветривания соблюдается, окна открываются, москитные сетки в летний период предусмотрены. Проветривание проводится в отсутствие детей перед утренним приемом, перед сном, во время нахождения детей на прогулке. Контроль за температурой воздуха осуществляется с помощью бытовых термометров, установленных на стенах во всех основных помещениях пребывания детей. На момент проведения проверки показания термометров составляют от +23 до 25 С.

Санитарное состояние игровых комнат удовлетворительное, влажная текущая уборка проводится регулярно. На имеющиеся игрушки для детей представлены документы, подтверждающие безопасность. Игрушки подвергаются влажной обработке и дезинфекции. Мытье игрушек производится 1 раз в день (в конце дня), мыльно-содовым раствором с последующей дезинфекцией раствором Део-хлора, промаркированные емкости имеются. Пенолатексные, ворсовые и мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции производителя. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.

В спальнях помещениях установлены стационарные кровати, соответствующие росту детей. Количество кроватей соответствует количеству детей по списку. Расстановка кроватей проведена правильно, обеспечивает свободный проход детей между ними. Списки на кровати имеются. Каждый ребенок обеспечен индивидуальными постельными принадлежностями и бельем. Постельное белье чистое, промаркировано у ножного края, смена белья проводится 1 раз в неделю. Имеется график смены постельного белья. Для переноса белья в прачечную имеются матерчатые мешки. Белья по 3 комплекта на одного ребенка, на матрасников по 2 комплекта. Светопроемы в спальнях помещениях оборудованы регулирующими солнцезащитными устройствами – шторами.

В туалетных комнатах выделены умывальные зоны и зоны санитарных узлов.

Установлены детские унитазы в кабинках без дверей, все унитазы оборудованы детскими сиденьями, изготовленными из материалов, безвредных для здоровья детей, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами.

Умывальные раковины и душевой поддон оборудованы подводкой горячей и холодной воды через смесители. Душевой поддон оборудован гибкими шлангами с душевыми насадками. Источником обеспечения горячей водой в туалетной является электроводонагреватель. Высота установки умывальников от пола до борта соответствует рекомендациям (таблица 6.4 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», высота установки умывальников – 0.4 м. для детей младшего дошкольного возраста и 0.5 м. для детей среднего и старшего дошкольного возраста. Высота установки душевого поддона от пола до борта 30 см.

В туалетных комнатах имеются шкафы для хранения уборочного инвентаря и средств бытовой химии, закрывающиеся на замок. Для хранения полотенец для рук и ног установлены деревянные полотенцедержатели. Количество полотенец соответствует количеству детей,

списки детей на полотенца имеются, смена полотенец производится 1 раз в неделю и по мере загрязнения.

Для хранения горшков имеются стеллажи. Режим обработки горшков соблюдается. Инструкция по обработке горшков имеется, наглядно оформлена. Табель стула в группе ведется.

Мыло, туалетная бумага имеются в достаточном количестве.

В умывальной комнате имеется раковина для взрослых, с наличием мыла, полотенце для вытирания рук.

Для уборки туалетных комнат имеется отдельная промаркированная санитарная одежда, отдельный промаркированный инвентарь. Наглядно оформлен график уборки. Санитарное состояние туалетных комнат удовлетворительное.

Для персонала детского сада имеется отдельный сан.узел, оборудованный раковиной для мытья рук, туалетная бумага, полотенце для вытирания рук, антисептик имеется.

Буфетная имеется, оборудована 3-х гнездовой мойкой, шкафом для посуды, столом, водонагревателем на 60 литров. К мойке подведена горячая и холодная вода через смесители.

Одна мойка оборудована гибким шлангом с душевой насадкой для ополаскивания посуды горячей водой. Инструкция по применению дезинфицирующих средств на рабочих местах имеется. Ветошь для мытья посуды имеется в достаточном количестве, обработка ветоши производится ежедневно в отдельной промаркированной емкости согласно инструкции.

Столовой посуды достаточное количество, хранится правильно. Инвентарь для резки хлеба (доски, ножи) предусмотрен, промаркирован. Столовые приборы выполнены из нержавеющей стали, хранятся в отдельной кассете ручками вверх. Для доставки пищи от пищеблока используются эмалированные кастрюли с крышками, имеющими маркировку (№ группы и вид блюда).

Имеются моющие средства: пищевая сода, Ника, Пемо-люкс. Дезинфицирующее средство – Део-хлор. Емкость для сбора пищевых отходов выделена отдельно, промаркирована, крышка имеется. Отходы удаляются ежедневно. Отдельная санитарная одежда для раздачи пищи в наличии, промаркирована.

Питьевой режим соблюдается в группах: имеется кипяченая вода в чайнике, разнос с отдельными чистыми бокалами. Смена воды в чайнике производится каждые 3 часа. Для питания персонала выделена отдельная посуда. Внутренняя отделка буфетных: панели, пол выложены кафельной плиткой, потолок окрашен влагостойкой краской. Отделка не нарушена.

В детском саду имеется музыкальный зал, помещение оборудовано в соответствии с назначением.

Постирочная занимает 1 помещение, с 1 входом для приема грязного и для выдачи чистого белья. Прием грязного и выдача чистого белья осуществляется в разные дни. Оборудование: 1 стиральная машина - автомат, 1 шкаф для грязного белья, 1 гладильная доска, 1 утюг. Чистое белье хранится в шкафу в отдельном складе. Помещение обеспечено подводкой горячей и холодной воды через смесители к раковине. Все оборудование исправно. Внутренняя отделка прачечной: пол, панели выложены кафельной плиткой, стены выше панелей окрашены влагостойкой краской. Целостность отделки не нарушена. В холодное время года сушка белья осуществляется в помещении постирочной.

Система искусственной вентиляции предусмотрена, функционирует. Системы канализации, водоснабжения исправны, канализационный трап имеется. Журнал работы прачечной ведется. Медицинский блок в детском учреждении имеется, мед.персонал в штате не предусмотрен.

Утренний прием детей в группах осуществляют воспитатели, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей, а также проводят бесконтактную термометрию. Журнал утреннего фильтра ведется. Заболевшие дети, а также дети с подозрением на наличие инфекционного заболевания к помещению не допускаются. Осмотр детей на педикулез проводится 1 раз в неделю с заполнением журнала осмотра. Бактерицидные лампы (4 шт.) имеются, график работы составлен. Влажная уборка проводится ежедневно, генеральная уборка - еженедельно.

Уборочный инвентарь в достаточном количестве, промаркирован, хранится правильно. Имеется

стерильная ветошь для проведения генеральных уборок. Дезинфекционный режим также соблюдается, из дезинфицирующих средств в наличии достаточный запас «Део-Хлор». Инструкция по применению дезинфицирующего средства имеется на рабочем месте.

Режим дня и сетка занятий имеется, соответствует возрастным особенностям детей.

В детском саду реализуется мероприятия по оздоровлению и закаливанию детей (ежедневно проводится утренняя гимнастика, воздушные и солнечные ванны, занятия физкультурой на воздухе, физ.минутки). Для закаливания стоп используют массажные дорожки.

Режим дня и сетка занятий имеется, соответствует возрастным особенностям детей. Прием детей в детский сад начинается в 8.00 ч., уход детей домой в 18.30 ч. Прогулки организованы ежедневно 2 раза в день. Продолжительность прогулок составляет 3-4 часа в день. Дневной сон составляет 2 ч. 20 мин.

Организация режима дня и учебных занятий проводится в соответствии с утвержденным расписанием. Продолжительность занятий и дневного сна соответствуют требованиям СанПиН 1.2.3685-21 к организации образовательного процесса для детей дошкольного возраста (Гигиенические нормативы по устройству, содержанию и режиму работы организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи).

Занятия с детьми проводятся в первой и второй половине дня.

Физкультурные занятия организованы 3 раза в неделю, 1 занятие проводится на воздухе.

Утренняя гимнастика проводится ежедневно, не менее 15 минут.

В ДОУ работает 13 сотрудников, из них 3 человека педагогического состава. На проверку представлены 13 личных медицинских книжек. Все сотрудники своевременно и регулярно проходят медицинский осмотр, гигиеническая аттестация пройдены 100%. Все работники учреждения привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

Питание детей организовано на базе пищеблоков, работающих на сырье. Питание четырехразовое (завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник).

Время получения готовых блюд:

завтрак с 09:00 -- 09:10; 2-й завтрак: 10:40-10:50; обед: 12:30- 12:50, полдник: 16:00 - 16:15.

Питание детей организовано на базе пищеблока, работающего частично на сырье.

Анализ питания детей проводится ежедневно. С- витаминизация 3-х блюд проводится ежедневно из расчета 35-50 мг. на одну порцию 3-го блюда, в зависимости от возраста, отметка в журнале о витаминизации блюд проводится. Интервал между приемами пищи составляет не более 4-х часов.

На пищеблоке имеется сборник рецептов для дошкольных образовательных учреждений.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд

Блюда, опасные в эпидемическом отношении не готовятся.

Мероприятия по профилактике йоддефицитных состояний проводятся, соль используется йодированная.

Соблюдается принцип «падающего» питания, не используется такой метод обработки продуктов как жарка. Суточная проба готовых блюд оставляется в полном объеме, маркируется, хранится 48 ч. Выдача готовой пищи проводится после снятия пробы бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек, результаты бракеража фиксируются в журнале бракеража установленной формы.

Поставщиками продуктов питания являются:

ИП Оберемченко Д.В. Ассортимент поставляемых продуктов: крупы, бобовые, макаронные изделия, кондитерские изделия, чай, кофейный напиток, какао, кисель соки, фрукты, овощи, молочные продукты, томатная паста, соль, сахар, рыба, мясо говядины, яйцо, мясо птицы охлажденное, масло сливочное, масло растительное, сухофрукты, овощи.

ИП Киба. Ассортимент поставляемых продуктов: хлеб.

Доставка продуктов осуществляется транспортом поставщиков. Бракераж продуктов, поступающих на пищеблок, проводится. Журнал бракеража заполняется. Прием пищевых

продуктов осуществляется при наличии документов, подтверждающих качество и безопасность. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения, указанными предприятием-изготовителем.

Объемно-планировочные решения помещений пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции. Помещения пищеблока оборудованы централизованным холодным водоснабжением, канализацией. Все системы исправны, канализационный трап имеется, функционирует. Подвод горячей воды обеспечен к мойкам для мытья кухонной посуды. В варочном цехе технологическое оборудование, являющееся источником выделения тепла (электроплита) оборудовано локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения. Внутренняя отделка помещений соответствует гигиеническим рекомендациям: пол, панели выложены кафельной плиткой, стены, потолок побелены.

Источники искусственного света имеют защитную арматуру закрытого типа во всех помещениях пищеблока.

Дератизационные работы проводятся 1 раз в квартал. Дератизационные работы проведены ГБУ НСО «Управление ветеринарии Доволенского района НСО» на основании муниципального контракта №6-ДР от 28.02.2025г., акты, выполненных работ от 17.03.2025г., от 15.05.2025г. представлены. Следы жизнедеятельности грызунов не обнаружены. Следов наличия насекомых не обнаружено.

Все холодильное оборудование – 3 единицы исправно, промаркировано, холодильники и морозильные камеры оборудованы термометрами для контроля условий хранения продуктов.

Складское помещение для сыпучих продуктов оборудовано приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

Уборочный инвентарь для шкафа, где хранится хлеб (щетка, уксусная кислота) предусмотрен. Правила товарного соседства при хранении продуктов соблюдаются. Продукции с истекшим сроком годности не обнаружено.

Разделочные доски, ножи, терки в достаточном количестве, имеют маркировку в соответствии с видом обрабатываемой продукции. Разделочные доски выполнены из твердых пород дерева, промаркированы в соответствии с видом обрабатываемой продукции. Все разделочные столы цельнометаллические, устойчивые к действию моющих и дезинфицирующих средств.

Мытье кухонной посуды осуществляется в 3-х мойках с подводом горячей и холодной воды через смесители. Одна мойка оборудована гибким шлангом с душевой насадкой для ополаскивания посуды горячей водой. Мойки оснащены пробками, выполненными из резины, имеют маркировку объемной вместимости. Кухонной посуды достаточное количество, посуда выполнена из нержавеющей стали. Чистая кухонная посуда хранится на металлических стеллажах, полках.

Моющих, чистящих средств достаточное количество – Ника, кальцинированная сода, Комет. Дезинфицирующее средство «Део-Хлор». Посуда моется хлопчатобумажной ветошью, обработка ветоши проводится ежедневно в специально выделенной емкости. Инструкция по использованию дез.средств имеется, наглядно оформлена. Режим мытья кухонного инвентаря и посуды соблюдается. Металлический инвентарь после мытья прокаливается в духовом шкафу; мясорубки после использования разбираются, промываются, обдаются кипятком и тщательно просушиваются. Моющие и дезинфицирующие растворы хранятся в емкостях из темного стекла с хорошо пригнанной пробкой, избегая воздействия на них света и влаги, не более 5 дней. Рабочие столы на пищеблоке моются горячей водой с моющими средствами специальной ветошью. Ветошь для мытья посуды и мытья столов в конце дня стирается с моющим средством, кипятится в течение 15 минут, прополаскивается, сушится и хранится в специально промаркированной таре. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли, протирание радиаторов, подоконников с применением моющих средств; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, дверей, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти.

Для обработки яиц предусмотрен отдельно выделенный промаркированный инвентарь в достаточном количестве, инструкция по обработке яиц имеется, наглядно оформлена. Средства для обработки – кальцинированная сода, хлорамин, Ника-2, емкости для дозирования средств имеются.

На пищеблоке ко всем моечным ваннам и раковинам подведена горячая и холодная вода через смесители. Пищевые отходы собираются в емкости с крышкой, имеющие маркировку, вывозятся ежедневно.

Количество работников пищеблока – 2, санитарной одежды достаточное количество, по 3 комплекта на одного работника. Работники правила личной гигиены соблюдают. Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи регулярно проводится, результаты фиксируются в журнале установленной формы. Визуально кожные покровы работников чистые, жалобы на расстройство стула отсутствуют. Личные медицинские книжки на проверку предоставлены, медицинский осмотр работниками пищеблока пройдены, гигиеническая подготовка и аттестация имеется.

В организации достаточно средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок), перчаток для сотрудника пищеблока. Аптечка первой помощи укомплектована. Санитарная и домашняя одежда хранятся раздельно.

Анализ питания детей проводится ежедневно.

Подсчет суточной калорийности рациона питания, соотношение белков, жиров и углеводов не производится. Согласно расчетной информации, представленной в примерном 10-дневном меню средняя калорийность рациона составляет 1436-1764 ккал при норме 1350 для детей 3 - 7 лет. Соотношение белков, жиров, углеводов составляет 55: 61: 252, при физиологической норме 54: 60: 261. Примерное 10-дневное меню для детей утверждено руководителем дошкольной образовательной организации.

Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи в граммах соответствуют таблице 3 Приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Уборочного инвентаря достаточное количество, место хранения инвентаря выделено, инвентарь промаркирован, используется по назначению. Санитарное состояние всех помещений пищеблока удовлетворительное.

В учреждении осуществляется производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний. Заключен договор с ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области» в Ордынском районе.

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на 2024-2025г. разработана, утверждена руководителем учреждения. Кратность проведения лабораторных исследований соблюдается.

Отобраны пробы:

- 1). Смывы с чистой посуды на микробиологические показатели (БГКП) - 5 проб;
- 2). Готовое блюдо на бактерии группы кишечных палочек (БГКП) - 1 проба;
- 3). Вода водопроводная из водоразборного крана на пищеблоке на ОМЧ, ОКБ – 1 проба.

При проведении осмотра применялась фотосъемка и (или) аудиозапись:

В ходе проведения обязательного профилактического визита произведена фотосъемка Быховец Еленой Владимировной – главным специалистом-экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Новосибирской области в Ордынском районе на цифровой фотоаппарат SONY 4-528-795-71(1) LSC – W 830 в условиях естественного освещения по адресу: 632457, Новосибирская область, Ордынский район, с. Суздайка, ул. Партизанская, д. 6

10.09.2025г. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области» представлено экспертное заключение № 3659/1 -3261 -О от 09.09.2025г., согласно которому:

1) По протоколу испытаний № 54-00-36/04207-01-25 от 29.08.2025г.

- В исследованных смывах с объектов внешней среды БГКП не обнаружены, что соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 раздел № п.3.10, МР 4.2.0220-20 «Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсеменности объектов внешней среды» глава 4 п.4.1.

2) По протоколу испытаний № 54-00-36/04208-25 от 29.08.2025г.

- Отобранная проба готового блюда: суп «Картофельный» по исследованному микробиологическому показателю (Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) колиформные бактерии) соответствует ТР ТС 021/2011 Глава 2, статья 7, Приложение 2, Таблица 1, группа продуктов 1.8.

3) По протоколу испытаний № 54-00-36/04206-25 от 29.08.2025г.

- Отобранная проба воды питьевой централизованного водоснабжения по исследованным микробиологическим показателям (общие колиформные бактерии, общее микробное число (ОМЧ), соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685 Раздел 3, Таблица 3.5.

При проведении осмотра выявлены нарушения обязательных требований.

- В целях контроля за качеством и безопасностью приготовления пищевой продукции на пищеблоке отобранная суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции хранится в холодильнике с соответствию с показаниями термометра + 12 градусов С, а не при температуре от + 2 градусов С до + 6 градусов С, что является нарушением п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

- Не проводится обеззараживание воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, бактерицидное оборудование на пищеблоке отсутствует, что является нарушением п. 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

В младшей группе индивидуальные горшки не имеют маркировки, список детей на горшки не представлен, отсутствует, что является нарушением п.3.1.7 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

- Моющее средство «НИКА» используются без соблюдения инструкции по применению, данная инструкция в организации отсутствует, что является нарушением п. 4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Емкость с рабочим раствором дезинфицирующего средства не имеет маркировки с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, и предельного срока годности, что является нарушением п.4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

- Помещения постоянного пребывания детей (игровая младшей группы, игровая старшей группы) не оборудованы приборами по обеззараживанию воздуха для дезинфекции воздушной среды, что является нарушением п. 3.1.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Нарушения обязательных требований до окончания профилактического устранены частично.
Выдано предписание об устранении выявленных нарушений.
Срок исполнения предписания – 27.02.2026 года.

(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:

1. Уведомление о проведении обязательного профилактического визита от 16.07.2025г. № 1432
2. Поручение (предписание) О проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы и лабораторных исследований № 1432 от 26.08.2025г.
3. Требование о предоставлении документов от 26.08.2025г.
4. Акт отбора проб (образцов) от 26.08.2025г. № 1432
5. Протокол осмотра при проведении профилактического визита с фототаблицами от 26.08.2025г.
6. Протокол испытаний № 54-00-36/04207-01-25 от 29.08.2025г.
7. Протокол испытаний № 54-00-36/04208-25 от 29.08.2025г.
8. Протокол испытаний № 54-00-36/04206-25 от 29.08.2025г.
9. Экспертное заключение 3659/1 -3261 -О от 09.09.2025г
10. Предписание об устранении выявленных нарушений от 11.09.2025г. № 42

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

Главный специалист-эксперт
территориального отдела
Управления Роспотребнадзора
по Новосибирской области
в Ордынском районе
(должность, фамилия, инициалы инспектора)

Быховец Е.В.


(подпись)

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

с актом ознакомился.

(дата, время)

(подпись)

14.09.25. 15⁰⁰ час. Гинко/-

(должность)

(ФИО)

и.о. заведующей Гинко Елена ИИ