

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 Ставропольскому краю

**Протокол осмотра
при проведении профилактического визита**

26.02.2025г.

(дата составления)

**г. Ставрополь, ул. Комсомольская,
д.99**

(место составления)

Мною, **Сорокиной Мариной Ильиничной** (заместитель начальника отдела санитарного надзора **Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю**)

(должность, фамилия и инициалы лица, проводившего осмотр)

на основании пункта 4 ст. 52.1 Федерального закона от 31.07.2020 N 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации» произведен осмотр **территории, зданий, мест общественного пользования, групповых ячеек, помещений: пищеблока, медицинского назначения Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада №40 города Ставрополя (далее – МБДОУ д/с №40)**

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

находящихся по адресу: **355042, Ставропольский край, г. Ставрополь, ул. Комсомольская, д.99**

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

Осмотр проведен: **«26» февраля 2025г.**

Осмотр произведен с участием контролируемого лица (его представителя):

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №40 города Ставрополя

ИНН 2634036018, ОГРН 1022601994095

юридический и фактический адреса: г. Ставрополь, ул. Комсомольская, д. 99

Заведующий МБДОУ д/с №40 – Диденко Ирина Анатольевна

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

и (или) с применением видеозаписи: **не применялась**

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

Осмотром установлено:

В ходе визуального осмотра документов, находящихся в МБДОУ д/с №40 (в том числе копии которых были представлены в Управление Роспотребнадзора), было установлено, что МБДОУ д/с №40 осуществляет образовательную деятельность на основании лицензии, выданной Министерством образования и молодежной политики Ставропольского края. Основным видом деятельности в соответствии с лицензией является: дошкольное образование и дополнительное образование детей и взрослых.

Ежегодно к началу учебного года проводится текущий ремонт помещений, ревизия отопительной системы, канализационной системы и системы водоснабжения.

Ежемесячно проводится генеральная уборка всех МБДОУ д/с №40, о чем имеется запись в соответствующем графике проведения генеральных уборок.

Территория МБДОУ д/с №40 на момент проверки содержится в чистоте. Уборка территории проводится ежедневно специальным техническим персоналом.

Для обеспечения передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по территории МБДОУ д/с №40 проведены мероприятия по созданию доступной среды для инвалидов.

МБДОУ д/с №40 расположен на самостоятельном участке. Имеющиеся подъездные пути асфальтированы. Ограждение участка выполнено металлическим забором, целостность не нарушена. По периметру здание оборудовано наружным освещением.

Территория участка МБДОУ д/с №40 ограждена, озеленена, имеет условное зонирование. Выделяются зона отдыха и хозяйственная зона. На земельном участке размещено 4 прогулочные площадки с теневыми навесами. Игровые павильоны, малые игровые формы на момент проверки находятся в удовлетворительном состоянии. На каждой площадке имеются песочницы с крышками. Смена песка будет проводиться в полном объеме перед началом летнего сезона.

Также в ходе осмотра установлено, что в целях охраны здоровья граждан от воздействия табачного дыма и последствий потребления табака перед входом на территорию учреждения, в здание, а так же в местах общественного пользования имеются специальные знаки о запрете курения. Знак о запрете курения представляет собой круг с каймой красного цвета. В центре круга горизонтально размещено графическое изображение сигареты, представляющее из себя три прямоугольника черного цвета. Прямоугольники размещаются слева направо. Сверху второго и третьего прямоугольников размещены волнистые линии, изображающие дым. Сигарету пересекает красная поперечная полоса. Красная поперечная полоса выполнена под углом приблизительно 45 градусов к горизонтали с наклоном слева сверху от каймы направо вниз к кайме и не прерывается графическим символом знака (сигаретой). В наличии имеются: приказ по МБДОУ д/с №40 от 03.09.2025г. №105-ОД «Об установлении противопожарного режима в МБДОУ д/с №40». В ходе осмотра территории и помещений МБДОУ д/с №40 не выявлено нарушений законодательства в сфере охраны здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма, последствий потребления табака или потребления никотинсодержащей продукции.

Проводится информационно-разъяснительная работа по профилактике инфекций, передающихся иксодовыми клещами. При входе в МБДОУ д/с №40 имеются плакаты с информационно-разъяснительной информацией по профилактики инфекций, передающихся клещами.

В целях профилактики клещевого энцефалита, клещевого боррелиоза и геморрагической лихорадки с почечным синдромом и других инфекционных болезней в 2025г. планируется проведение противоклещевой (акарицидной) обработки территории на площади 240 кв.м. После проведения обработок будет осуществлен контроль качества проведенных обработок против клещей. В наличии имеются договор на проведение акарицидных работ (в т.ч. энтомологического обследования, акарицидной обработки и энтомологического обследования с целью контроля эффективности) заключенный с ИП Чумпалов Л.Г. от 15.01.2025г. №2-2022. Проводится информационно-разъяснительная работа по профилактике инфекций, передающихся иксодовыми клещами. При входе в МБДОУ д/с №40 имеются плакаты с информационно-разъяснительной информацией по профилактики инфекций, передающихся клещами.

На момент проверки в обследованных помещениях видимых следов пребывания грызунов, наличие синантропных насекомых не обнаружено. Договор на проведение дезинфекционных работ №2-2022 от 15.01.2025г., заключен с ИП Чумпалов Л.Г., согласно которому проводятся работы по дератизации и дезинсекции проводятся с установленной кратностью.

На территории МБДОУ д/с №40 оборудована площадка для сбора мусора с твердым покрытием, на которой установлены 2 контейнера со съемными крышками. Вывоз мусора проводится по договору с ООО «Эко-Сити» (договор на оказание услуг по обращению

твердыми коммунальными отходами №02_01_03630 от 24.01.2025г.), акты выполненных работ имеются (ТКО вывозится ежедневно).

Двухэтажное здание детского сада построено в 1906 году, под детский сад здание было переоборудовано и приспособлено в 1924 году.

Для реализации основной общеобразовательной программы дошкольного образования имеется следующий набор помещений: спортивно-музыкальный зал, кабинет логопеда, сопутствующие помещения (медицинский блок, пищеблок) и служебно-бытовые помещения для персонала.

В садике функционирует 4 группы. Проектная вместимость здания – 100 мест. Списочный состав составляет 93 ребенка. Средняя посещаемость на момент осмотра составила 43%. Режим работы – 12-ти часовое пребывание детей (режим «полного дня») с 7-00 до 19-00 час.

Организация всех видов деятельности и отдыха детей в течение дня строится на основе федеральной и региональной программ. Организация физического воспитания детей осуществляется с учетом возрастных особенностей детей и их физического состояния.

Холодное и горячее водоснабжение – централизованное. Холодная и горячая вода подведена во все группы, пищеблок, медицинский кабинет и санитарные узлы. Краны, смесители в рабочем состоянии. Канализация централизованная, смотровые колодцы на момент осмотра чистые, забоев не отмечено, люки плотно закрыты.

Вентиляция в групповых ячейках – естественная, осуществляется с помощью оконных фрамуг. Сквозное проветривание помещений проводится ежедневно в отсутствие детей.

Отопление здания МБДОУ д/с №40 осуществляется городской квартальной котельной. В качестве нагревательных приборов применяются радиаторы, оборудованные ограждающими устройствами выполненные из материалов, не оказывающих вредного воздействия на человека и позволяющие проводить влажную уборку дезинфицирующими средствами.

Влажная уборка помещений МБДОУ д/с №40 проводится с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и частых загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.). Туалетные комнаты проветриваются отдельно от групповых помещений. Мебель протирается влажной ветошью. Проветривание и уборка музыкального зала, совмещенного со спортивным залом, проводится после каждого занятия с применением моющих средств.

В качестве дезинфекционного средства (для уборки помещений) применяется «Жавел Абсолют», приготовление которого проводится в соответствии с инструкцией по его применению.

В состав групповых ячеек входят: раздевальная (для приема детей и хранения верхней одежды), групповая (для проведения игр, занятий и приема пищи), спальни (для организации дневного сна), буфетная (для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды), туалетная (совмещенная с умывальной). Буфетные размещены отдельно от игровых.

Раздевальная для хранения верхней одежды оборудована шкафами для верхней одежды детей с индивидуальными ячейками, полками для головных уборов, крючками; каждая индивидуальная ячейка промаркирована. Количество индивидуальных ячеек соответствует списочному количеству детей во всех группах.

Во всех раздевальных предусмотрены условия для сушки обуви детей.

В помещениях групповых обеспечиваются параметры микроклимата. Для контроля температурного режима каждое помещение с постоянным пребыванием детей оснащено бытовым термометром.

Все помещения МБДОУ д/с №40 обеспечены системой общего освещения потолочными светильниками с люминесцентными или светодиодными лампами со спектром светового излучения: белый, тепло-белый, естественно-белый. Источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии.

Осветительные приборы в спортивном зале имеют защитную конструкцию, а в групповых ячейках – светорассеивающую. Неисправные, перегоревшие люминесцентные лампы собираются в контейнер в специально выделенном помещении и вывозятся по мере сбора специализированной организацией по договору.

Остекление окон выполнено из цельного стекла. Конструкция регулируемых солнцезащитных устройств на окнах в исходном положении не уменьшает светоактивную площадь оконного проема. Чистка оконных стекол проводится по мере их загрязнения. Светопроемы групповых ячеек (игровые и спальни) оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи) (шторы или жалюзи) с длиной не ниже уровня подоконника.

Воспитанники МБДОУ д/с №40 обеспечены мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. Вся имеющаяся мебель имеет покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств.

Дневной сон детей организован с использованием одно- и двухуровневых стационарных кроватей с жестким ложем; количество кроватей соответствует общему количеству детей находящихся в группе (также имеются дополнительные раскладушки с жестким ложем в комплекте с матрасом, одеялом и подушкой – для длительно отсутствующих детей).

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

В МБДОУ д/с №40 каждое спальное место обеспечено комплектом постельных принадлежностей (матрасом с намотасником, подушкой, одеялом), постельным бельем (наволочкой, простыней, пододеяльником) и полотенцами (для лица и для ног). Количество комплектов постельного белья, намотасников и полотенец (для лица и для ног) в наличии по 2 комплекта на одного ребенка.

В туалетных для детей установлен следующий набор санитарно-технических приборов по 2-4 унитаза, по 2-4 раковины для мытья рук детей, по 1 раковине для мытья рук персоналом, душевой поддон, с подводкой горячей и холодной воды для детей; вешалки для детских полотенец (отдельно для рук и для ног) рядом с умывальниками или напротив них по списочному составу детей.

Туалеты старшей и подготовительной групп оборудованы отдельными кабинками для мальчиков и девочек.

В умывальных зонах всех групп количество вешалок для детских полотенец (отдельно для рук и ног) соответствует общему количеству детей находящихся в группе.

В туалетных для детей раннего возраста установлены стеллажи с ячейками для хранения индивидуальных горшков и слив для их обработки; все имеющиеся горшки промаркированы. Туалетные кабины оснащаются мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги сиденьями на унитазах.

Умывальные раковины обеспечены мылом, тканевыми или бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора; унитаза оборудованы одноразовыми сиденьями. Санитарно-техническое оборудование соответствует гигиеническим нормативам, исправное и без дефектов.

Стены помещений туалетных облицованы глазурованной плиткой или иным влагостойким материалом, безвредным для здоровья человека, на высоту не менее 1,5 м. для проведения влажной обработки с применением моющих и дезинфекционных средств. Потолки в туалетных помещениях с повышенной влажностью воздуха окрашены влагостойкими материалами.

Стены и потолки в групповых ячейках отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, без признаков поражения грибом.

Полы в группах, выполнены из материалов (линолеум), допускающих влажную обработку и дезинфекцию. Полы туалетных и умывальных комнат выстланы керамической плиткой – допускающей обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфекционных растворов.

Влажная уборка в туалетных комнатах проводится регулярно, на момент проверки визуально – качественно. Санитарные узлы обрабатываются с применением дез.средств. Дезинфекционные средства хранятся в упаковке производителя в специальных помещениях, расположенных в туалетных помещениях. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением. Уборочного инвентаря достаточно и имеет маркировку (в зависимости от назначения помещений и видов работ), инвентарь для уборки туалетов и учебных помещений хранится отдельно. Выделены специальная ветошь и ёмкости для мытья сидений унитазов. Использованная ветошь обрабатывается и в сухом виде хранится в маркированных ёмкостях.

Генеральную уборку осуществляют ежемесячно по графику, вывешенному в группе, и по эпидемиологическим показаниям. Во всех группах ковровые покрытия ежедневно пылесосятся и обрабатываются влажной щёткой. Ежегодно ковры выколачиваются, моются и высушиваются на воздухе. Игрушки моются в специальных ёмкостях, правилами мытья игрушек воспитатели владеют.

Персонал учреждения обеспечен фартуками, колпаками или косынками для раздачи пищи, фартуками для мытья посуды, а также специальными (темными) халатами для уборки помещений.

Доставка готовых блюд от пищеблока до групповых осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Для каждой группы выделена столовая посуда и столовые приборы по количеству детей в них. Используется фаянсовая посуда, столовые приборы из нержавеющей стали. Для персонала имеется отдельная столовая посуда. В буфетных групповых для мытья столовой посуды используются 2х-гнездные ванны, оборудованные гибкими шлангами с душевой насадкой для ополаскивания столовой посуды). В буфетных вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств. Ветоши для мытья посуды и протирания столов на момент проверки достаточное количество. Для обеззараживания посуды при возникновении случаев инфекционных заболеваний имеются емкости с крышкой для ее замачивания в дезинфицирующем растворе. Пищевые отходы собираются в ведра с крышками.

При музыкальном зале имеется подсобное помещение для хранения спортивного инвентаря. Используемое спортивное оборудование выполнено из материалов, допускающих их влажную обработку моющими и дезинфекционными средствами. Спортивный инвентарь ежедневно протираются с использованием мыльно-содового раствора.

Питьевой режим детей организован с использованием устройств для выдачи воды или водопроводной воды. В наличии имеются посуда из расчета количества (списочного состава) детей, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров – для сбора использованной посуды одноразового применения.

Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в МБДОУ д/с №40 родителей информируют об ассортименте питания ребенка путем вывешивания ежедневного меню в каждой групповой ячейке, в коридоре (возле главного и дополнительных входов) и в групповых чатах в мессенджере «WhatsApp», а также размещены рекомендации по организации здорового питания детей.

Во всех группах вывешен режим дня, на момент проведения осмотра нарушений в выполнении режима не выявлено.

Помещения пищеблока размещены на первом этаже МБДОУ д/с №40 с выходом на участок.

Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала пищеблока и персонала групп (младших воспитателей).

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция доставляется на пищеблок МБДОУ д/с №40 транспортом поставщика с накладными и документами подтверждающими их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (или – поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции. Пищевые продукты хранятся в соответствии с требованиями к условиям хранения и срокам годности, установленными изготовителями в соответствии с нормативно-технической документацией. Основными поставщиками пищевых продуктов и сырья являются: молочная продукция (ООО «Казьминский молочный комбинат», АО МКС); мясопродукты (ООО «Гавас»); бакалейные товары (ИП Лазаренко Н.В.); овощи, фрукты (ИП Лазаренко Н.В.); рыба и рыбная продукция (ИП Чернов И.И.); хлеб и хлебобулочная продукция (ИП Абраменко В.В.); яйцо, птица (ИП Чернов И.И.). Нарушений товарного соседства при хранении продукции на момент проверки не выявлено. Овощи завозят на 2-3 дня (со слов кладовщика).

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом – кладовщиком.

В состав помещений входят: коридор-загрузочная, горячий цех, мясо-рыбный и овощной цех (совмещены, с условным делением), помещение для хранения сыпучих и бакалейных продуктов, подсобные помещения (комната персонала пищеблока, туалет, тамбур для хранения хозяйственного инвентаря и моющих средств). Зона для мытья кухонной посуды расположена в горячем цехе.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений соответствует предъявляемым требованиям.

Для обработки и приготовления пищи установлено электрическое технологическое оборудование, имеется его необходимый набор (плита электрическая с жарочным шкафом - 1, сковорода электрическая универсальная кухонная - 1, машина протирочно-резательная - 1, пароконвектомат – 1, машина картофелеочистительная - 1, мясорубка для мяса говядины и рыбы - 1, мясорубка для куриного мяса - 1). Оборудование установлено с учетом поточности технологических процессов. Для хранения продуктов используются бытовые холодильники и холодильники типа ШХ.

На момент осуществления проверки вытяжная вентиляция с механическим побуждением находится в рабочем состоянии.

Поверхности стен всех помещений допускают проведение влажной уборки. Канализационные трапы на момент проверки находятся в рабочем состоянии! Вытяжная вентиляция с механическим побуждением на момент проверки в рабочем состоянии.

В складском помещении, в сырьевом и горячих цехах для хранения продуктов (суточных проб) используются бытовые и промышленные холодильники. Контроль температурного режима осуществляется встроенными и бытовыми термометрами ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.

На пищеблоке МБДОУ д/с №40 осуществляется производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными требованиями. В том числе в рамках производственного контроля выдача готовой пищи осуществляется после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 6-ти человек (имеется приказ №121-ОД от 03.09.2024г. «О создании бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год»). Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции по установленной форме; фактов возврата продуктов при анализе записей не установлено; случаи нарушения технологии приготовления пищи, а также неготовности блюд при анализе Журнала не зарегистрированы.

При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечено выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Представлены технологические карты на всю продукцию, изготавливаемую на пищеблоке в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем и рассчитанным на 2 недели (10 дней), с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей от 3 до 7 лет и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях. На основании утвержденных примерных меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей. Выполнение норм питания за февраль 2024г. составило 90,5% для детей от 3х до 7ми лет.

Масса порционных блюд на момент проверки соответствует выходу блюда, указанному в меню. Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют рекомендуемым величинам.

На момент проверки наличие пищевых продуктов с признаками недоброкачества, без маркировочных ярлыков и с истекшим сроком годности не обнаружено

После приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Все блюда помещаются в отдельную посуду с плотно закрывающимися крышками и сохраняются в течение не менее 48 часов в специально выделенном холодильнике при температуре +2 - +6°C.

Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. Мытье кухонной посуды осуществляется в холодном цехе, где установлены 2-х секционные моечные ванны и стеллажи для хранения чистой кухонной посуды. Моечная ванна для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечена подводкой холодной и горячей воды через смесители.

При работе технологического оборудования возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов исключена. Для обработки сырья в производственных цехах имеются моечные ванны. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой. Мелкий деревянный инвентарь, разделочные доски тщательно моются и обрабатываются кипятком. Металлический инвентарь прокаливается в духовом шкафу. Ветошь обрабатывается путем кипячения.

Посуда для обработки и варки яиц выделена, промаркирована, зона для обработки яйца оборудована двухгнездной моечной ванной и бактерицидной лампой. Обработка яиц проводится раствором «Оптимакс» в соответствии с инструкцией по его применению.

На пищеблоке работает 4 человека: 2 повара, кухрабочая, кладовщик; личные медицинские книжки проверены, замечаний не выявлено. Все работники пищеблока ежедневно осматриваются медицинской сестрой на наличие порезов, ссадин, гнойничковых заболеваний и опрашиваются на наличие катаральных явлений. В журнале здоровья ежедневно делается соответствующая отметка. Для каждого работника пищеблока предусмотрено по 3 комплекта санитарной одежды.

Складское помещение для хранения сухих сыпучих продуктов оборудовано прибором для измерения температуры и влажности воздуха. Молоко и кисло-молочная продукция хранятся в той же таре, в которой они поступили (ящики), в потребительской упаковке. Масло сливочное хранится на полках в заводской упаковке. Крупные сыры хранятся на стеллажах. Яйцо хранится в коробках в холодильнике на складе сыпучей продукции. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках. Хлеб хранится в шкафу. Дверки в шкафах имеют отверстия для вентиляции. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении склада для хранения овощей;

капуста – на отдельных стеллажах, в ларях. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте.

Пищевые отходы собираются в выделенную для этих целей промаркированную емкость с крышкой, которая в конце дня очищается и обрабатывается 2% раствором кальцинированной соды над трапом. Текущая уборка (визуально) проводится качественно, влажным способом. Ветошь после использования стирается моющими средствами, просушивается и хранится в промаркированной таре.

Ежемесячно проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Уборочный инвентарь промаркирован.

Прачечная (постирочная) в МБДОУ д/с №40 отсутствует. На первом этаже имеется кабинет кастелянши, в котором установлены закрытые стеллажи для хранения чистого белья. В наличии имеется договор об оказании услуг прачечной №4219 от 03.02.2025г., №4220 от 04.02.2025г., №4221 от 05.02.2025г. «Об оказании услуг прачечной», заключаемый с ИП Васильчук В.Ю по факту 3 раза в месяц. В рамках данного договора оказываются услуги по стирке, сушке, глаженью постельного белья, а также камерной дезинфекции мягкого инвентаря.

Стены в кабинете кастелянши не имеют дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, и имеют отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Применяемые строительные и отделочные материалы устойчивы к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Имеется график приема-выдачи постельного белья. В кабинете кастелянши полы покрыты материалом, допускающим обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфекционных растворов. Вентиляция с механическим побуждением и естественная через каналы. Доставка грязного белья и выдача чистого осуществляется в матерчатых мешках. Качество выстиранного белья визуально удовлетворительное. Постельное белье, полотенца маркированы, меняются раз в неделю по установленному графику. Полотенца индивидуальные, по количеству детей. График смены белья и журнал, где указано количество комплектов при выдаче, имеются, ведутся регулярно.

Медицинское обслуживание детей МБДОУ д/с №40 осуществляется медицинскими работниками на основании договора №40 от 09.01.2025г. с ГБУЗ СК «ГДКП №2» г. Ставрополя, расположенной по адресу: г. Ставрополь, ул. Маршала Жукова, 50, в соответствии с лицензией на медицинскую деятельность.

Профилактические прививки в МБДОУ д/с №40 проводятся медицинскими сестрами, которые получили очередной допуск по организации вакцинопрофилактики и технике проведения иммунизации.

Медицинский блок расположен на 1-м этаже, состоит из кабинетов врачебного приема и изолятора.

Помещения медицинского назначения обеспечены холодным и горячим централизованным водоснабжением, оборудованы раковинами с локтевыми смесителями. Качество отделки поверхностей медицинских помещений соответствует требованиям предъявляемых к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность.

Кабинет врачебного приема оборудован рабочими столами, шкафами для хранения медицинской документации и картотеки, шкафами для хранения верхней одежды и халатов, кушеткой, холодильной камерой для хранения хладоэлементов, бытовым холодильником для хранения иммунобиологических препаратов, кушеткой, шкафами для хранения медикаментов.

Условия для соблюдения дезинфекционного режима имеются. На момент проверки, имеются дезинфицирующие средства: «Миродез Пур», «Жавель-Солид», для обработки рук «Экобриз», «Форисепт-софт». Условия хранения соответствуют установленным требованиям. Для приготовления дезинфицирующих растворов имеются емкости и мерная посуда. Медицинские работники владеют необходимыми знаниями для приготовления

дезинфицирующих растворов. Маркировка растворов проводится. Генеральная уборка проводится 1 раз в неделю по графику с использованием дезинфицирующих средств. Уборочный инвентарь укомплектован и промаркирован.

При оказании медицинских услуг применяется только одноразовый медицинский инструментарий (кроме термометров). Перед утилизацией обрабатывается в растворе дезинфицирующего средства. Иглы от одноразовых шприцов дезинфицируются, собираются и хранятся в твердой, непрокаляемой емкости. Для осмотра обратившихся за медицинской помощью детей, имеется достаточное количество одноразовых шпателей.

Для полного обеззараживания флаконов и ампул с живыми вакцинами (вакцина БЦЖ, живая полиомиелитная вакцина, паротитно - коревая вакцина и т.д.) для дезинфекции и стерилизации применяется 6% раствор перекиси водорода с экспозицией 6 часов.

Для сбора медицинских отходов имеются специальные маркированные емкости для отходов класса «А» и класса «Б», одноразовые пакеты. Медицинские отходы класса «Б» после дезинфекции собираются в многоразовый контейнер, вывозятся поликлиническим специальным транспортом, доставляются в ГБУЗ СК «ГДКП №2» г. Ставрополя, на специально выделенную территорию для временного хранения отходов.

В кабинете врачебного приема имеется в наличии настенная бактерицидная лампа, используется перед началом каждой смены и проведением генеральной уборки. Подсчет времени работы облучателя проводится, регистрируется в журнале установленного образца. Сотрудники средствами индивидуальной защиты обеспечены.

Для регистрации случаев инфекционных заболеваний или подозрения на эти заболевания, а также носительства возбудителей инфекционных болезней имеется журнал «Учета инфекционных заболеваний» ф. № 060/у. После болезни или длительного отсутствия детей предоставляется справка о состоянии здоровья. На момент проверки инфекционных заболеваний не зарегистрированы. Еженедельно проводится осмотр детей на педикулез, записью в специальном журнале.

Медицинский персонал обеспечен достаточным количеством средств индивидуальной защиты: халатами, перчатками, масками, очками. Имеется укомплектованная аптечка на случай возникновения аварийных ситуаций. Ведется журнал аварийных ситуаций по установленной форме. Аварийных ситуаций не зарегистрировано.

Для транспортировки МИБП из поликлиники имеется термоконтейнер Termos и 1 хладоэлемент. Вакцины доставляются из поликлиники за несколько дней до проведения профилактических прививок прививочной медицинской сестрой. Для хранения МИБП имеется бытовой холодильник, в рабочем состоянии. План экстренных мероприятий на случай отключения электроэнергии имеется. Тетрадь учета работы холодильника ведется по форме. Для контроля температурного режима в холодильнике находятся 3 термометра, значения которых соответствуют установленным требованиям. Журнал учета поступления и расходования МИБП ведется по установленной форме. На момент проверки МИБП отсутствуют.

В МБДОУ д/с №40 все дети получают бесплатные профилактические прививки, включенные в Национальный календарь профилактических прививок и профилактические прививки по эпидпоказаниям.

Медицинскими работниками составляется перспективный, ежемесячный план иммунизации детей. При возникновении медицинских отводов проводится корректировка планов.

В МБДОУ д/с №40 обеспечивается информирование родителей о преимуществах иммунизации в плановом порядке и по эпидемическим показаниям, о возможных поствакцинальных реакциях и осложнениях, в случае отказа от профилактических прививок - о последствиях отказа. О проведении профилактических прививок родители детей, подлежащих иммунизации, оповещаются заранее, прививки проводятся только с письменного согласия родителей. Отказ от проведения прививок оформляется записью в медицинской

документации и подписывается родителями и медицинскими работниками, переоформляется ежегодно после беседы с родителями.

Перед проведением профилактических прививок проводятся медицинские осмотры, чем имеются соответствующие записи в медицинских картах.

Сведения о выполненной профилактической прививке вносятся в соответствующие учетные медицинские документы (медицинская карта 026/у, учетная форма профилактических прививок 063/у). Списочный состав детей на момент проверки – 93, учетные ф.026/у и ф.063/у имеются на всех. В ходе проверки, необоснованно не привитых детей в рамках Национального календаря профилактических прививок, не выявлено. В эпидсезон 2024-2025г.г. разработан план профилактических мероприятий по профилактике гриппа и ОРВИ. Специфическая иммунопрофилактика детям проводилась в сентябре-октябре 2024г., поствакцинальные осложнения не зарегистрировано. В целях раннего выявления туберкулеза у детей ежегодно организуется и проводится плановая туберкулинодиагностика.

В МБДОУ д/с №40 работает 26 человек, медицинские книжки имеются на каждого работника. Результаты периодического медицинского осмотра, профессионально-гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники столовой - ежегодно), сведения о прививках внесены во все личные медицинские книжки. Охват ФЛГ-обследованием сотрудников детского сада составил 100 %.

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

При проведении осмотра применялась фотосъемка и (или) аудиозапись: не применялись

(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 не поступали.

Протокол мною прочитан


(подпись)

И.А. Диденко
(инициалы и фамилия)

26.02.2025г.

Контролируемое лицо
(представитель
контролируемого лица)


(подпись)

И.А. Диденко
(инициалы и фамилия)

26.02.2025г.

Подпись лица, составившего
протокол


(подпись)

М.И. Сорокина
(инициалы и фамилия)

26.02.2025г.

Участовавшие
(присутствовавшие) лица


(подпись)

М.Н. Бугунова
(инициалы и фамилия)

26.02.2025г.


(подпись)

Я.А. Ефименко
(инициалы и фамилия)

26.02.2025г.

Копия протокола вручена


(подпись лица,
получившего
копию протокола)

И.А. Диденко
(инициалы и фамилия)

26.02.2025г.