



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 Саратовской области

(Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора в г. Саратове по Саратовской области)

Вольская ул., д. 7, г. Саратов, 410028

Тел. /факс (845-2) 22-89-70, e-mail: orgotdelsaratov@64.rospotrebnadzor.ru, <http://64.rospotrebnadzor.ru>

Протокол осмотра

при проведении профилактического визита

«18» апреля 2025 г. г. Саратов, ул. Вольская, д. 7

(место составления)

Мною, заместителем начальника ТО в г. Саратове Ереминой Н.В.

(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 МУНИЦИПАЛЬНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ "ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА - ДЕТСКИЙ САД № 247" ЗАВОДСКОГО РАЙОНА ГОРОДА САРАТОВА

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

находящегося по адресу: 410001, Саратовская область, город Саратов, Огородная ул., д.91

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

Осмотр проведен «18» апреля 2025 г.

Осмотр произведен с участием представителя контролируемого лица: заведующего МУНИЦИПАЛЬНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ "ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА - ДЕТСКИЙ САД № 247" ЗАВОДСКОГО РАЙОНА ГОРОДА САРАТОВА Зарьянцевой С.А. ОГРН 1026402497670 ИНН 6451125927

юридический и фактический адрес : 410001, Саратовская область, город Саратов, Огородная ул., д.91

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

и (или) с применением видеозаписи: нет

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

Осмотром установлено: МДОУ имеет самостоятельный земельный участок, территория участка огорожена забором по всему периметру. На земельном участке выделены зона игровой территории, где оборудованы теневые навесы. Имеется игровое стационарное оборудование, которое надежно закреплено и соответствует возрасту и росту детей, песочницы имеют съемные крышки. Уборка территории проведена. На территории выделена хозяйственная зона, где установлен мусорный контейнер с плотно закрывающейся крышкой. Участок учреждения имеет наружное освещение.

Здание оборудовано системами хозяйственно-питьевого, противопожарного и горячего водоснабжения, водостоками, центр. канализацией и отоплением. На момент обследования аварийных ситуаций не обнаружено.

МДОУ располагается в кирпичном 2-х этажном здании (типовой проект), принцип групповой изоляции соблюдается. В состав групповых ячеек входят: раздевальная (для приема детей и хранения верхней одежды), групповая (для проведения игр, занятий и приема пищи), спальня, туалетная (совмещенная с умывальной). Режим работы МДОУ согласно уставу с 07.00 час. до 19.00 часов.

Питание детей организовано в помещении групповых. Доставка пищи от пищеблока до групповых осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях.

Маркировка предусматривает групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье блюдо).

Внутренняя отделка стен во всех помещениях допускает проведение уборки влажным способом. Стены, потолок и пол пищеблока, складского помещения для хранения продуктов имеют отделку глазурованной плиткой. Потолки в группах – меловая побелка, в помещении пищеблока и туалетных использована вододисперсионная краска. Для отделки полов использованы материалы, допускающие обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфицирующих растворов.

Раздевальные оснащены шкафами, которые надежно закреплены и оборудованы индивидуальными ячейками-полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Каждый шкаф имеет маркировку. Имеется достаточное количество шкафчиков.

Групповые (игровые) оборудованы промаркированной мебелью, подбор которой проведен с учетом антропометрических показателей. Столы и стулья установлены по числу детей в группах. В старшей и подготовительной группе двухместные столы, которые во время занятий установлены вблизи светонесущей стены с левосторонним освещением рабочего места. Меловые доски в старшей и подготовительной группе изготовлены из материалов, имеющих высокую адгезию с мелом, хорошо очищается влажной губкой, имеет темно-зеленый цвет и матовое покрытие. На вновь приобретенные игрушки представлены документы, подтверждающие их безопасность для здоровья детей. Мягконабивные и пенолатексные ворсовые игрушки для детей используются в качестве дидактических пособий. В групповых в отдельно выделенных местах организованы уголки природы.

Дневной сон для детей организован в спальнях помещениях и групповых, которые оборудованы на трансформируемых (выдвижных) трехуровневых кроватях. В спальнях кровати расставлены с соблюдением минимальных разрывов: между длинными сторонами кроватей, от наружных стен, от отопительных приборов, между изголовьями двух кроватей. Дети обеспечены индивидуальными промаркированными постельными принадлежностями.

Для мытья столовой посуды имеются буфетные, которые оборудованы 2-х гнездными ваннами с подводом горячего и холодного водоснабжения для каждой групповой, моечные оборудованы гибкими шлангами с душевой насадкой. Количество столовой и сервизной посуды имеется не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группах. Проведена замена посуды с трещинами, со сколами, деформированная, с поврежденной эмалью. Имеются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах в вертикальном положении ручками вверх. Столовая посуда для персонала хранится в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей. Для обеззараживания посуды в групповых ячейках имеются промаркированные емкости с крышками для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

В туалетных выделена умывальная зона и зона санитарных узлов. В умывальной зоне всех групповых ячеек размещены детские умывальники и крючки для полотенец (количество полотенец соответствует числу присутствующих детей), душевые поддоны. В зоне санитарных узлов размещены унитазы, которые оборудованы сидениями, допускающими проведение качественной обработки моющими и дезинфицирующими средствами. Все санитарно-техническое оборудование в исправном состоянии.

Представлено санитарно-эпидемиологическое заключение и лицензия на осуществление медицинской деятельности. На 1-ом этаже размещается медицинский кабинет, который имеет самостоятельный вход из коридора и размещается раздельно с палатой изолятора. Медицинский кабинет имеет подводку горячей, холодной воды и канализации. Медицинский кабинет оснащен письменным столом, 2-мя стульями, ростомером, медицинскими весами, инструментальным столиком, стерильным перевязочным материалом, инструментарием, достаточным количеством емкостей для проведения дезинфекции, аптечным шкафом с необходимым набором лекарственных средств (с истекшим сроком годности не обнаружено), бактерицидной лампой, холодильником для хранения медикаментов. Изолятор на 1 койко- место, оборудован необходимым инвентарем. Прием детей, впервые поступающих в учреждение, осуществляется на основании медицинского заключения. Ежедневный утренний прием детей проводят воспитатели, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей. Медицинский работник осуществляет прием детей в

младшую группу и в случаях подозрения на заболевание в дошкольных группах. Выявленные больные дети и дети с подозрением на заболевание в учреждение не принимаются. После перенесенного заболевания, а также отсутствия более пяти дней, детей принимают при наличии справки с указанием диагноза, длительности заболевания, сведений об отсутствии контакта с инфекционными больными. Один раз в год проводится одномоментное обследование всех детей и персонала ДОУ на выявление инвазированных контагиозных гельминтозами. Выделен уборочный инвентарь для проведения генеральных и текущих уборок в медицинском блоке. Ежедневно проводится тщательная дезинфекция помещений. Дезинфицирующие и моющие средства используются согласно инструкциям по их применению. Светопроемы в групповых и спальнях оборудованы регулирующими солнцезащитными устройствами. Искусственная освещенность соответствует гигиеническим нормативам.

Окна основных помещений обеспечены исправными функционирующими откидными фрамугами. Режим проветривания соблюдается. Все отопительные приборы имеют ограждающие устройства. Относительная влажность воздуха в помещениях находится в пределах 40-41,6%. Контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей проводится с помощью бытовых термометров.

Представлена лицензия на осуществление образовательной деятельности. Режим дня соответствует возрастным особенностям детей. Продолжительность ежедневных прогулок составляет 3-4 часа, которые проводятся 2 раза в день (в первую половину дня и во вторую в зависимости от климатических условий). Продолжительность непрерывной образовательной деятельности для детей 4 лет составляет не более 15 минут, для детей 4-5 лет – не более 20 минут, для детей 5-6 лет – не более 20 минут, для детей 6-7 лет – не более 30 минут. Максимально допустимый объем образовательной нагрузки в первой половине дня в средней группе не превышает 30-40 минут, в подготовительной – 45 минут и 1,5 часа соответственно. Занятия физическими упражнениями с детьми от 4 до 7 лет организовано 3 раза в неделю, длительность занятий составляет в младшей группе – 15 минут, в средней – 20 минут, в старшей – 25 минут, в подготовительной – 30 минут. Регулярно проводятся закаливающие мероприятия, которые меняют по силе и длительности в зависимости от сезона года, температуры воздуха в групповых помещениях.

Основные производственные помещения пищеблока и кладовые расположены на 1 этаже. В состав пищеблока входит следующий набор помещений:

- склад для хранения продуктов оборудован стеллажами, подтоварниками, 2 бытовыми холодильниками и бытовой морозильной камерой с термометрами.
- участок для обработки мяса и рыбы оборудован двумя производственными столами, контрольными весами, электромясорубкой, моечной ванной, раковиной для мытья рук.
- горячий цех оборудован двумя производственными столами (для сырой и готовой продукции), электрической плитой с духовым шкафом, контрольными весами, раковиной для мытья рук
- участок для мытья кухонной посуды оборудован моечными раковинами, стеллажом, раковиной для мытья рук, производственным столом.

Пищеблок оснащен технологическим и холодильным оборудованием, которое находится в рабочем состоянии. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеет маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

Пищевые продукты, поступающие в МДОУ имеют документы, подтверждающие их качество и безопасность. Качество продуктов проверяет завхоз, регистрация контроля регистрируются в специальном журнале, который ведется по установленной форме. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения пищевых продуктов, установленными предприятием-изготовителем. Продукция поступает в таре производителя, маркировочные ярлыки сохранены. Хранение мяса, рыбы, молочной продукции осуществляется в отдельных холодильниках. Выдача готовой пищи проводится после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в состав которой входят: повар, старший воспитатель, заведующий складом. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале, который ведется по установленной форме. Суточная проба отбирается непосредственно после приготовления пищи, хранится в отдельном

холодильнике в течение 48 часов, в соответствии с санитарными требованиями. Посуда с пробами промаркирована с указанием приема пищи и датой отбора.

Питьевой режим обеспечен кипяченой водой, смена которой проводится каждые 3 часа.

Питание организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем учреждения. Примерное меню рассчитано на 2 недели. Повтора блюд и кулинарных изделий в один и тоже день и последующие два дня не обнаружено. На каждое блюдо представлена технологическая карта, в которых указаны ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептов. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню. Суммарные объемы блюд по приемам пищи соблюдены. Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню.

Санитарное состояние помещений: влажная уборка помещений проводится 2 раза в день с применением моющих средств с обязательной уборкой мест скопления пыли и часто загрязняющихся поверхностей. Столы в групповых моют после каждого приема пищи специальной ветошью, для которой выделены промаркированные емкости с крышками. Для ежедневной уборки ковров имеются пылесосы и щетки. Санитарно-техническое оборудование ежедневно подвергается обеззараживанию. Уборочный инвентарь для туалета промаркирован, хранится в туалетной комнате, используется по назначению. Имеется запас моющих и дезинфицирующих средств, хранение которых осуществляется в темной посуде, в местах не доступных детям. Игрушки моют ежедневно в конце дня. Смена постельного белья, полотенец проводится 1 раз в неделю и по мере загрязнения. Все белье промаркировано, на каждого ребенка имеется три комплекта белья и полотенца, двумя сменами наматрасников. Белье после употребления складывается в матерчатые мешки и емкости с крышками для грязного белья. Стирка белья осуществляется в собственной прачечной. Запас моющих и дезинфицирующих средств имеется (кальцинированная сода, «Капля», «Пемолукс», Сульфохлорантин). Профилактические мероприятия по дератизации проводятся по договору.

На всех сотрудников человек представлены медицинские книжки установленного образца с результатами медицинского осмотра, флюорографического обследования, данными профилактических прививок от дифтерии и гигиенического обучения.

Проведен отбор образцов проб для лабораторных исследований в полном объеме силами экспертов ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии».

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

При проведении осмотра применялась фотосъемка и (или) аудиозапись: фотосъемка, 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 поступало

Контролируемое лицо

(его представитель)



(подпись)

Зарьянцева С.А.

(инициалы и фамилия)

Участвовавшие

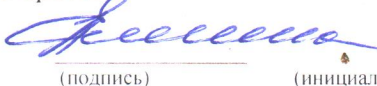
(присутствовавшие) лица

(подпись)

(инициалы и фамилия)

Заместитель начальника ТО в г. Саратове

(должность лица, составившего протокол)



(подпись)

Еремина Н.В.

(инициалы и фамилия)