

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 Чеченской Республике
Территориальный отдел в г.Аргун

г. Аргун

(место составления акта)

« 01 » 03 20 21 г.

(дата составления акта)

16:30

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора), органом муниципального
контроля юридического лица, индивидуального предпринимателя

№ 10

По адресу/адресам: ЧР, Гудермесский район, г. Гудермес, ул. Р.Хасбулатова, 2-Б
(место проведения проверки)

На основании: Распоряжения № 63-п от 25.01.2021 г.

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

была проведена плановая, выездная проверка в отношении:
(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад №6 «Теремок» г. Гудермес Гудермесского муниципального района»
(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее — при наличии) индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

« » 20 г. с час. мин. до час. мин. Продолжительность
« » 20 г. с час. мин. до час. мин. Продолжительность
(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней/160 часов
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по
Чеченской Республике в г. Аргун
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

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

26.01.2021г., в 09:30

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку:

Джамурзаева Анжела Рамельевна – Главный
специалист - эксперт

Герейханова Х. Ш. – помощник санитарного врача ФФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в ЧР» в г. Аргун, Гудермесском и Ножай-Юртовском районах

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

Болатмирзаева Руми Алхузуровна -

При проведении проверки присутствовали: заведующая

(фамилия, имя, отчество (последнее — при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения проверки:

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

В ходе проведения плановой выездной проверки с 01.02.2021г. по 01.03.2020г., с 09:00 до 18:00, в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 6 «Теремок» г. Гудермес Гудермесского муниципального района», расположенный по адресу: ЧР, Гудермесский район г. Гудермес, ул. Р.Хасбулатова, 2-Б выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

- Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
- Федерального закона от 17.09.1998г., №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»,
- СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".
- Постановление Правительства РФ от 15 июля 1999 г. N 825 "Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок";

1. При выборочной проверке медицинских карт установлено, что в картах отсутствует наличие информированного добровольного согласия на медицинское вмешательство гражданина, одного из родителей либо иного законного представителя несовершеннолетнего в возрасте до 15 лет или больного наркоманией несовершеннолетнего в возрасте до 16 лет, законного представителя лица, признанного недееспособным в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, что является нарушением требований п. 2 ст. 11 Федерального закона от 17 сентября 1998 г. N 157-ФЗ "Об иммунопрофилактике инфекционных болезней";

2. В соответствии с проверенным журналом регистрации проведения текущей уборки установлено, что уборку медицинского кабинета проводят менее 2х раз в день (1 раз в день) с использованием дезинфекционных средств, что является нарушением требований ст. 11 №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний».

В нарушение требований Постановления Правительства РФ от 15 июля 1999 года № 825, при проведении проверки личных медицинских книжек работников учреждения установлено, что частично отсутствуют сведения о проведенных профилактических прививках.

4. В нарушение требований п.3.8. главы 3 СанПиН 2.3/2.3.590-20 не ведется регистрация на бумажном и электронном носителе показателей температурного режима и влажности в складских помещениях

5. В нарушение требований п.п.2.2.3 главы 2 СП 2.4.3648-20 на площадке в учреждении установлены контейнеры (мусоросборники) без крышек.

6. В нарушение требований п.3.1.3. главы 3 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", индивидуальные ячейки промаркированы частично.

В соответствии с требованиями ч. 1 ст.28 Федерального закона №52-ФЗ в организациях отдыха и оздоровления детей, дошкольных и других образовательных организациях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства.

Согласно п. 1.2 главы 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", правила являются обязательными для исполнения руководителями дошкольной образовательной организации. Ответственность за соблюдение требований настоящих правил возлагается на заведующую МБДОУ «Детский сад № 6 «Теремок» г. Гудермес Гудермесского муниципального района» - Болатмирзаеву Руми Алхузуровну. (с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям

(с указанием положений (нормативных) правовых актов): _____

выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний): _____

нарушений не выявлено:

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №6 «Теремок» г. Гудермес Гудермесского района находится в типовом двухэтажном здании. Год постройки – 2012 год. Ежегодно проводится косметический ремонт. Площадь территории – 3928 кв.м., площадь здания – 582,1 кв.м. Дошкольное образовательное учреждение функционирует в режиме полного дня (12-12,5 часового пребывания). Вместимость учреждения - 100 детей, фактическая численность воспитанников – 149 детей. Всего в учреждении 6 групп. Дети в детский сад принимаются с трех до семи лет. Направленность учреждения – общая. Территория детского сада размещена на внутриквартальной территории частного сектора населенного пункта. Территория детского сада огорожена по периметру и озеленена зелеными насаждениями. Территория имеет наружное электрическое освещение и разбита на функциональные зоны: зона застройки, зона игровой территории, хозяйственная зона. Зона игровой территории включает в себя

групповые площадки - индивидуальные для каждой группы. Покрытие групповых площадок: травяное и утрамбованное беспыльное покрытие. Для защиты детей от солнца и осадков на территории групповой площадки установлены тентовые навесы. Тентовые навесы оборудованы деревянными полами, на расстоянии 20 см. от земли, огорожены с трех сторон. Для детей оборудованы игровые и физкультурные площадки. Игровые площадки оборудованы песочницами, качелями. Песочницы закрыты крышками для защиты песка от осадков и дождей. Хозяйственная зона расположена со стороны входа в производственные помещения столовой, имеет самостоятельный въезд. В хозяйственной зоне размещен контейнер для сбора и удаления мусора на расстоянии 15 м. от здания на площадке с твердым покрытием. Вывоз ТБО производится по договору с МУ ПУЖКХ Гудермесского р-на. Ежедневно проводится уборка территории. Въезд и вход, пешеходные пути детского учреждения заасфальтированы и имеют плиточное покрытие.

Освещение помещений: все помещения детского сада имеют естественное освещение. Проемы в групповых и спальнях оборудованы регулируемыми солнцезащитными шторами. Источниками искусственного освещения являются люминесцентные лампы. Чистка оконных стекол и светильников проводится по мере загрязнения. Освещение подключено к городской сети электричества. Осветительные приборы имеют защитную светорассеивающую арматуру.

Отопление и вентиляция помещений: здание детского сада обеспечено автономной системой отопления (два котла). Вентиляция естественная, от оконных фрамуг. Все помещения неоднократно проветриваются в отсутствие детей. Контроль за температурным режимом осуществляется с помощью бытовых термометров, оборудованных в каждом помещении.

Водоснабжение и канализация – централизованные. Здание обеспечено системой холодного водоснабжения, канализацией. Подводкой холодной и горячей воды и канализацией обеспечены пищеблок, буфетные, туалеты, медицинский блок.

Внутренняя отделка помещений: потолок и стены помещений детского сада (игровые, спальни, групповые) покрашены водоэмульсионной краской. Полы всех помещений покрыты линолеумом. Стены помещений пищеблока, буфетных, туалетов окрашены влагостойкой краской на высоту 1,8 м., стены выше и потолок покрашен водоэмульсионной краской. Полы в данных помещениях покрыты ленолиумом.

Набор помещений детского сада: групповые ячейки на 6 группы, в составе групповой ячейки - спальная комната, игровая комната; дополнительные помещения для занятий с детьми (музыкальный зал, кабинет психолога); сопутствующие помещения - медицинский блок, пищеблок, прачечная; помещения служебно-бытового назначения для персонала. В учреждении размещена прачечная с установками 1 стиральной машины – автомат.

Оборудование основных помещений учреждения соответствует росту и возрасту детей. Функциональные размеры приобретаемой и используемой детской мебели для сидения и столов соответствуют обязательным требованиям, установленным техническими регламентами или (и) национальными стандартами.

Стулья и столы промаркированы. Поверхности столов имеют матовые покрытия светлого тона. Шкафы для одежды оборудованы индивидуальными полками для головного убора, крючками для верхней одежды, каждая ячейка промаркирована, оборудованы в спальнях. В состав групповой ячейки входят: групповая (для проведения игр, занятий и приема пищи), спальня, В составе групповых предусмотрены отдельные спальни, оборудованные стационарными кроватями, которые расставлены с соблюдением санитарных требований. Дети обеспечены

индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены. Имеются по 2 комплекта постельного белья и полотенца, 2 комплекта на матрасников из расчета на 1 ребенка. Постельное белье промаркировано индивидуально для каждого ребенка. В каждой групповой имеются туалетные. Туалетное помещение делят на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне размещены детские умывальники с подводкой холодной и горячей воды. В зоне санитарных узлов размещены унитазы. В туалетных помещениях установлены вешалки для детских полотенец по списочному составу детей, шкаф для уборочного инвентаря.

Пищеблок состоит из 2 помещений (производственный цех, моечная), отдельно находится складское помещение. Пищеблок работает на сырье. На территории сада размещено помещение для хранения сыпучих продуктов с холодильным оборудованием. В пищеблоке размещена двухгнездная ванна с подводкой горячей и холодной воды для мытья посуды. Источником горячего водоснабжения является электроводонагреватель. Имеются стеллажи для хранения чистой посуды. Питание детей организовано в групповых. В учреждении четырехкратное питание (завтрак, обед, полдник, ужин). Питьевой режим в саду соблюдается. Доставка питания детей проводится в специально промаркированных закрытых емкостях. Мытье столовой посуды организовано в моечных групповых. Весь кухонный инвентарь промаркирован. Столы, предназначенные для обработки, цельнометаллические. Для разделки сырых и готовых продуктов, имеются отдельные столы. Разделочные доски и ножи промаркированы. Количество используемой посуды соответствует списочному составу детей. В пищеблоке оборудована приточно-вытяжная вентиляция с естественным побуждением. Мытье посуды проводится в соответствии с санитарными требованиями. В моечных вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Столовая и чайная посуда выделена для каждой группы и хранится в буфетных. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собирают в промаркированные ведра с крышками. Ежедневно проводится влажная уборка с применением дезинфицирующих средств. В пищеблоке работают 3 человека. Полным медицинским обследованием работники охвачены. Ношение и хранение спец.одежды соблюдается. Прием продуктов питания проводится при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность, сертификатов соответствия и товарно-сопроводительных документов. Входной контроль пищевых продуктов осуществляется диет. сестрой, результаты заносятся в журнал бракеража сырой продукции. В складских помещениях установлены термометры для контроля температурного режима. Хранение продуктов питания соблюдается. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3-6 лет - 50,0 мг на порцию. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15°C (для компота) и 35°C (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд

проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом). Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г. Составлено примерное 10 дневное меню, на основании которого составляется меню-требование с указанием выхода блюд. При составлении примерного меню учтено распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи. Меню составляется с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях. Влажная уборка помещений учреждения проводится ежедневно с применением дезинфицирующих средств, генеральная уборка проводится один раз месяц.

В примерном меню приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствует их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд и кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформлены согласно требованиям. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню. Завтрак состоит из горячего блюда (каша), бутерброда и горячего напитка. Обед включает закуску (салат или порционные овощи), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, или крупяные запеканки. Ужин овощные или творожные блюда, и горячие напитки. В примерном меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводится их замена на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам. При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Кратность приема пищи и режим питания детей по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) определена временем пребывания детей и режимом работы дошкольной образовательной организации. (4-разовое). Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в дошкольных образовательных организациях и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, пользуясь для этих целей промаркированные ванны и емкости. Имеются емкости для полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфекционных средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Крупы не содержат посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют температуру +60...+65°C; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15°C.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается. При обработке овощей должны быть соблюдаются следующие требования: овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты обязательно удаляют наружные листья. Не допускают предварительное замачивание овощей. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, соблюдаются следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

Медицинский блок состоит из двух помещений: мед.кабинет, изолятор. В туалете предусмотрено место для приготовления дезинфицирующих растворов. Внутренняя отделка помещения: стены и потолок помещения медицинского блока окрашены вододисперсионной краской, выложены плиткой. Полы в данных помещениях покрыты керамической плиткой с шершавой поверхностью. Медицинский блок обеспечен подводкой холодной воды, и канализацией.

Медицинское обеспечение воспитанников детского сада осуществляется медицинской сестрой, находящейся в штате детского сада. Санитарно-техническое и санитарно-гигиеническое состояние кабинета удовлетворительное. Оснащение медицинского кабинета: кушетка, ширма, шкаф для медикаментов и документации, рабочий стол, стул, процедурный столик, весы, ростометр, термометры, тонометр. Медицинская сестра учреждения ведет следующую учетно-отчетную медицинскую документацию:

- медицинские карты ф.026/у;
- журнал учета профилактических прививок;
- журнал регистрации инфекционных заболеваний (выявленных нет);
- журнал осмотра детей на педикулез (осмотры проводятся еженедельно, за 2019-2020 года выявленных нет);
- журнал учета дезинфицирующих средств;
- журнал «Здоровья» (осмотр сотрудников проводится ежедневно);
- журнал текущей и генеральной уборки мед.кабинета;
- журнал учета проведения профилактических мероприятий по оздоровлению детей.

Ведется работа по профилактике возникновения и распространения инфекций и пищевых отравлений:

- наблюдение за состоянием здоровья воспитанников;
 - контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом;
 - организация и проведение профилактической и текущей дезинфекции;
 - работа с персоналом и детьми по формированию здорового образа жизни (организация "дней здоровья", игр, викторин и другие);
 - ведение медицинской документации, на всех детей представлены медицинские карты с внесенными сведениями о проведенных профилактических прививках.
- Ежедневный утренний прием детей осуществляется медработником - осматривается слизистая носоглотки детей, проводится опрос родителей. Ведется ежедневный учет посещаемости детей. Детей с признаками заболевания ОРВИ не допускают в коллектив. После длительного отсутствия (свыше 3-х дней) дети принимаются только со справкой от педиатра. Плановые профилактические прививки проводятся в поликлинике ГБУ «Гудермесская ЦРБ». Профилактические прививки по эпидемическим показаниям проводятся в медицинском кабинете ДОО силами выездной прививочной бригады. Данные о проведенных профилактических прививках и до прививочном состоянии вносятся в медицинские карты ф 026/у.
- Ежедневный утренний прием детей осуществляется медработником - осматривается слизистая носоглотки детей, проводится опрос родителей. Ведется ежедневный учет посещаемости детей. Детей с признаками заболевания ОРВИ не допускают в коллектив. После длительного отсутствия (свыше 3-х дней) дети принимаются только со справкой от педиатра. Плановые профилактические прививки, со слов медсестры ДООУ, проводятся в детской поликлинике. Профилактические прививки по эпидемическим показаниям проводятся в медицинском кабинете ДООУ силами выездной прививочной бригады. Данные о проведенных профилактических прививках и до прививочном состоянии вносятся в медицинские карты ф 026/у.

Влажная уборка в спальнях проводится после дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи.

Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой.

Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.

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

Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом и моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфекционных средств.

Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфекционных средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения. При проведении проверки окна и двери засетчены.

Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем открыты в период проведения плановой проверки. По мере загрязнения их очищают от пыли.

Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в групповые моются проточной водой (температура 37°C) с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, и затем высушивают на воздухе. Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), используются только в качестве дидактического материала. Игрушки моются

ежедневно в конце дня. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.


В наличии имеется запас дезинфицирующих средств («Бриллиантовый миг»), инструкции по приготовлению и применению рабочих растворов средства имеются. Влажная уборка помещений учреждения проводится ежедневно с применением дезинфицирующих средств, генеральная уборка проводится один раз месяц. Смена постельного белья и полотенец проводится по мере загрязнения.

Всего работников в детском саду - 43, из них воспитатели - 13. Каждый работник имеет личную медицинскую книжку. Прохождение медицинских осмотров обеспечено. Санитарной одеждой персонал детского сада обеспечен. Личная гигиена соблюдается. Стирка одежды осуществляется по мере загрязнения.

При проведении плановой проверки учреждения, лабораторией ФФБУЗ «ЦГ и Э по ЧР» в г. Аргун, Гудермесском, Ножай-Юртовском районах были проведены лабораторно - инструментальные исследования на бактериологические и химические анализы: отбор воды на проведение микробиологических исследований, отбор готовых блюд на определение энергетической ценности и санитарно-химических и микробиологических исследований; взятие смывов СМБГКП, СМПЗ; замер воздуха и микроклимата помещений (протоколы лабораторных исследований №№2.60, 2.61, 2.62, 2.63, 2.64, 2.П38, 2.П39, 2.П47, 2.П49 от 09.02.2021г от 05.03.2020г.). Результаты прилагаются к Акту.

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


(подпись проверяющего)


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

Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):

(подпись проверяющего)

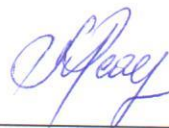
(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Прилагаемые к акту документы:

Результаты лабораторно-инструментальных исследований

Подписи лиц,
проводивших
проверку:

Главный специалист - эксперт



Джамурзаева А.Р.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):

Болатмирзаева Руми Алхузуровна - заведующая

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

«01» 03 2021 г.



(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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