СПРАВКА-ОБЪЕКТИВКА

О СООТВЕТСТВИИ ЗДАНИЙ И ПОМЕЩЕНИЙ , ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНО-ВОСПИТАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА В МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД

«ЗОЛОТОЙ ПЕТУШОК» ТРЕБОВАНИЯМ САНИТАРНЫХ НОРМ И ПРАВИЛ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение«Детский сад «Золотой петушок » (далее-МБДОУ «Детский сад «Золотой петушок ») расположено по адресу : 296434, РФ Республика Крым Черноморский район,с. Красноярское ул.Гагарина,33. Ведомственная принадлежность- отдел образования , молодежи и спорта администрации Черноморского района (уставные и регистрационные документы прилагаются)Земельный участок площадью- 7064,00 кв.м (свидетельство о государственной регистрации права прилагается)Зданиие МБДОУ «Детский сад «Золотой петушок» состоит из 1-го здания: двухэтажное типовое ( введено в эксплуатацию- с 1986 года,Проектная мощность муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения«Детский сад «Золотой петушок» - 160 местФактически в 2015/2016 учебном году обучается 62 ребенка в одну смену.Пятидневная рабочая неделя с двумя выходными днями.Постановлением Администрации Черноморского района № 109 от 31.12.2014 года «О закреплении недвижимого имущества и товарно-материальных ценностей за муниципальным бюджетным дошкольным образовательным учреждением «Детский сад «Золотой петушок » муниципального образования Черноморский район Республики Крым» закреплено имущество на праве оперативного управления.**ТЕРРИТОРИЯ** Территория МБДОУ «Детский сад «Золотой петушок» находится на обособленном земельном участе в зоне жилой застройки населенного пункта с. Красноярское , удаленном от коммунальных и промышленных предприятий.Ограждения земельного участка МБДОУ «Детский сад «Золотой петушок» (с севера, востока, запада) не граничит с огражениями частных домовладений, ограждение с юга граничит с ограждением частного домавладения ( расстояние от границ земельного участка до стен жилых домов с входами и окнами превышает 10 м). На расстоянии 300 м отсутствуют высотные жилые и общественные здания (более двух этажей). На прилегающей территории отсутствуют вредные вляния таких вредных факторов как вибрация, электромагнитные и ионизирующие излучения.Территория МБДОУ «Детский сад «Золотой петушок» размещается в зоне населенного пункта,ограждена по периметру ограждением, высота которого составляет 1,2 м . По периметру участка имеются зеленые насаждения ( кустарники и деревья , ядовитые насаждения отсутствуют). Внутри двора разбиты клумбы на территории участка имеются здания :- Топочная Пешеходные дорожки заасфальтированы Территория зонирована.. Имеются подъездные пути с твердым покрытиемРадиус обслуживания МБДОУ « Детский сад «Золотой петушок» складывается из 3 населенных пунктов, с. Красноярское не более 0,2 км пешеходной доступности. Из 2 –населенных пунктов осуществляется подвоз детей: с. Ленское - 8 детей, с.Хмелево – 8 детей. Здание детского сада расположено на расстоянии 30 м от красной линии ул.ЛенинаПлощадь озеленения участка составляет около 50 %. Зеленые насаждения размещены на расстоянии 15 м от окон и стен Инсоляция основних функциональных помещений МБДОУ «Детский сад «Золотой петушок» обеспечивает непосредственно беспрерывную трехчасовую инсоляцию в день. Трехчасовая инсоляция на территории спортивной зоны также обеспечена.Территория ежедневно убирается дворником. Территория благоустроена, пешеходные дорожки заасфальтированы.Земельный участок МБДОУ «Детский сад «Золотой петушок» имеет следующие функциональные зоны: - для физического воспитания; - хозяйственная зона;-зона отдыха - 200 кв.мПолезная площадь зданий на одно ученическое место 21,9 кв.мПлощадь пришкольного участка на одно ученическое место- 12,9 кв.мНа расстоянии 10 м от здания МБДОУ «Детский сад «Золотой петушок» размещается хозяйственная зона на которой размещается топочная ( работающая на природном газе),На расстоянии50 метров установлена бетонированная площадка для сбора вывоза твердых бытовых отходов согласно Договора № 16/34-2016Т от 15.02.2016 с ООО « Крымская Водная компания») ( копия договора прилагается) Территория земельного МБДОУ « Детский сад «Золотой петушок» имеет наружное электрическое освещениеВъезды и входы на территорию, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам покрыты асфальтом.На территории образовательного учреждения построек и сооружений, функционально не связанных с учреждением, нет. **ОСНОВНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ:****Здания:** МБДОУ «Детский сад «Золотой петушок» имеет одно здание .**Двухэтажное здание МБДОУ** **Помещения для 1 младшей, 2 младшей-средней, старшей группы** размещаются в двухэтажном зданииПомещение МБДОУ обеспечивает оптимальные условия для организации учебно-воспитательного процесса, отдыха, питания воспитанников. Количество рабочих мест для воспитанников в одну смену соответствует проектной мощности образовательного учреждения. Количество детей в группах МБДОУ определено исходя из расчета площади в игровой комнаты согласно санитарным нормам ( до 3 лет 2,5 кв.м на одного ребенка, с 3 до 7 лет 2 кв.м на одного ребенка), столы и стулья соответствии с ростом ребенка. промаркированы, в соответствии с их размерами.С целью профилактики нарушения осанки воспитатели в течение всего дня делают акцент на правилах, которые позволят воспитывать у детей правилую рабочую позу для того, чтобы у них не возникли различные скалиозы. Количество детей в группах: Первая младшая группа – 15 воспитанников; Вторая младшая – средняя (разновозрастная ) группа - 24 воспитанников; Старшая группа - 23 воспитанника. Площадь групповых: **Первая младшая группа** Общая площадь 122,29 кв.м Раздевальная – 15,11 кв.м.Групповая - 49,30 кв.мСпальная – 37,05 кв.мМойка - 3,84 кв.мТуалетная комната -13,76 кв.мКоридор – 3,23 кв.м.**Вторая младшая – средняя (разновозрастная) группа.**Общая площадь 122,29 кв.м Раздевальная – 16.25 кв.м.Групповая - 45,36 кв.мСпальная – 37,17 кв.мМойка - 2,09 кв.мТуалетная комната -18,24 кв.мКоридор – 6,04 кв.м.**Старшая группа**Общая площадь – 134,22 кв.м Раздевальная – 16,24 кв.м.Групповая - 45,94 кв.мСпальная – 50,33 кв.мМойка - 1,92 кв.мТуалетная комната -19,79 кв.м.**Спортивный зал** ( совмещен с музыкальным)размещается на втором этаже двухэтажного здания. Его размеры позволяют исполнять программы по физическому и музыкальному воспитанию. Площадь зала – 77,07 кв.м. Вход в спортивный зал предусмотрен через отдельный коридор. Также имеется запасной выход. **Пищеблок** Общая территория 30 кв.м-кухня\_(горячий цех) 14 кв.м-мясной и рыбный цех оборудованы, площадь 7 кв.м -овощной цех 7 кв.м-помещения для мытья столовой и кухонной посуды и инвентаря -2кв.м Складское помещение для хранения сыпучих продуктов, овощей -12,43кв.м Помещение для хранения уборочного инвентаря – 1,92кв.м**Административно-хозяйственные помещения: оборудованы в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями**.-кабинет заведующего - имеется-кабинет завхоза -имеется-методический кабинет- имеется -кабинет бухгалтера – имеется Туалетное помещение для персонала (площадь 1,70 м2) Полы в группах МБДОУ – деревянные, полы в коридорах- бетонные. Стены помещений блочные, имеют высоту 3м 00 см, обои .Лестничные клетки между этажами имеют естественное освещение, техническое состояние их соответствует санитарно-гигиеническим требованиям. Помещение в сдаваемое в безвозмездное пользование имеется. (Администрация Красноярского сельского поселения и Красноярская библиотека филиала №4 МБУК «Центральная библиотечная система» **Освещение**: Все помещения в МБДОУ имееют естественное освещение. Естественное освещение равномерное. Коэффициент естественного освещения в помещениях МБДОУ соответствует санитарно-гигиеническим требованиям и равен 2,5%. Световой коэффициент также соответствует санитарно-гигиеническим требованиям и равен 1:4 ( соотношение общей площади окон к площади пола).Световой коэффициент в групповых комнатах составил 1:6. Потолки, верхняя часть стен, оконные рамы и двери имеют белый матовый цвет.Искусственное освещение общее верхнее потолочное.Все осветительные приборы имеют защитную арматуру. В основном в групповых комнатах осветительные приборы с защитной арматурой и люминисцентными лампами . Рассеивающее освещение от имеющихся осветительных приборов безопасно и надежно. В спортивном зале освещение верхнее, представлено осветительными приборами с защитной арматурой и лампами накаливания.**Видеонаблюдение:** видеонаблюдение отсутствует.( имеется проектно-сметная документация на установку )**Охранно-пожарная сигнализация**:Охранно-пожарная сигнализация отсутствует. **Воздушно-тепловой режим:**Здание МБДОУ оборудовано системой отопления от автономной топочной, расположенной на расстоянии 10 м от здания и работающей на природном газе. Теплоносителем является горячая вода. Отопительные приборы представлены чугунными и алюминивыми радиаторами.Параметры микроклимата в групповых помещениях, спортивном зале, административных кабинетах, пищеблоке, коридорах составляет 20-22С;Для контроля температурного режима в помещении обеспечены бытовыми термометрами.Групповые комнаты: проветривают согласно СанПин 2.4.1.3049-13. На момент проверки параметры микроклимата во всех классных комнатах и кабинетах соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям Во всех помещениях МБДОУ относительная влажность воздуха составляет 50-60%, скорость движения воздуха не более 0,1 м/сек.Занятие по физической культуры проводятся в хорошо аэрируемом спортивном зале.**Вентиляция** :Вентиляция в помещениях МБДОУ естественная через открывающиеся оконные рамы, а также через вентиляционные каналы. На пищеблоке оборудована приточно-вытяжная механическоя вентиляция с преобладанием вытяжки.( на момент проверки находится в не исправном состоянии) **Водоснабжение и канализация:**Водоснабжение МБДОУ централизованное от центрального водопровода, режим подачи воды постоянный, в месте врезки установлен водомер и задвижка. Система холодного водоснабжени подведена к санитарным узлам, раковинам для мытья рук в туалетних комнатах, на пищеблоке к моечным ваннам кухонной и ко всем производственным ваннам. На пищеблоке к моечным ваннам для мытья столовой посуды и приборов, кухонной посуды подведна горячая проточная вода от электроводонагревательных приборов промышленного производства. На момент проверки находится в исправном состоянии.Договор на водоснабжение и водоотведение с ООО « Крымской Водной компанией № 16/33-2016 от 15.02.2016 прилагается.Вода, подаваемая в МБДОУ соответствует требованям СаНПиН 2.4.1.-3049-13 « Гигиенические требования к воде питьевой, предназначенной для потребления человеком» . К системе канализации подключены все санитарно-технические приборы, раковины для мытья рук. На пищеблоке к системе канализации подключены производственные и моечные ванны, раковины для мытья рук.В туалетных комнатах установлено по 2 унитаза и по 2 умывальника. Питьевой режим воспитанников организован в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.**Оборудование основних помещений**:Все игровые комнаты и спальные имеют прямоугольную форму, столы расставлены следующим образом :* расстояние между внешней стеной и рядом парт – 0,5м ( при норме 0,5-0,7м)
* от передних столов и доской -2,5м ( при норме 2,4)
* вся мебель промаркирована ( соответствии санитарным нормам)

**Организация медицинского обслуживания обучающихся, прохождение медицинских осмотров работниками.**Медицинское обслуживание в МБДОУ осуществляется фельдшером по договору безвозмездного оказания медицинских услуг с Красноярской АОПСМ № 1 от 11.01.2016 г.Медицинский кабинет размещается на первом этаже (площадь 6,6 м2) В медицинском кабиненте не проводят никаких процедур ( инъекций, прививок), здесь, при необходимости, оказывается первая доврачебная помощь. Система отопления и вентиляции обеспечивают оптимальные условия микроклимата в медицинском кабинете. Помещение имеют естественную систему вентиляции. Освещение в помещении – естественное, боковое, через остекленную поверхность оконных рам, искусственное освещение – общее верхнеее потолочное, представлено осветительными приборами с защитной арматурой. На момент обследования все осветительные приборы находятся в исправном состоянии.В помещении медицинского кабинета, как и во всем здании, проведен косметический ремонт (август 2015 года).В помещениях нет синантропних членистоногих, крыс и мышевидных грызунов.Контейнера для сбора мусора твердых и бытовых отходов имеет крышку, после каждого освобождения его проводится обеззараживание ведра и крышки.. Имеется 10 одноразовых масок, 10 одноразовых латексных перчаток.Медицинский кабинет обеспечен аптечкой для оказания экстренной помощи. На момент обследования медицинский кабінет оборудован в соответствии с перечнем необходимого оборудования в школе :1 .Письменный стол- 1-2 шт., факт 1 стола2. Стулья- 4-6 штук, факт- 2 стула3. Шкаф концелярский – 1-2 штук., факт-14. Шкаф аптечный 1 штука, факт-15.Медицинский столик со стеклянной крышкой-1, факт-06.Холодильник- 1шт., факт-07.Ведро с педальной крышкой 1 штука, факт- 1  8.Фонендоскоп 2 штуки, факт- 19. Бинт маленький 2 штуки, факт-210.Бинт большой 2 штуки, факт-211.Жгут резиновый 2 штуки, факт-012. Пинцет 2шт факт -1шт.13. Термометр медицинский 20-25 штук, факт-514.Ножницы 2 штуки, факт-115 Грелка резиновая 1-2 штуки, факт -016.Шпатель металлический 40 штук, факт- 10 металлических ,10 одноразовых17. Шины ( для верхних конечностей) 10 штук, факт-018. Носилки 1 шт, факт-019. кварц тубусный 1 штук. Факт-1(переносной ),Медицинскую помощь (первую доврачебную помощь) оказывает фельдшер Красноярской АОПСМ Медицинские осмотры обучающихся в МБДОУ «Детский сад «Золотой петушок» организованы в порядке, установленном органами исполнительной власти, т.е. в августе-сентябре 2015года. Посещение медицинских учреждений осуществляется детьми с родителями. В медицинской карточке ребенка имеется информация о проделанных прививках, о результатах осмотра и рекомендации врачей, группа по физическому воспитанию).Все воспитанники допущены в учреждение со справками участкового фельдшера и врача-педиатра. Отчет по результатам медицинских осмотров имеется. Приведенный анализ свидетельствует о том, что все, воспитанники , были охвачены медицинским осмотром.- человекаСпецмедгруппа – отсутствует. Проверки на педикулез проводяться ежедневно, с записью в журнале осмотра на педикулез. . В групповом журнале оформляется лист здоровья, в который вносятся антропометрические данные воспитанников, группа здоровья ,состояние здоровья.В 2015 году в МБДОУ не регистрировались кишечные инфекции. После перенесеного заболевания дети принимаются в при наличии справки фельдшера и врача-педиатра с указаним диагноза, длительности заболевания,сведения об отсутствии контактов с инфекционными заболеваниями, а также рекомендации по индивидуальному режиму ребенка- реконвалесцента на первые 10-14 дней.Структура заболеваний за 2015 год: ОРВИ- 23 человек Фарингит-0 человека Бронхит- 1 человека Ангина -1 человек Риниты- 0 человек. Аденоиды (оперативное )- 1человек  Цистит - 0 человек Лечение глазных заболеваний - 2 человека  Инфекционные заболевания (ветряная оспа) -0 человек Случаев острых кишечных инфекций, в том числе « вирусных гепатитов А» среди восптанниов и персонала детского сада не зарегистрировано. Всего в МБДОУ «Детский сад «Золотой петушок» работают:- педагоги – 7- технический персонал- 12 из них:- работники пищеблока- 3Представлено 22 личных медицинских книжек. Медицинское освидетельствование всеми сотрудниками пройдено в августе- сентябре 2015 года, о чем стоит отметка в книжках, в книжках отражена информация о проделанных прививках.В настоящее время активизирована работа по иммунизации работников общеобразовательног учреждения в соответствии с национальным календарем прививок Российской Федерации. Личные медицинские книжки и журнал контроля за своевременным прохождением мед.осмотров персоналом осуществляет заведующий МБДОУ (мед.сестра отсутствует)**Организация медицинского обслуживания**.В санузле для персонала возле раковин для мытья рук имеется туалетное мыло.Все сотрудники пищеблока прошли гигиеническую подготовку в 2015 году , зачет по санитарному минимуму сдан всеми сотрудниками в сентябре 2016 годаНа пищеблоке работает три человека ( Закрутина Н.В.., повар; Черная Е.Ю.. завхоз; Эмирвалиева З.Р., повар + кух.раб.)- медицинское освидетельствование пройдено в полном объеме , допуск к работе имеется, санминимум пройден. . Работники пищеблока , перед началом работы делают запись в журнале « Здоровье» об отсутствии у них и членов их семей кишечных инфекций, а также заведующим осуществляется осмотр открытых участков тела на отсутствие у них гнойничковых заболеваний. На момент проверки данный журнал заполняется своевременно.На территории общеобразовательного учебного заведения отсутствуют бездомные животные.**Санитарно-гигиеническое обучение воспитаников, формирование здорового образа жизни, самообслуживания**. Одним из основных аспектов формирования здорового ребенка дошкольного возраста является гигиеническое обучение и воспитание.Система гигиенического воспитания в образовательном учебном заведении включает следующие элементы: * знакомство с основными гигиеническими требованиями и формирование гигиенических навыков в соответствии с программой и в процессе учебно-воспитательной работы.
* В планах работы на 2015-2016 учебный год в каждой группе имеется план работы по привитии культурно- гигиеническому воспитанию .
* Гигиеническое воспитание в семье. ( основные направления определяются воспитателями на родительських собраниях, которые проходят ежеквартально)

**Организация учебно-воспитательного процесса.** Дошкольное обучение начинается с 2 лет. Наполняемость групп соответствует санитарно-гигиеническим требованиям.При организация учебно-воспитательного процесса используется1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».2. Типовое положение об бразовательном учреждении, утверждённое постановлением правительства Российской Федерации от 19.03.2011 № 196.3. Приказ Минобразования России от 05.03.2004 № 1089 «Об утверждении Федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) образования».4. Приказ Минобразования РФ от 09.03.2004 № 1312 «Об утверждении Федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для общеобразовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования».5. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству,содержанию и организации режима работу в ДОУ» СанПиН 2.4.1.3049-13».9. Устав МБДОУ «Детский сад «Золотой петушок» .10.Локальными документами. **ПИЩЕБЛОК И ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ:** Пищевые продукты и продовольственное сырье поставляется на пищеблок централизованно спецавтотранспортом поставщика:- договор о поставке продуктов с ООО «Литлтон» № 1 от 06.02.2016 года (299011, г.Севастополь, ул.Адмирала Октябрьского дом 13, офис 1 (копия договора прилагается);- договор на поставку хлеба с Евпаторийским хлебокомбинатом филиал ГУП РК «Крымхлеб» №178/16Е от 06.02. 2016 года (297403, Республика Крым, г.Евпатория, ул.Интернациональная, 128 (копия договора прилагается)Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, при необходимости документы ветеринарно-санитарной экспертизы (мясо птицы, мясо говядины, рыбы, яйца и т.д.); документов изготовителя, поставщика продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия (если такой необходим).Первичная обработка овощей проводится в оборудованном овощном цеху.Фрукты первичную обработку проходят в овощном цеху, а затем повторно моются в горячем цеху (перед раздачей).Сырое мясо и рыба проходит первичную обработку (и дефростацию) в оборудованном мясорыбном цеху.Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, выдерживаются в 3%-м растворе уксусной кислоты или 10%-м растворе поваренной соли, а далее ополаскиваются проточной водой.Для недопущения вторичного обсеменения готовых пищевых продуктов: при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы и отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционное мясо подвергается вторичному кипячению в бульоне 5-6 минут и хранится в нем не более 1 часа на мармите.Для перемешивания ингредиентов, входящих в состав блюд, используется промаркированный кухонный инвентарь, повар не касается продукта руками. Блюда готовятся с учетом питания учащихся, их нахождение на мармите не превышает 2-х часов. Блюда не подвергаются повторному подогреву. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.На момент проверки условия хранения продукции не нарушаются (хранится в промаркированных холодильниках, имеются терморегулирующие устройства). Пищевая продукция хранится в таре производителя. Продукции с признаками порчи, в том числе с истекшим сроком годности нет.Витаминизация третьих блюд проводится под контролем медицинского работника. Используется таблетированный витамин «С», витаминизируются компоты.На пищеблоке заведена и ведется следующая учетная документация:1. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;2. Журнал бракеража скоропортящихся продуктов и продовольственного сырья;3. Журнал здоровья;4. Журнал проведения витаминизации третьих блюд и сладких блюд;5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;Приказом по учреждению № -17от 19.03.2015 года «О создании бракеражной комиссии в МБДОУ «Детский сад «Золотой петушок» создана бракеражная комиссия. Перед раздачей и после органолептической оценки пищи членами бракеражной комисси отбираются суточные пробы. Суточные пробы отбираются в промаркированные стерильные стеклянные баночки с притертыми крышками, хранятся в бытовом холодильнике при температуре +6 градусов Цельсия 48 часов. В учреждении организован питьевой режим, который отвечает гигиеническим требованиям. На пищеблоке в специальную емкость разливавется кипяченная вода, возле него на чистом разносе лежат чистые стаканы. Санитарно-бытовые помещения в столовой учреждения частично соответствуют гигиеническим требованиям: имеется бытовое помещение со шкафами для хранения личной и санитарной одежды . Параметры микроклимата производственных помещений столовой, в том числе при использовании системы вентиляции с механическим побуждением соответствуют требованиям.Естественное и искусственное освещение в производственных помещениях соответствует санитарным требованиям. В столовой созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены. В производственных цехах установлены раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей проточной воды, имеется туалетное мыло. В производственных цехах:овощном, мясорыбном и цехе для обработки яиц – имеется раствор « Дезактина» для обеззараживания рук.На каждого работника имеется по три комплекта специальной санитарной одежды (халат, головной убор, а также легкая нескользская рабочая обувь). Перед началом работы работники пищеблока снимают ювелирные украшения (если такие имеются), переодеваются, делают отметку в журнале здоровья об отсутствии у них и членов их семей кишечных инфекций, при наличии признаков острых респираторных вирусных инфекций, каких-либо гнойничковых заболеваний кожи, ожогов или порезов – медицинской сестрой делается соответствующая отметка в журнале и работник отстраняется от работы и допускается к ней только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.На пищеблоке работает 3 человека, предоставлено три личных медицинских книжки установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре, сданном зачете по гигиенической подготовке. Закрутина Н.В..- повар- медицинское освидетельствование пройдено 04.09.2015 года, Аттестация по профессиональной гигиенической подготовке-04.09.2015.;Эмиравиева З.Р. - повар- медицинское освидетельствование пройдено , 04.09.2015 года, Аттестация по профессиональной гигиенической подготовке-04.09.2015.;Черная Е.Ю.-завхоз- медицинское освидетельствование пройдено 04.09.2015 года, Аттестация по профессиональной гигиенической подготовке-04 09.2015.;В книжках имеется отметка о проделанных профилактических прививках. В бытовом помещении пищеблока имеется аптечка для оказания первой доврачебной помощи.Разработана Программа производственного контроля проведения лабораторно-инструментальных исследований на пищеблоке организации МБДОУ «Детский сад «Золотой петушок». Условия труда работников пищеблока отвечают требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, промаркированы, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств.- Холодильное оборудование имеет маркировку: «Молочные продукты», «Мясо, птица», «Рыба», «Фрукты, овощи»;- производственные столы с маркировкой (производственные столы установлены в соответствующих производственных цехах), на каждом производственном столе имеется соответствующий разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи):В мясо-рыбном цехе-«СМ»- сырое мясо; «СК»- сырые куры; «СР»- сырая рыба;В горячем цехе- «ВМ»- вареное мясо, «ВР»- вареная рыба», «ВО»-вареные овощи; «Г»- гастрономия, «Х»-хлеб и т.д.- в овощном цехе- «ОС»- овощи сырые.Водоснабжение пищеблока от центрального водопровода, режим подачи воды постоянный, в месте врезки установлен водомер. Система водоснабжения исполнена из пластиковых труб. Система водоснабжения подведена ко всем моечным ваннам, раковинам для мытья рук, производственным ваннам. Горячая проточная вода от электроводонагревательных приборов промышленного производства( на момент проверки находится в исправном состоянии). Канализация – внутрицеховая канализация находится в исправном состоянии. К системе канализации подключены раковина для мытья рук, моечные и производственные ванны. Для недопущения скапливания воды на полу оборудованы трапы.Система канализации находится в исправном состоянии.Освещение естественное боковое, через остекленную поверхность оконных рам, искусственное- общее верхнее потолочное, представлено потолочным осветительными приборами с пылевлагозащитной арматурой и лампами накаливания. Вентиляция - естественная, через открывающиеся окна (закрыты сеткой ), а также через вентиляционные каналы. Искусственная- приточно-вытяжная.Однако все помещения столовой требуют капитального ремонта. Горячий цех оборудован электрической бытовой плитой с духовкой , разделочными столами с гигиеническим покрытием, разделочными досками и ножами ( все промаркировано), мясной цех, овощной цех (цех первичной обработки овощей). Промаркированные столы, разделочные столы и доски.Вывешены правила мытья и обеззараживания столовой посуды и приборов. Для контроля за качеством мытья и обеззараживания посуды взяты смывы на наличие бактерий группы кишечной палочки.С целью контроля за качеством приготовления блюд отобрано 4 образца готовой продукции на микробиологические показатели , один образец мясного блюда на наличие фермента пероксидазы- фермент пероксидазы не обнаружен, что свидетельстует о достаточной термической обработке.Питание организовано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от29.12.2012 №273, Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 года № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Планом мероприятий по организации питания в общеобразовательных и дошкольных организациях Республики Крым в 2015 году утверждённых распоряжением Совета министров Республики Крым от 25.11.2014 г. № 1242-р. На питание воспитанников ежедневный расчет на одного ребенка составляет :– до 3 лет 78,00 руб; с 3 до 7 лет 88 ,00руб.Перед раздачей на раздаточную линию выставляется контрольная порция.Продукция завозится централизованно спецавтотранспортом ООО « Литлтон» ,Евпаторийского хлебокомбината , филиала Государственного унитарного предприятия Республики Крым «Крымхлеб».**Санитарное содержание территории и помещений.**Территории образовательного учреждения убрана. Ее уборка проводится своевременно ежедневно. Мусор собирается в контейнеры с крышками и вывозится по заявочной системе специализированным автотранспортом согласно Договора № 16/70 -2016от 08.02.2016 с ООО « Крымская Водная компания») ( копия договора прилагается) перед входом в учреждение установлены урны для мусора.На территории учреждения сжигание мусора не проводится.Для наведения порядка, каждую субботу в весеннее - осеннее время на территори учреждения проведятся субботники: обрезка деревьев и кустариков, побелка бордюров, деревьев; территория очищена от веток о легких фракций мусора. Ежедневно все помещения учреждения подвергаются влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств. Контроль за использованием дезинфицирующих средств возложен на завхоза , используются разрешенные дезинфицирующие средства, в соответствии с инструкциями по их применению. Имеется 3 кг « Дезактина» , которые хранятся в упаковке производителя по 1 кг, с этикетками), хранение его упорядочено, дезинфицирующие средства хранятся в недоступном для детей помещении.В туалете, в коридорах влажная уборка проводится согласно графика уборки и по мере загрезнения.Влажная уборка группах, проводят тех. , при отсутствии обучающихся, при открытых окнах или фрамугах. Для уборки помещений имеется промаркированный уборочный инвентарь, для уборки туалетов выделен и промаркирован уборочный инвентарь. Хранение уборочного инвентаря для санузлов раздельно с другим инвентарем. Генеральная уборка во всех кабинетах и классных комнатах проводится один раз в месяц по графику, силами технического персонала школы, после уроков. Спортивный инвентарь ежедневно моется с применением 0,5% раствора моющих средств, металические части протираются сухой ветошью. Ковров и ковровых покрытий в учреждении нет. Для недопущения возникновнение синантропных грызунов и насекомых в помещениях образовательного учреждения заключен договор на проведение работ на дератизацию и дезинсекцию Государственным унитарным предприятием Республики Крым «Профилактическая дезинфекция Черноморского района» от 08 февраля 2016года  |