



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 Республике Татарстан (Татарстан)

(Управление Роспотребнадзора по Республике Татарстан (Татарстан))

420111, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Большая Красная, д.30, телефон: (843) 238 98 54, факс (843) 238 79 19

(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

Протокол осмотра
при проведении профилактического визита

« 03 » марта 2026г.

с.Ивашкино
(место составления)

Мною, главным государственным санитарным врачом по Нурлатскому району и г. Нурлат, Аксубаевскому, Алькеевскому, Черемшанскому районам Бадыгиной Г.А., специалистом-экспертом Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Республике Татарстан (Татарстан) в Нурлатском, Аксубаевском, Алькеевском, Черемшанском районах Талиповой Д.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

набор помещений (раздевательной, игровой, спальни, туалетной с умывальной, буфетной), помещений пищеблока и находящегося оборудования, документации **Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Ивашкинский детский сад «Солнышко» Черемшанского муниципального района Республики Татарстан,**
ИНН: 1640002495, ОГРН: 1021605356552

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

находящихся по адресу: 423113, РТ, Черемшанский район, с.Ивашкино, ул.Центральная, д.34

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

Осмотр проведен « 11 » марта 2025 г.

Осмотр произведен с участием контролируемого лица (его представителя): Кудряшовой Елены Валерьевны

Заведующей МБДОУ «Ивашкинский детский сад «Солнышко» Черемшанского муниципального района Республики Татарстан,

ИНН: 1640002495, ОГРН: 1021605356552,

адрес: 423113, РТ, Черемшанский район, с.Ивашкино, ул.Центральная, д.34

действующей на основании Распоряжения № 225-к от 15.09.2025г.

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

(или) с применением видеозаписи: не проведено

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

В ходе проведения обязательного профилактического визита, осмотра учебных помещений:

МБДОУ «Ивашкинский детский сад «Солнышко» Черемшанского муниципального района Республики Татарстан является образовательным учреждением, реализует общеобразовательные программы дошкольного образования, размещается в 2-этажном типовом здании по адресу:

По проекту учреждение рассчитано на 2 группы, фактически функционирует 1 группа разновозрастная на 15 детей.

Время пребывания детей с 8:30 по 16:30.

Территория учреждения ограждена по периметру забором. На территории организованы игровых площадок. Игровые площадки оборудованы малыми игровыми формами, теневыми навесами, песочницей.

На территории оборудована контейнерная площадка с твердым покрытием (бетон) без навеса. На площадке установлен 1 контейнер с крышкой.

Помещения детского сада включают помещения групповых ячеек, с сопутствующими помещениями (пищеблок, прачечная), административно-методические и служебно-бытовые помещения для персонала. В состав каждой группы входят следующие помещения: комната приема детей, игровая, спальня, буфетная, санитарный узел.

«Ивашкинский детский сад «Солнышко» Черемшанского муниципального района Республики Татарстан обеспечен водоснабжением и канализацией. Холодное водоснабжение и канализация централизованные, горячее водоснабжение организовано посредством электроводонагревателей в количестве 4 штук. Теплоснабжение индивидуальное. Контроль за температурой воздуха осуществляется с помощью бытовых термометров. Питьевой режим организован посредством использования кипяченой воды со сменой каждые 3 часа по графику.

Все помещения имеют естественное освещение. Вентиляция в здании естественная, на пищеблоке с механическим побуждением. График проветривается имеется, помещения проветриваются в отсутствие детей.

Акт проверки эффективности работы вентиляции от 11.01.2026г от ООО «Энерготехсервис»

Все источники освещения функционируют, оснащены лампами. Источники искусственного освещения (потолочные светильники) не имеют следов загрязнений. Внутренняя отделка здания: потолки побелены, стены окрашены, полы покрыты линолеумом (плиткой), на пищеблоке и санузлах – керамической плиткой.

Питание детей организовано организацией самостоятельно, осуществляется в групповых. Доставка готовых блюд из пищеблока в группы осуществляется в промаркированных по назначению емкостях.

На месте приготовления отсутствуют инструкции по приготовлению дезинфицирующих средств «Астера». Сотрудники знаниями инструкций по применению дезинфицирующих средств обладают.

Для сбора грязного белья из групп имеются специальные мешки. Хранение чистого белья осуществляется в специальных шкафах. График смены постельного белья по группам 1 раз в неделю. Постельное белье промаркировано. Комплектов постельного белья по 3 на каждого ребенка.

Дезинсекционные, дератизационные мероприятия осуществляются по договору с ООО «Центр Дезинфекции» от 03.02.2026

Программа производственного контроля имеется, осуществляется по договору с ФБУЗ ЦГиЭ по РТ №102/СО-26 от 03.02.2026г.

Журналы утреннего фильтра, осмотра детей на педикулез и чесотку имеются.

Сотрудников 5 человек. Проведен выборочный контроль медицинских книжек в количестве 3 штук.

Детей 15 человек. Проведен выборочный контроль медицинских карточек в количестве 3 штук.

Журнал учета инфекционных заболеваний и наблюдения за контактными лицами имеется.

Данные по обследованию детей на энтеробиоз представлены.

Поваров 1 сотрудник, он же кухонный работник.

Сотрудники работают в 1 смену.

Представлено 10 дневное меню утвержденное руководителем. Брошюры по здоровому питанию имеются.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Овощной цех оборудован : моечные ванны, производственные столы, раковины для мытья рук. Мясо рыбный цех оборудован производственными столами для мяса, рыбы, курицы, контрольными вешами, моечными ваннами, оборудованием для обработки яиц. Горячий цех оборудован электрической плитой, жарочным шкафом, производственными столами, раковинами для мытья рук.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеет маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов .

Производственные, складские, санитарно-бытовые помещения оборудованы отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции в наличии.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима

Витаминизация третьих блюд проводится

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами

Рацион питания соответствует утвержденному меню.

Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

Тара, в которой транспортируют продукцию, промаркирована

Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой в полной мере.

Осмотр работников пищеблока проводится ежедневно, результаты осмотра заносятся в журнал здоровья.

Личные медицинские книжки на всех работников пищеблока в наличии

Для мытья кухонной и столовой посуды используются 2-гнездные металлические раковины. Технологическое оборудование, являющееся источниками повышенных выделений влаги оборудованы локальными вытяжными системами вентиляции. В моечной вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Уборочный инвентарь для уборки каждой группы помещений выделен и промаркирован.

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

При проведении осмотра применялась фотосъемка и (или) аудиозапись:

При проведении осмотра применялась фотосъемка и (или) аудиозапись:
Фотосъемка на Мобильный инспектор в ____ ч. ____ мин

(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)


(инициалы и фамилия)

Участвовавшие
(присутствовавшие) лица

(подпись)

(инициалы и фамилия)

(подпись)

(инициалы и фамилия)

Начальник Территориального
отдела Управления Роспотребнадзора
по Республике Татарстан (Татарстан)
в Нурлатском,
Аксубаевском, Алькеевском,
Черемшанском районах
(должность лица, составившего протокол осмотра)


(подпись)

Г.А.Бадьгина
(инициалы и фамилия)

Специалист-эксперт Территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по
Республике Татарстан (Татарстан) в
Нурлатском, Аксубаевском,
Алькеевском,
Черемшанском районах
(должность лица, составившего протокол осмотра)


(подпись)

Д.В.Талипова
(инициалы и фамилия)