

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 Кемеровской области**

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Кемеровской области в городе  
Анжеро-Судженске, Ижморском и Яйском районах  
(наименование территориального отдела)

Территориальный отдел  
Управления Роспотребнадзора  
по Кемеровской области в  
городе Анжеро-Судженске,  
Ижморском и Яйском районах  
(место составления акта)

«28» августа 20 19 г  
(дата составления акта)  
10.00 час  
(время составления акта)

**АКТ ПРОВЕРКИ**

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

№ 1082-19

По адресу/адресам: 652470, Кемеровская область, г. Анжеро-Судженск, пр. Октябрьский, 3  
(место проведения проверки)

На основании: Распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по  
Кемеровской области Е.С. Парамоновой от 22 июля 2019г. №1082-19

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

была проведена **плановая, выездная** проверка

проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Анжеро-Судженского  
городского округа «Детский сад №36»

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии)  
индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

“ 01 ” августа 20 19 г. с \_\_\_ час. \_\_\_ мин. до \_\_\_ час. \_\_\_ мин. Продолжительность \_\_\_

“ 28 ” августа 20 19 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

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Территориальным отделом Роспотребнадзора по Кемеровской области в городе Анжеро-Судженске, Ижморском и Яйском районах

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

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

**заведующая Лисина Татьяна Шамильевна, 25.07.2019г.** ✓

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: **Лябах Елена Алексеевна** — ведущий специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Кемеровской области в городе Анжеро-Судженске, Ижморском и Яйском районах

**Федотова Светлана Юрьевна**, помощник врача по гигиене детей и подростков филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Анжеро-Судженске, Ижморском и Яйском районах, **Гарина Анна Григорьевна**, помощник врача по коммунальной гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Анжеро-Судженске, Ижморском и Яйском районах **Терехина Людмила Анатольевна**, врач-лаборант филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Анжеро-Судженске, Ижморском и Яйском районах, **Ключникова Ирина Давыдовна**, лаборант ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Анжеро-Судженске, Ижморском и Яйском районах, **Кожевникова Татьяна Анатольевна**, помощник врача эпидемиолога филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Анжеро-Судженске, Ижморском и Яйском районах, **Голубева Екатерина Геннадьевна**, помощник врача эпидемиолога филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Анжеро-Судженске, Ижморском и Яйском районах, **Шевченко Людмила Михайловна**, врач – эксперт филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Анжеро-Судженске, Ижморском и Яйском районах.

Свидетельство об аккредитации ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» от 30.04.2015г. № RA.RU.710013, выданное Федеральной

(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)

При проведении проверки присутствовали: **Заведующая Лисина Татьяна Шамильевна, медицинский работник Зоболева Надежда Васильевна**

(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 установлено:

Наименование учреждения:

1. Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Анжеро-Судженского городского округа «Детский сад №36»
2. Юридический адрес: 652470, Кемеровская область, г. Анжеро-Судженск, пр. Октябрьский, 3
3. Фактический адрес: 652470, Кемеровская область, г. Анжеро-Судженск, пр. Октябрьский, 3
4. Ф.И.О. руководителя, телефон, факс: Заведующая Лисина Татьяна Шамильевна, тел. 6-66-19
5. ИНН/КПП 4201009699/424601001 ОГРН 1024200508958

6. Заявленный вид деятельности: образовательная деятельность.

Лицензия на право деятельности: лицензия на право осуществления образовательной деятельности регистрационный № 15887 от 21.03.2016г, бессрочная

Лицензия на осуществление медицинской деятельности: №ЛО 42-01-004249 от 15 марта 2016г, бессрочная

Номенклатура работ и услуг: при осуществлении доврачебной медицинской помощи по: сестринскому делу в педиатрии

#### **Заключенные договора на оказание учреждению коммунальных услуг:**

-Контракт энергоснабжения №300166 от 27 августа 2019г с ОАО «Кузбассэнергосбыт»

-Контракт холодного водоснабжения и водоотведения №748 с ООО «Водоканал»

-Контракт №26 оказания услуг по вывозу и захоронению твердых коммунальных отходов от 27.08.2019г. с МП «Коммунальное Спецавтохозяйство»

-Контракт №308 от 27.08.2019г. теплоснабжение с АО «Каскад-энерго»

-Контракт №102-АС/2019 на проведение дератизации, дезинсекции от 22.01.2019г. с ЗАО «Профдезинфекция»

-Муниципальный контракт №101184 от 01.07.2019г. На оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами с ООО «Чистый Город Кемерово»

-Договор №192 от 04.12.2018г об условиях приема ртутьсодержащих ламп и предметов на демеркуризацию

#### **Характеристика учреждения.**

Предметом деятельности учреждения является реализация программ дошкольного образования, перечисленных в Уставе.

Рабочая неделя – пятидневная, длительность работы – 12 часов, пребывание детей в учреждении с 7 ч. до 19 ч.

Расчетная вместимость согласно требованиям санитарных норм составляет 144 места, количество детей по списку –132, на день проверки присутствует 73 ребенка, организовано: 2 группы раннего возраста, 4 группы дошкольного возраста.

#### **Количество детей по списку в группах:**

- 1) Группа раннего возраста №1 - 11 детей по списку, 9 детей присутствует
- 2) Младшая группа №1 – 19 детей по списку, 12 детей присутствует
- 3) Младшая группа №2 –20 детей по списку, 11 детей присутствует
- 4) Средняя группа –26 детей по списку, 14 детей присутствует
- 5) Старшая группа –26 детей по списку, 14 детей присутствует
- 6) Подготовительная группа –25 детей по списку, 13 детей присутствует

#### **Участок.**

Учреждение размещается на обособленном земельном участке

Ограждение участка выполнено по всему периметру деревянным забором. Площадь земельного участка составляет 4766 кв.м. Наружное электрическое освещение представлено лампами «Кобра». На участке выделены зона застройки, зона игровой территории, хозяйственная зона. Территория благоустроена.

Групповые площадки оборудованы для всех групп. Принцип групповой изоляции на участке соблюден. Территории 4-х групповых площадок имеют теневые навесы, для 2-х групп используют сборно-разборные навесы для защиты от солнца и осадков.

Хозяйственная зона имеет самостоятельный въезд с улицы и удобную связь с пищеблоком. На территории хозяйственной зоны размещается овощехранилище. На территории учреждения установлен 1 контейнер с крышкой для сбора мусора. Договор на оказание услуг по вывозу и захоронению твердых бытовых отходов (ТБО) с МП «КомСпецавтохозяйство» имеется. Санитарное состояние территории удовлетворительное.

### Здание.

Здание типовое, двухэтажное, в кирпичном исполнении, год постройки 1974г. Текущий ремонт в помещениях проводится ежегодно – косметический ремонт групповых и служебных помещений (покраска окон и дверей, побелка и др.). Состояние кровли удовлетворительно. Состояние лестничных маршей удовлетворительное.

Планировка здания предусматривает принцип групповой изоляции: 2 группы имеют отдельный изолированный вход, 2 входа для дошкольных групп.

Размещение групп по этажам: 1 этаж – группа раннего возраста №1, младшая группа №2, 2-й этаж - младшая группа №1, подготовительная, старшая, средняя.

### Внутренняя отделка

Помещения с обычным режимом (групповые, спальня, приемная): потолок, стены частично окрашены вододисперсионной краской, частично оклеены обоями, пол – линолеум.

Помещения с повышенной влажностью:

пищевая (производственные помещения) - потолок – покраска, стены – выложены керамической плиткой, пол – плитка; складские помещения - потолок – покраска, стены – выложены керамической плиткой, пол – плитка;

прачечная - потолок – побелен; стены – выложены керамической плиткой, пол – плитка.

туалетные (умывальная, помещение санитарных узлов)- потолок – побелка, стены – ½ высоты выложены керамической плиткой, ½ побелены, пол - плитка

кабинет медсестры/врача – потолок «амстронг», стены – керамическая плитка, пол – плитка.

изолятор - потолок – побелен известью, стены облицованы плиткой, пол- плитка

Зона для раздачи пищи в игровых – стены- выложены на 1.8 м высоты керамической плиткой.

На момент проверки в групповой группе раннего возраста №1 на стене видны темные пятна черного цвета (грибок) от затопления, что является нарушением СанПиН 2.4.1.3049 - 13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» п.5.1, ФЗ №52 от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ст.28. Ответственность за данное нарушение несет юридическое лицо — Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №36», должностное лицо — заведующая Лисина Татьяна Шамильевна.

Отделка выполнена материалами, разрешенными к использованию в детских учреждениях, санитарно – эпидемиологические заключения на отделочный материал представлены.

### Набор и площади помещений

Каждая групповая ячейка включает: приемную, игровую, спальню, туалетные (помещения для умывания и санитарных узлов), во всех групповых выделена зона раздачи пищи и мытья столовой посуды.

Спортивный (музыкальный зал) – 64.7 кв.м расположен на 1-м этаже.

Пищевая- горячий цех- 17.9 кв.м, цех для обработки сырой продукции- 8.0 кв.м, кладовая – 5.4 кв.м, помещение для хранения суточного запаса продуктов - 7.0 кв.м, раздаточная -2 кв.м

Прачечная- стиральная -11.9 кв.м, гладильная –10.5 кв.м, сушильная -1.8 кв.м

Медицинский блок: приемная – 14.7 кв.м, изолятор- 7.6 кв.м, сан.узел 1.7 кв.м

Административно-хозяйственные помещения

Кабинет заведующей - 9.4 кв.м

Методический кабинет -13.3 кв.м

Кабинет логопеда - 9.5 кв.м

Служебный санузел -1.1 кв.м

Группа раннего возраста №1: приемная- 14.3 кв.м, игровая – 49.4 кв.м, спальня –33.3 кв.м, туалетная -10 кв.м.

Старшая группа: приемная- 14.9 кв.м, игровая - 50.1 кв.м, спальня- 50.1 кв.м, туалетная – 15.3

Подготовительная группа: приемная- 18.1 кв.м, игровая –47.0 кв.м, спальня -47.9 кв.м, туалетная – 11.4

Младшая группа №1: приемная-19.6 кв.м, игровая – 49.1 кв.м, спальня – 49.1 кв.м, туалетная - 10.7 кв.м

Младшая группа №2: приемная- 15.5кв.м, игровая – 48.8 кв.м, спальня – 33.1 кв.м, сан.узел-10.8кв.м

Средняя группа: приемная- 19.5 кв.м, игровая –49.0 кв.м, спальня –49.1 кв.м, санузел – 11.1 кв.м.

Площади помещений достаточны, набор помещений соответствует функциональному назначению помещений.

#### Оборудование помещений групповой ячейки

В каждой группе имеется список детей с указанием роста, группы мебели, закрепленной за ребенком, схемы рассаживания детей за столом.

Оборудование (столы, стулья) групповых ячеек соответствует росто-возрастным особенностям детей, используемая мебель промаркирована, в удовлетворительном состоянии, количество мебели достаточное.

Количество постельных принадлежностей достаточное, количество постельного белья, полотенце 4 комплекта, наматрасников 2 комплекта, белье в удовлетворительном состоянии, промаркировано.

Количество шкафчиков для верхней одежды и обуви соответствует списочному количеству детей, шкафы промаркированы, в удовлетворительном состоянии

Расстановка детской мебели в групповых, маркировка мебели выполнена в соответствии с требованиями санитарных норм. Зоны для раздачи пищи выделены в игровой: установлены столы для раздачи пищи, шкафы, для просушивания столовой посуды приобретено достаточное количество специальных решеток (сушилок).

Для мытья столовой посуды в групповых установлены по 2 мойки с подводкой холодной и горячей воды.

#### Пищеблок

Пищеблок работает на сырье, располагается на 1-м этаже учреждения, включает в себя: горячий цех с зоной раздачи готовых блюд, цех для обработки сырой продукции, кладовую сухих, сыпучих продуктов, помещение для суточного запаса продуктов. Набор помещений недостаточен для работы на сырье, пищеблок эксплуатируется в соответствии с проектом по которому был построен.

Оборудование:

– тепловое и технологическое\* – 3 электропечи, 11 конфорок, с 2-мя духовками, 1 электромясорубка, весы сырой продукции, 3 производственных цельнометаллических стола, отдельных для сырой и готовой продукции; электрокипяtilьник с разводкой горячей воды к моечным ваннам, овощепротирочная машина.

– холодильное – 1 бытовой холодильник (+3<sup>0</sup> C) для суточных проб, 1- холодильный шкаф для молочной продукции, 1 холодильник бытовой 2-х камерный на кухне; на складе 1 холодильный шкаф, 1 морозильный ларь.

– Для контроля за температурой хранения продуктов все холодильное оборудование оснащено бытовыми термометрами.

– санитарно-техническое оборудование - бытовая моечная ванна для мытья кухонной посуды, 1 бытовая ванна для мытья овощей, 1 ванна для обработки сырой продукции, умывальная раковина для мытья рук персонала.

– Мытье кухонной посуды предусмотрено отдельно от столовой посуды. В моечной зоне и буфетных групп вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря, с указанием концентрации и объема применяемого моющего средства, согласно инструкции по применению средства «Ника-хлор», «Прогресс» и температурных режимах воды в моечных ваннах, что соответствует требованиям п. 13.14. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

– Мытье и обработка столовой посуды для детей дошкольной группы осуществляется в буфетной. В буфетных установлены трехсекционные ванны. Столовая посуда после

механического удаления остатков пищи моется в первой ванной путем полного погружения с добавлением моющих средств при температуре не ниже 40<sup>0</sup>С, во второй секции ванны ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65<sup>0</sup>С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

– Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают проточной водой во второй ванне и просушивают.

– Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств в первой ванной, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах в вертикальном положении ручками вверх. Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетных групповых ячейках отдельно от посуды, предназначенной для детей, что соответствует требованиям п. 13.14. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

– Для обеззараживания посуды в буфетных имеются промаркированные емкости с крышкой для замачивания посуды в дезинфекционном растворе, что соответствует требованиям п. 13.15. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

– Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы моют в конце работы с использованием моющих дезинфицирующих средств, промывают горячей водой не ниже 45<sup>0</sup>С и насухо вытирают сухой чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, имеется отдельно выделенная промаркированная емкость, что соответствует требованиям п. 3.17. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

– Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45<sup>0</sup>С с добавлением моющих средств, ополаскивают водой при температуре не ниже 60<sup>0</sup>С и ошпаривают кипятком, затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре, что соответствует требованиям п. 13.11. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

– Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45<sup>0</sup>С с добавлением моющих средств, дезинфицируют, промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щеток с наличием плесени и видимых загрязнений не выявлено, что соответствует требованиям п. 13.17. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

– Один раз в месяц проводится генеральная уборка всех помещений. График проведения генеральных уборок имеется, что соответствует требованиям п. 13.19. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

– Пищевые отходы хранятся в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождаются по мере наполнения, что соответствует требованиям п. 13.18. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Правила мытья разделочного инвентаря, посуды соблюдаются. По результатам смывов с инвентаря и посуды установлено, что бактерий группы кишечной палочки и сальмонелл не обнаружено. Протоколы лабораторных испытаний №9581-9590 от 19.08.2019г., №9601-9602 от 19.08.2019г.

– На пищеблоке проводятся мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами, осуществляется по контракту №102-АС/2019 от 23.01.2019 г. на проведение дератизации, дезинсекции с ЗАО «Профдезинфекция» что соответствует требованиям п. 13.20. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

– Организация уборки, мойки и дезинфекции производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, тары, посуды, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Анжеро-Судженского городского округа «Детский сад №36» соответствует требованиям:

п.п. 13.11, 13.14, 13.14, 13.15, 13.17, 13.18, 13.19, 13.20. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Экспертное заключение №767/005-ОГДиП/01 от 21.08.2019г.

Тепловое, технологическое, холодильное оборудование исправно.

В помещении варочного зала установлен источник резервного горячего водоснабжения, разводка к моечным ваннам выполнена.

Организованный процесс работы и расстановка технологического оборудования позволяет исключить возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов, поточность технологических процессов приготовления и раздачи готовых блюд соблюдается.

Условия хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются. Скоропортящиеся хранятся в холодильниках, сыпучие в кладовой на стеллажах, овощи в овощехранилище. Сроки реализации продуктов соблюдаются.

На момент проверки выявлен факт нарушения условий хранения кофейного напитка «Столичный». Согласно информации, указанной на этикетке данный продукт должен храниться при температуре  $18 \pm 3^{\circ}\text{C}$ , фактически, согласно прибору для контроля температуры, хранился при  $+23^{\circ}\text{C}$ , что является нарушением п. 14.2 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», п.7 статьи 17 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ФЗ №52 от 30.03.1999г «О Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ст.28. Ответственность за данное нарушение несет кладовщик Пестерова Светлана Сергеевна.

Столовой посуды 2 комплекта, кухонной посуды 2 комплекта, разделочного инвентаря 2 комплекта (по 13 досок, 13 ножей). Спецодежды по 3 комплекта (фартук, головной убор).

Столовой посуды по группам достаточно, условия для хранения посуды в группах созданы. Режим питания детей 4 разовый. Витаминизация проводится ежедневно аскорбиновой кислотой 3-е блюдо, периодически витаминизированной продукцией. Для приготовления пищи используется йодированная соль.

Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом пищеблока созданы.

На пищеблоке выделено помещение для персонала пищеблока. Помещение для персонала пищеблока оборудовано шкафом для хранения верхней одежды и личных вещей, шкафом для хранения спецодежды, стульями, столом. В туалете установлена умывальная раковина и унитаз.

Для мытья рук во всех производственных цехах установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройствами для размещения мыла и одноразовых полотенец, что соответствует п. 13.8. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», главы 3. статьи 14. в части 4 п. 2. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Персонал пищеблока обеспечен специальной санитарной одеждой в количестве трех комплектов на одного работника, смена специальной санитарной одежды производится регулярно, что соответствует п. 19.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

На момент проведения обследования в производственных помещениях пищеблока, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, личная одежда, спецодежда и обувь персонала отсутствует, что соответствует требованиям главы 3. статьи 14. п. 3. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Работники пищеблока соблюдают правила личной гигиены: приходят на работу в чистой одежде и обуви, оставляют верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном

шкафу для одежды. Перед входом в туалетную комнату снимают халат в специально отведенном месте, и после выхода тщательно моют руки с мылом, детским туалетом не пользуются, что соответствует требованиям п. 19.4. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

В гардеробной личные вещи хранятся отдельно от санитарной одежды, в разных шкафах, что соответствует требованиям п. 19.4. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Ежедневно перед началом рабочего дня работники пищеблока осматриваются медицинским работником на наличие гнойничковых заболеваний и катаральных явлений, результаты осмотра ежедневно вносятся в журнал «Здоровья», что соответствует требованиям п. 19.3. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Условия соблюдения правил личной гигиены персоналом пищеблока Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Анжеро-Судженского городского округа «Детский сад №36» **соответствует** требованиям:

п.п. 13.8, 19.2, 19.3, 19.4, 19.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;

главы 3. статьи 14. в части 4 п. 2, главы 3. статьи 14. п. 3. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Экспертное заключение №765/005-ОГДиП/01 от 21.08.2019г.

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы проведена оценка фактического рациона питания воспитанников по представленным копиям журнала бракеража готовой кулинарной продукции за 10 дней, меню-требований за 10 дней и примерного 10 дневного меню, утвержденного заведующей организации. Сборник рецептов, на основании которого разработано меню, не представлен.

Согласно режиму дня в учреждении организовано 5 разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин), что соответствует требованиям п. 15.11. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Для контроля рациона питания 08.08.2019 г. в буфетной младшей группы отобраны пробы обеда из трех блюд (борщ с мясом и сметаной, жаркое по-домашнему, кисель «клюква»).

По результатам проведенных исследований на базе ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Анжеро-Судженске, Ижморском и Яйском районах в соответствии с нормативными документами на методы исследований установлено: фактический выход блюд соответствует выходу блюд, указанных в меню, что соответствует требованиям п. 14.23. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Для питания детей используются свежеприготовленные блюда, не подвергающиеся повторной термической обработке, включая разогрев.

За период с 01.08.2019 по 16.08.2019 г. нет повторения одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2-3 дня, что соответствует требованиям п. 15.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

В целях профилактики йододефицита воспитанников при приготовлении блюд используется йодированная соль. Витаминизация третьих блюд проводится витаминизированными киселями и напитками ежедневно в обед. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации, что соответствует требованиям п. 14.21. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Ассортимент продуктов используемых в питании детей разнообразный. Запрещенные продукты в меню отсутствуют.



В меню ежедневно включены молоко, кисломолочные продукты, блюда из рыбы или мяса, картофеля, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр и другие) включаются 2-3 раза в неделю, что соответствует требованиям п. 15.7. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

При проведении проверки фактического меню с утвержденным установлено:

Завтрак состоит из горячего блюда (молочные каши и супы), выпечки и горячего напитка (чай с сахаром, кисель, компот из сухофруктов).

Обед состоит из закуска (салаты из отварных овощей, нарезка из свежих овощей), первого блюда (супы), второго блюда, напитков.

Полдник состоит из выпечки и напитка. Ужин состоит из второго блюда и напитка, что соответствует требованиям п. 15.6. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

В промежутке между завтраком и обедом предусмотрен дополнительный прием пищи – второй завтрак, состоящий из фруктового сока или свежих фруктов, что соответствует требованиям п. 15.6. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Проведен сравнительный анализ готовых блюд по журналу бракеража готовой кулинарной продукции и утвержденному примерному меню за 15 дней (с 01 августа по 16 августа). В результате анализа не выявлено несоответствия наименования готовых блюд.

Поставка пищевых продуктов осуществляется по договорам. Продукция поступает в таре производителя. Все продукты, поступающие, в дошкольное образовательное учреждение имеют документы, подтверждающие их качество и безопасность, что соответствует требованиям п. 14.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Фактическое питание детей соответствует требованиям п.п. 14.1, 14.21, 14.23, 15.5, 15.6, 15.7, 15.11. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Документация по организации фактического питания детей в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Анжеро-Судженского городского округа «Детский сад №36» соответствует требованиям:

– СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» п.п. 14.1, 14.21, 14.23, 15.5, 15.6, 15.7, 15.11. Экспертное заключение №764/005-ОГДиП/01 от 21.08.2019г.

Пищевая продукция, продовольственное сырье, запрещенные к ввозу в Российскую Федерацию, согласно Постановления Правительства РФ от 07.08.2014г. № 778 «О мерах по реализации Указа Президента Российской Федерации от 06.08.2014г. № 560 «О применении отдельных специальных экономических мер в целях обеспечения безопасности Российской Федерации»; Постановления Правительства РФ от 29.12.2018г. № 1716-83 «О мерах по реализации Указа Президента Российской Федерации от 22.10.2018г. № 592 «О применении специальных экономических мер в связи с недружественными действиями Украины в отношении граждан и юридических лиц Российской Федерации» не выявлена.

С целью исполнения Приказа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № 672 от 18.08.2017г. «О проведении проверок организаций торговли и общественного питания установлено, что мясо и мясная продукция поступают в учреждение при наличии документов, подтверждающих качество и безопасность: декларации о соответствии, сертификаты соответствия, товарно-сопроводительные документы (приложения к товарно-транспортным накладным), ветеринарное свидетельство (свежее мясо).

На момент проведения проверки продукции Белоруссии, сыроподобные продукты, рыба ценных пород, органические продукты отсутствовали.

В ходе планового мероприятия по контролю в МБДОУ «Детский сад №36» был произведен отбор обеда из 3-х блюд (1 блюдо – Борщ; 2 блюдо – жаркое по домашнему; 3 блюдо – кисель «клюква») для проведения лабораторных исследований на содержание белков, жиров, углеводов и калорийность. По результатам лабораторных испытаний установлено, что обед

по химическому составу и энергетической ценности соответствует требованиям пунктов 15.1, 15.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Протокол лабораторных испытаний №9611-9613 от 23.08.2019г.

Лабораторные исследования 3-го блюда на содержание витамина С показали, что содержание витамина С в киселе соответствует норме. Протокол лабораторных испытаний №9614 от 23.08.2019г.

В ходе проверки был проведен отбор готового блюда (борщ) для исследования на микробиологические показатели. Результаты исследования показали, что исследованный образец соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" приложение 1, приложение 2 таблица 1 п.1.8 по микробиологическим показателям. Протокол лабораторных испытаний №9615 от 21.08.2019г.

В ходе проверки был проведен отбор готового блюда (жаркое по-домашнему) для исследования на микробиологические показатели. Результаты исследования показали, что исследованный образец соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" приложение 1, приложение 2 таблица 1 п.1.8 по микробиологическим показателям. Протокол лабораторных испытаний №9616 от 21.08.2019г.

#### Постирочная

Постирочная располагается на 1-м этаже здания, состоит из 2-х помещений: стиральная и гладильная. В стиральной натянута веревка для сушки белья, летом белье сушат на улице.

В постирочную подведена холодная вода и горячая вода.

Оборудование: 3 стиральных машины-автомат, 1 стиральная машина полуавтомат, бытовая ванна для замачивания грязного белья.

В гладильной установлен стол для глажения, утюг - 1 шт., шкафы для чистого белья, поточность стирки белья соблюдается, белье сдают и получают в мешках в разное время по графику. Входы для сдачи грязного белья и получения чистого разные.

#### Естественное и искусственное освещение

Естественное освещение. Основные помещения МБДОУ имеют естественное освещение. Окраска стен, потолка, оборудования выполнена в светлых тонах. В качестве солнцезащитных устройств в групповых и спальнях используется жалюзи.

Искусственное освещение. Система освещения общая. Искусственное освещение во всех помещениях пребывания детей, в зале физкультурных занятий представлено лампами накаливания и люминесцентными лампами с защитной арматурой рассеивающего типа. Световые точки распределены равномерно. Запас ламп имеется. Имеется договор №192 от 04.12.2018г с ООО фирма «Накал» на проведение демеркуризации люминесцентных ламп.

По результатам проведенных измерений установлено:

– В спальне 1 младшей группы «Смешарики» параметры искусственной освещенности составили от 32 до 55 Лк, с учетом погрешности прибора от  $\pm 312$  до  $\pm 4$ , при норме 75 Лк, что **не соответствует** требованиям п. 3.3.1, таблица 2 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»; п. 7.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

– В спальне младшей группы «Пчелки» параметры искусственной освещенности составили от 50 до 69 Лк, с учетом погрешности прибора от  $\pm 4$  до  $\pm 6$ , при норме 75 Лк, что **не соответствует** требованиям п. 3.3.1, таблица 2 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»; п. 7.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Протокол лабораторных измерений №9674 от 19.08.2019г. Экспертное заключение №768/007-ОГДиП/01 от 21.08.2019г

Ответственность за данное нарушение несет юридическое лицо — Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №36», должностное лицо — заведующая Лисина Татьяна Шамильевна.

### Отопление и вентиляция

Система отопления централизованная, разводящая система в удовлетворительном состоянии.

В качестве отопительных приборов используются чугунные радиаторы. Ограждение отопительных приборов в групповых выполнено съемными деревянными решетками. Термометры для контроля за температурой воздуха помещений пребывания детей имеются. Температура в помещениях пребывания детей соответствует норме.

Система вентиляции помещений для пребывания детей естественная вытяжная, смонтированы вытяжные короба в помещениях прачечной, в медицинском кабинете – естественная; на пищеблоке вытяжная с механическим побуждением. Фрамуги, форточки исправны, график проветривания имеется.

### Водоснабжение и канализация

Система холодного и горячего водоснабжения централизованная, разводка к санитарно-техническому оборудованию выполнена. Подача горячей воды осуществляется круглогодично.

На период проведения ремонтных работ, связанных с отключением горячей водоснабжения, приобретено 6 электроводонагревателей для обеспечения резервным горячим водоснабжением туалетных и моечных столовой посуды каждой группы. Жесткая разводка горячей водоснабжения монтируется в настоящее время.

Краны установлены над всеми умывальными раковинами и моечными ваннами административно-хозяйственных помещений. Инженерные сети в удовлетворительном состоянии. Система канализации централизованная, разводящие сети в удовлетворительном состоянии.

Лабораторные исследования водопроводной воды по микробиологическим и санитарно-гигиеническим показателям показали, что вода по исследованным показателям соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.2496-09 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества" Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения. Контроль качества" (изменения к СанПиН 2.1.4.1074-01). Протоколы лабораторных испытаний №9609 от 21.08.2019г.

### Обеспеченность санитарно-техническим оборудованием

Все туалетные разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов, состоят из 2-х смежных помещений, кроме 2-х групп раннего возраста. В туалетных для детей раннего возраста установлены 3 раковины для умывания, 1 душевой поддон, 1 унитаз, количество горшков достаточное, для хранения горшков оборудованы ячейки, промаркированные.

В дошкольных группах в умывальной зоне установлено по 4 раковины для умывания (3 раковины для детей, 1 для взрослых), по 1 душевому поддону, по 3 унитаза, в туалетной старшей группы в зоне санитарных узлов установлено 2 унитаза.

Санузел для персонала оборудован на 1 этаже, оборудован унитазом, умывальной раковиной, имеется мыло, разовые бумажные полотенца.

Унитазы всех групп не оборудованы детскими сиденьями, допускающими их обработку моющими и дезинфекционными средствами, что не соответствует требованиям п. 6.19. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений». Экспертное заключение №766/005-ОГДиП/01 от 21.08.2018г. Ответственность за данное нарушение несет заведующая Муниципальным бюджетным дошкольным образовательным учреждением Анжеро-Судженского городского округа «Детский сад №36» Лисина Т. Ш.

Имеющееся санитарно-техническое оборудование в исправном состоянии. Инженерные сети канализационной системы в удовлетворительном состоянии. Для хранения полотенец для лица и ног имеются индивидуальные шкафчики в достаточном количестве. Для хранения моющих и чистящих средств используют шкафы и тумбочки закрывающиеся на замок.

### Организация физического воспитания.

На 1-м этаже здания располагается зал для музыкальных и физкультурных занятий площадью 64.5 кв.м. Приобретено спортивное и игровое оборудование. Оборудование для проведения закаляющих мероприятий в группах имеется, мероприятия проводятся. Условия для физического воспитания детей созданы.

### Медицинское обеспечение.

Медицинский блок располагается на 1 этаже и состоит из кабинета врача/медсестры площадью 14.7 кв.м, изолятора площадью 7.6 кв.м, санузла с установленной раковиной. Помещение используется для приготовления и хранения дезинфицирующих растворов.

Имеется запас моющих и дезинфицирующих средств: «Ника-хлор», «Прогресс».

Умывальная раковина установлена в приемной с краном-смесителем. Горячим и холодным водоснабжением медицинский блок обеспечен.

### Перечень оборудования и инструментария медицинского кабинета.

№ п/п	Наименование	Фактическое количество, шт.
1.	Письменный стол	1
2.	Стулья	2
3.	Кушетка	1
4.	Шкаф канцелярский	1
5.	Шкаф аптечный	1
6.		
	а) с набором прививочного инструментария	-
	б) со средствами для оказания неотложной помощи	1
7.	Холодильник (для вакцин и медикаментов)	1
8.	Умывальная раковина (умывальник)	1
9.	Ведро с педальной крышкой	1
10.	Весы медицинские	1
11.	Ростомер	1
12.	Динамометр ручной детский (до 10 кг, до 30 кг)	-
13.	Лампа настольная для офтальмологического и оториноларингологического обследования	1
14.	Таблица для определения остроты зрения, помещенная в аппарат Ротта	1
15.	Очки в детской оправе (Дрр 56-58 мм) с линзами в 1 дптр	1
16.	Тонометр с детской манжеткой	1
17.	Фонендоскоп	1
18.	Бикс маленький	2
19.	Бикс большой	2
20.	Жгут резиновый	1
21.	Шприцы одноразовые с иглами:	
	2,0 куб.	10
	5,0 куб.	10
	10,0 куб.	5
22.	Пинцет	3
23.	Термометр медицинский	30
24.	Ножницы	2
25.	Грелка резиновая	1
26.	Пузырь для льда	5
27.	Лоток почкообразный	10
28.	Шпатель металлический	25

29.	Шины (Крамера, Дитерихса, пластмассовые, для верхних конечностей)		1
30.	Спирометр		-
31.	Кварц тубусный		1
32.	Плантограф деревянный		-
33.	Секундомер		-
34.	Термоконтэйнер		-
35.	Контэйнер для дезинфекции		4

Необходимое оборудование и инструментарий для оценки физического развития детей имеется, медикаменты для оказания первой медицинской помощи имеются, разложены по синдромно. Оценку физического развития детей проводят 2 раза в год (осень, весна) по данным антропометрических показателей (длина и масса тела) и для детей дошкольного возраста дополняют результатами тестирования физической подготовленности.

#### **Санитарно-эпидемиологический режим.**

Условия для утреннего приема детей созданы, необходимый инструментарий имеется (электронные термометры, шпателя). На каждого ребенка выделено по 4 комплекта постельного белья, 3 комплекта полотенец для лица, 3 комплекта полотенец для ног. Смена постельного белья проводится не реже 1 раза в неделю и по мере загрязнения.

Осмотр детей на педикулез и чесотку проводится ежемесячно. Результаты фиксируются в журнале с указанием фамилии, имени детей. В 2019 году случаев выявления детей с педикулезом и чесоткой не выявлено.

Уборочный инвентарь имеется в достаточном количестве, промаркирован, хранится в специально отведенных местах. Условия для обработки игрушек, горшков, уборочного инвентаря, квачей имеются. Условия для соблюдения правил личной гигиены детьми и персоналом созданы. Журнал критических ситуаций ведется.

Питьевой режим организован во всех группах, используется бутилированная вода, которая поставляется согласно договора от 26.06.2019г. №122 ИП Грецкая Я.В. Для соблюдения питьевого режима выделена посуда в соответствии со списочным количеством детей.

Лабораторные исследования питьевой бутилированной воды показали, что вода соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.2496-09 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества" Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения. Контроль качества" (изменения к СанПиН 2.1.4.1074-01). Протоколы лабораторных испытаний №9610 от 19.08.2019г.

Дезинфицирующие и моющие средства приобретены в достаточном количестве. В ходе проверки были проведены лабораторные исследования дезинфицирующего средства «Дезхлор», лабораторные исследования показали, что содержание активного хлора соответствует норме. Протокол лабораторных испытаний №9608 от 23.08.2019г.

Смывы с оборудования медицинского кабинета показали, что влажная уборка и дезинфекция проводится качественно, БГКП и золотистого стафилококка не обнаружено. Протокол лабораторных испытаний №9603-9607 от 19.08.2019г.

Заключен договор на проведение дератизационных мероприятий в учреждении с ЗАО «Профдезинфекция» от 22.01.2019г. №102-АС/2019г., следов жизнедеятельности грызунов не обнаружено.

#### **Кадры: медосмотр, гигиеническое обучение.**

Количество работающего персонала 33 человека. По результатам медицинского осмотра в представленных личных медицинских книжках работников организации имеются сведения о своевременном прохождении флюорографического обследования 1 раз в год и имеется допуск к работе, что соответствует требованиям п.п. 15, 20. приложение 2 приказа № 302-Н от 12.04.2011 «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при

выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда», п. 19.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений», п. 4.13. СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза».

В личных медицинских книжках работников:

1. Гербрант Л.Н. 1999 г.р., повар, нет отметки о вакцинации против краснухи, дифтерии;
2. Гутникова А.Н. 1987 г.р, зав. хоз. частью, нет отметок о вакцинации против вирусного гепатита «В», что не соответствует требованиям п. 19.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений», п. 8.1. СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии», п. 7.2. СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка», п. 12.2., СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В», п. 6.2. СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита», приложения 1 приказа № 125н от 21.03.2014г. «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям».

Остальные работники организации привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

Документация по организации и прохождению профилактического медицинского осмотра работниками Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Анжеро-Судженского городского округа «Детский сад №36» **не соответствует** требованиям п. 19.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений». Экспертное заключение №769/003-ОГДиП/01 от 21.08.2019г. Ответственность за данное нарушение несет заведующая Муниципальным бюджетным дошкольным образовательным учреждением Анжеро-Судженского городского округа «Детский сад №36» Лисина Т. Ш.

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

1. На момент проверки в групповой группы раннего возраста №1 на стене видны темные пятна черного цвета (грибок) от затопления, что является нарушением СанПиН 2.4.1.3049 - 13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» п.5.1, ФЗ №52 от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ст.28. Ответственность за данное нарушение несет юридическое лицо — Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №36», должностное лицо — заведующая Лисина Татьяна Шамильевна.

2. На момент проверки выявлен факт нарушения условий хранения кофейного напитка «Столичный». Согласно информации, указанной на этикетке данный продукт должен храниться при температуре  $18 \pm 3^{\circ}\text{C}$ , фактически, согласно прибору для контроля температуры, хранится при  $+23^{\circ}\text{C}$ , что является нарушением п. 14.2 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», п.7 статьи 17 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ФЗ №52 от 30.03.1999г «О Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ст.28. Ответственность за данное нарушение несет кладовщик Пестерова Светлана Сергеевна.

3. По результатам проведенных измерений установлено:

— В спальне 1 младшей группы «Смешарики» параметры искусственной освещенности составили от 32 до 55 Лк, с учетом погрешности прибора от  $\pm 312$  до  $\pm 4$ , при норме 75 Лк, что **соответствует** требованиям п. 3.3.1, таблица 2 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых общественных зданий»; п. 7.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования

к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

– В спальней младшей группы «Пчелки» параметры искусственной освещенности составили от 50 до 69 Лк, с учетом погрешности прибора от  $\pm 4$  до  $\pm 6$ , при норме 75 Лк, что не соответствует требованиям п. 3.3.1, таблица 2 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»; п. 7.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Протокол лабораторных измерений №9674 от 19.08.2019г. Экспертное заключение №768/007-ОГДиП/01 от 21.08.2019г

Ответственность за данное нарушение несет юридическое лицо — Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №36», должностное лицо — заведующая Лисина Татьяна Шамильевна.

4. Унитазы всех групп не оборудованы детскими сиденьями, допускающими их обработку моющими и дезинфекционными средствами, что не соответствует требованиям п. 6.19. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений». Экспертное заключение №766/005-ОГДиП/01 от 21.08.2018г. Ответственность за данное нарушение несет заведующая Муниципальным бюджетным дошкольным образовательным учреждением Анжеро-Судженского городского округа «Детский сад №36» Лисина Т. Ш.

5. В личных медицинских книжках работников:

1. Гербрант Л.Н. 1999 г.р., повар, нет отметки о вакцинации против краснухи, дифтерии;

2. Гутникова А.Н. 1987 г.р, зав. хоз. частью, нет отметок о вакцинации против вирусного гепатита «В», что не соответствует требованиям п. 19.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений», п. 8.1. СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии», п. 7.2. СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка», п. 12.2. СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В», п. 6.2. СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита», приложения 1 приказа № 125н от 21.03.2014г. «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям». Экспертное заключение №769/003-ОГДиП/01 от 21.08.2019г. Ответственность за данное нарушение несет заведующая Муниципальным бюджетным дошкольным образовательным учреждением Анжеро-Судженского городского округа «Детский сад №36» Лисина Т. Ш.

(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 \_\_\_\_\_

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

Лябах Е.А.-ведущий специалист  
-эксперт

  
(подпись проверяющего)

Лисина Татьяна Шамильевна, заведующая  
  
(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: протоколы лабораторных испытаний  
№9581-9590 от 19.08.2019г., №9591-9600 от 19.08.2019г., №9601-9602 от 19.08.2019г., №9603-9607  
от 19.08.2019г., №9608 от 23.08.2019г., №9609 от 21.08.2019г., №9610 от 19.08.2019г., №9613 от  
23.08.2019г., №9614 от 23.08.2019г., №9615 от 21.08.2019г., №9616 от 21.08.2019г., №9574 от  
19.08.2019г., №9575 от 19.08.2019г.

Экспертные заключения: №769/003-ОГДиП/01 от 21.08.2019г., №764/003-ОГДиП/01 от  
21.08.2019г., №765/005-ОГДиП/01 от 21.08.2019г., №766/005-ОГДиП/01 от 21.08.2019г.,  
№767/005-ОГДиП/01 от 21.08.2019г., №768/005-ОГДиП/01 от 21.08.2019г.

Подписи лиц, проводивших проверку: Лябах Е.А. - ведущий специалист -эксперт

*Ля*

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а): Заведующая  
Лисина Т.Ш.

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

“ 28 ” августа 20 19 г.

✓ *Лисина Т.Ш.*  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: (подпись уполномоченного должностного лица (лиц),  
проводившего проверку)