

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 Свердловской области
 Территориальный отдел
 в Ленинском, Верх-Исетском, Октябрьском и Кировском районах города Екатеринбурга
 адрес: 620108, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Мичурина, дом 91
 тел. (343)350-21-64, E-mail: mail_08@66.rospotrebnadzor.ru
 ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565, ИНН/КПП 6670083677/667001001

место составления акта
 620014, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Московская, 49

АКТ ПРОВЕРКИ

Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области
 в Ленинском, Верх-Исетском, Октябрьском и Кировском районах города Екатеринбурга
 юридического лица

17.03.2020 г. 10 час. 00 мин.

На основании распоряжения № 01-01-01-03-08/2307 от 29.01.2020 г.
 заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области
 О.В. Диконской

полное и (в случае, если имеется) сокращенное наименование, в том числе фирменное наименование ЮЛ, фамилия, имя и отчество ИП
 (надзора), издавшего распоряжение или приказ о проведении проверки

была проведена плановая выездная проверка в отношении:
 МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ - ДЕТСКИЙ САД
 №230 "СОЛНЫШКО"
 620041, г. Екатеринбург, ПИОНЕРОВ УЛИЦА, ДОМ 5 ЛИТЕР А

полное и (в случае, если имеется) сокращенное наименование, в том числе фирменное наименование ЮЛ, фамилия, имя и отчество ИП

объект(ы) с указанием адреса (место проведения проверки):
 ДЕТСКИЙ САД №230 "СОЛНЫШКО" 620041, г. Екатеринбург, Пионеров ул., 5 литер а
 Дата и время проведения выездной проверки: с 17.02.2020 10:00 по 17.03.2020 10.00.

№	Дата выхода на объект проверки (число, месяц, год)	Время нахождения на объекте	Продолжительность проверки (кол-во часов, проведенных на объекте)	Наименование, адрес объекта проверки
1	17.02.2020	10.00.-13.30.	3 час 30 мин	ДЕТСКИЙ САД №230 "СОЛНЫШКО", 620041, г. Екатеринбург, Пионеров ул., 5 литер а
2	10.03.2020	10.00.-11.30.	1 час 30 мин	
3	21.02.2020	09.00.-14.00.	5 час	

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Ленинском, Верх-Исетском, Октябрьском и Кировском районах города Екатеринбурга

наименование органа государственного контроля (надзора)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен:

ЗАВЕДУЮЩИЙ СТАИНА ВЕРА НИКОЛАЕВНА, уведомлено посредством вручения копии распоряжения лично 11.02.2020г., оригинал распоряжения вручен 17.02.2020г. 10.00.

фамилия, имя, отчество, подпись, дата, время (заполняется при проведении выездной проверки)

Лицо(а), проводившие проверку

Сычева Светлана Викторовна

Главный специалист - эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Ленинском, Верх-Исетском, Октябрьском и Кировском районах города Екатеринбурга

При участии:

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Ленинском, Верх-Исетском, Октябрьском и Кировском районах города Екатеринбурга» (Аттестат аккредитации органа инспекции RA. RU. 710069 от 28.07.2015 г., аттестат аккредитации РОСС RU.0001.510273 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 02.12.2015)

Григорьева Екатерина Станиславовна

Врач по гигиене детей и подростков ОЭУВиО ЦЕФ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»

Расквалова Лариса Александровна

Врач по гигиене детей и подростков ОЭУВиО ЦЕФ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»

фамилия, имя, отчество, должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку, в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указывается (фамилия, имя, отчество, должность экспертов и/или наименование экспертных организаций)

При проведении проверки присутствовали:

ЗАВЕДУЮЩИЙ СТАИНА ВЕРА НИКОЛАЕВНА

фамилия, имя, отчество, должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя ЮЛ, уполномоченного представителя ИП, присутствовавших при проведении мероприятий по проверке

При проведении проверки осуществлялась

Телефон

реквизиты используемой техники: наименование, серия, номер
 О проведении Фотосъемка на телефон уведомлена (а) 
фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись подпись

В ходе проверки установлено:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ - ДЕТСКИЙ САД №230 "СОЛНЫШКО"
2.	адрес	620041, г. Екатеринбург, ПИОНЕРОВ УЛИЦА, ДОМ 5 ЛИТЕР А
3.	дата регистрации	16.11.2012
4.	ИНН	6670391495
5.	ОКПО	
6.	ОГРН	1126670036976
7.	организационно-правовая форма	Муниципальные бюджетные учреждения
8.	вид собственности	Муниципальная собственность
9.	наличие ППК	нет
10.	ОКВЭД	85.11
11.	группировка предпринимательства	бюджетные организации
12.	руководитель: ФИО, должность	СТАИНА ВЕРА НИКОЛАЕВНА ,ЗАВЕДУЮЩИЙ
13.	телефон, факс, e-mail	(343)3752738 , 89506479307

2. Данные учета объектов и выявленные нарушения

Данные по объекту							
1.	наименование	ДЕТСКИЙ САД №230 " СОЛНЫШКО"					
2.	адрес	620041, г. Екатеринбург, Пионеров ул., 5 литер а					
3.	ОКВЭД	85.11 Образование дошкольное					
4.	ведомственная классификация	дошкольные учреждения (85.11, 88.91)					
5.	классификация предприятия розничной торговли						
6.	наличие ППК	есть					
7.	наличие ИИИ	нет					
8.	руководитель: ФИО, должность	СТАИНА ВЕРА НИКОЛАЕВНА ,ЗАВЕДУЮЩИЙ					
9.	телефон, факс, e-mail	(343)3752738 , 89506479307					
10.	контактная информация						
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
всего		41	0	200	0	0	0
женщины		40					
подростки 15-17 лет							

Предмет проверки

№ п/п	наименование НД	пункты НД
1.	Федеральный закон от 02 января 2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;	
2.	Федеральный закон от 26.12.2012г. №273 –ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»	
3.	Федеральный закон от 04.05.2011г. №99-ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности»;	
4.	Федеральный Закон от 23.02.2013г. №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»	
5.	Технический регламент таможенного союза 008/2011 «О безопасности игрушек» 2011 №798)	
6.	Технический регламент таможенного союза "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков" (ТР ТС 007/2011)	
7.	Технический регламент таможенного союза ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»	
8.	Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)	
9.	Технический регламент таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011)	
10.	ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».	
11.	Технический регламент таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011)	
12.	Технический регламент таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011)	
13.	Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013)	
14.	Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013)	
15.	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016)	

16. Технический регламент Таможенного союза 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»
17. Технический регламент Таможенного союза 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
18. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности оборудования для детских игровых площадок» (ТР ЕАЭС 042/2017)
19. СанПиН 2.4.1.3049-13 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций.
20. СанПиН 2.1.3.2630-10 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность
21. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
22. 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;
23. СП 3.1.2.2626-10 «Профилактика легионеллеза»;
24. СанПиН 2.1.7.1322-03 Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления.
25. СанПиН 2.1.7.2790-10 Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами.
26. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий.
27. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
28. СанПиН 2.3.2.1940-05 Организация детского питания.
29. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
30. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
31. СанПиН 2.4.6.2553-09 Санитарно-эпидемиологические требования к безопасности условий труда работников, не достигших 18-летнего возраста.
32. СП 3.1.2.3114-13 Профилактика туберкулеза.
33. СП 3.1.2.3117-13 Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций
34. СП 3.1.3.2352-08 Профилактика клещевого вирусного энцефалита. в редакции изменений №1 утвержденных Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 20.12.2013г.
35. СП 3.1.2.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита».
36. СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней.
37. СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;
38. СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
39. СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»;
40. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»;
41. СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза»;
42. СП 3.1.1.2341-08 Профилактика вирусного гепатита В.
43. СП 3.1.2825-10 Профилактика вирусного гепатита А.
44. СанПиН 3.2.3215-14 Профилактика паразитарных болезней на территории РФ.
45. СП 3.3.2.3332-16 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям транспортирования, хранению и отпуску гражданам медицинских иммунобиологических препаратов, используемых для иммунопрофилактики, аптечными учреждениями и учреждениями здравоохранения.
46. СП 3.3.2342-08 Обеспечение безопасности иммунизации.
47. СП 3.3.2367-08 "Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней"
48. СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.
49. СанПиН 3.5.2.3472-17 Санитарно-эпидемиологические требования к организации, проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение.
50. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»
51. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
52. СП 1.1.2193-07 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01
53. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12 апреля 2011 г. N 302н "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".

54. Постановление главного государственного санитарного врача по Свердловской области от 18.06.2008 года №9 «О вакцинопрофилактике гепатита А и дизентерии Зонне в Свердловской области»
55. СанПиН 2.1.6.1032-01 Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест.
56. ГН 2.1.6.3492-17 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе городских и сельских поселений»;
57. СанПиН 2.6.1.2523-09 Нормы радиационной безопасности (НРБ-99/2009)
58. СП 2.6.1.2612-10 Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности (ОСПОРБ 99/2010)
59. СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах».
60. Приказ Минздрава России от 21.03.2014 №125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показателям»

Описательная часть

На основании распоряжения Управления Роспотребнадзора по Свердловской области о проведении плановой выездной проверки №01-01-01-03-08/2307 от 29.01.2020 г. в отношении Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад №230 «Солнышко», юридический и фактический адреса: 620041, Свердловская обл., г. Екатеринбург, ул. Пионеров, 5, литер А, подписанное заместителем главного государственного санитарного врача по Свердловской области, заместителем руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области Диконской О.В. в период с 17.02.2020 г. по 17.03.2020 г. проведена плановая выездная проверка и анализ полученных в ходе проведения плановой выездной проверки документов.

В ходе плановой выездной проверки в соответствии с пунктом 13 распоряжения №01-01-01-03-08/2307 от 29.01.2020 г. проведен анализ, предоставленных документов

- Перечень арендаторов (при наличии) и копии договоров аренды;
- Договоры на поставку питьевой и горячей воды и прием сточных вод, и акты на выполненные работы;
- Договоры по передаче отходов специализированным предприятиям и акты на выполненные работы;
- Договор на оказание услуг по содержанию контейнерной площадки и акты на выполненные работы;
- Документы, подтверждающие проведение дезинфекции, дератизации, дезинсекции (договоры, акты выполненных работ);
- Приказ (решение учредителя или собрания учредителей) о назначении на должность руководителя;
- Приказ (доверенность) от имени юридического лица на должностное лицо уполномоченное участвовать в мероприятиях при проведении обследования, предоставлять по запросу лица органа государственного контроля (надзора) документы и сведения, давать объяснения и пояснения в устном и письменном виде по ходу и окончанию проверки, знакомиться, расписываться и получать под роспись акт по результатам мероприятий по контролю, получать под роспись предписания о вызове в органы государственного контроля (надзора);
- Штатное расписание или выписку из него, содержащую информацию о возрасте, с указанием пола работающих, даты поступления на работу, стажа работы в данной специальности;
- Должностные инструкции на сотрудников;
- Программу производственного контроля, утвержденную руководителем организации;
- Документы, подтверждающие проведение вакцинации работников от краснухи, кори, гепатита А, гепатита В, гриппа, энцефалита, паротита, дифтерии (списки, заверенные ЛПУ, прививочные сертификаты или отказа работника от вакцинации в письменном виде);
- Документы, подтверждающие прохождение работниками профилактических флюорографических осмотров (списки, заверенные ЛПУ);
- Данные о результатах медицинских осмотров декретированных групп работающих (личные медицинские книжки);
- Документ, подтверждающий прохождение работниками профилактического медицинского осмотра за 2017-2019 г.г.;
- «Заключительный акт» в лечебно-профилактическом учреждении и в Центр профессиональной патологии за 2018-2019 г.г.;
- Протоколы лабораторных исследований и испытаний факторов производственной среды (химических, физических и биологических) и факторов трудового процесса (тяжесть и напряженность труда) на рабочих местах) в 2018-2019 г.г., выполненные лабораторией, аккредитованной в установленном порядке;
- Протоколы лабораторных исследований и испытаний качества питьевой воды из разводящей сети в 2018-2019 г.г., выполненные лабораторией, аккредитованной в установленном порядке;
- Журналы, предусмотренные утвержденной руководителем предприятия (организации) программы производственного контроля;
- Отчёт о техническом состоянии вентиляции и заключение о соответствии вентиляции требованиям действующих норм и правил (с протоколами аэродинамических испытаний вентиляционных систем, выполненных аккредитованной организацией);
- Список лиц до 18 лет, привлекаемых на работу (при наличии). Результаты гигиенической оценки условий труда, предоставляемых рабочих мест для подростков. Согласование рабочих мест, организуемых для подростков с органами Роспотребнадзора. Документ, подтверждающий подачу информации о рабочих местах, организованных для подростков, в службу занятости муниципалитета;
- Информация о привлечении иностранных граждан к осуществлению трудовой деятельности (количество, в т.ч. женщин, разрешение на работу, места проживания, условия питания и т.д.);

- Документ, подтверждающий прохождение профессиональной подготовки и аттестации, персоналом;
- Справка о списочной численности учащихся, посещающих общеобразовательное учреждение;
- Муниципальный контракт (договор о сотрудничестве) на оказание услуг по организации питания учащихся учреждения (при необходимости) или договора с поставщиками;
- 2-недельное примерное меню;
- Комплексный план оздоровительных мероприятий;
- Данные состояния здоровья детей, анализ заболеваемости;
- Копия технического паспорта, перечень помещений и их площадей;
- Перечень оборудования и инвентаря для игр и физкультурных занятий на открытом воздухе, перечень оборудования и инвентаря в медицинском кабинете;
- Расписание занятий;
- Документы, подтверждающие приобретение товаров детского ассортимента в образовательное учреждение в 2018-2019 г.г. и документы, подтверждающие качество и безопасность этих товаров.

На основании предписания о проведении экспертизы Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Ленинском, Верх-Исетском, Октябрьском и Кировском районах города Екатеринбурга №66-08-12/11-1827-2020 от 05.02.2020 г. в рамках плановых мероприятий по контролю ЦЕФ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» проведено обследование МБДОУ детский сад №230 «Солнышко»

В адрес ЦЕО поступило от ЦЕФ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» поступило экспертное заключение №66-20-008/12-1580-2020 от 17.03.2020 г., утвержденное заместителем главным врачом филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Ленинском, Верх-Исетском, Октябрьском, Кировском районах г. Екатеринбурга, заместителем руководителя органа инспекции

При рассмотрении 17.03.2020 г. 09.00. экспертного заключения № №66-20-008/12-1580-2020 от 17.03.2020 г. по адресу г. Екатеринбург, ул. Московская, 49, каб. 4 установлено, что

В ходе обследования юридического лица МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ - ДЕТСКИЙ САД №230 "СОЛНЫШКО", 620041, г. Екатеринбург, ПИОНЕРОВ УЛИЦА, ДОМ 5 ЛИТЕР А

на объекте ДЕТСКИЙ САД №230 "СОЛНЫШКО" 620041, г. Екатеринбург, Пионеров ул., 5 литер А установлено:

Территория дошкольной организации.

Детский сад расположен на внутриквартальной территории жилого микрорайона. Предусмотрено ограждение земельного участка по периметру забором с въездом в хозяйственную зону, с отдельным входом для детей, родителей и персонала. По периметру ограждения участка и между групповыми площадками зелёные насаждения. Территория земельного участка имеет наружное электрическое освещение.

Площадь земельного участка – 2799,53 кв.м. На территории дошкольного образовательного учреждения выделены следующие функциональные зоны: игровая зона, хозяйственная зона.

Зона игровой территории включает в себя: 6 групповых площадок, индивидуальных для каждой группы.

Игровые площадки оборудованы стационарным игровым оборудованием в зависимости от возраста детей: горки, оборудование для лазанья, песочницы, оборудованные закрывающимися крышками и др. Для защиты детей от солнца и осадков на территории каждой групповой площадки установлены тентовые навесы, огражденные с 3-х сторон. Тентовые навесы оборудованы деревянными полами.

На физкультурной площадке установлены конструкции для занятий подвижными играми. Покрытие на групповых площадках и на площадке для физкультурных занятий оценить невозможно, отмечается снежный покров.

Хозяйственная зона расположена со стороны входа в производственные помещения пищеблока и имеет самостоятельный въезд с улицы. В хозяйственной зоне предусмотрены места для сушки постельных принадлежностей и чистки ковровых изделий, иных бытовых принадлежностей.

Для сбора мусора и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны оборудована площадка для сбора мусора с 2мя контейнерами с крышками на расстоянии 16,2 м от здания, размеры площадки превышают площадь основания контейнеров. Измерения проведены дальномером лазерным Leica DISTO D110 (свидетельство о поверке № 343433 от 29.04.2019г., действительно до 28.04.2020г.).

Представлен договор на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами по муниципальному образованию г. Екатеринбург № 326811 от 09.01.2019 г. с ЕМУП «Спецавтобаза».

На момент проведения мероприятия по контролю санитарное состояние территории учреждения находится в удовлетворительном состоянии. В зимнее время очистка территории (подходы к зданию, пути движения, дорожки, площадки игр) от снега проведена. Оценить покрытие въездов и входов на территорию дошкольной образовательной организации, оценить невозможно в связи со снежным покровом.

В соответствии с Федеральным Законом от 23.02.2013г. №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» на въезде на территорию и на входных дверях в здание дошкольного учреждения имеются запрещающие знаки.

Материально-техническая база учреждения.

Здание дошкольного образовательного учреждения 2х этажное, отдельно стоящее. Площадь здания 884, 6 кв.м., Здание было построено в 1969 году по типовому проекту детского сада, на 6 групповых ячеек. С 2005 г. по 2012г. здание не эксплуатировалось по назначению.

В 2012г. проведен капитальный ремонт здания с элементами реконструкции «под ключ» для эксплуатации (рабочие документы 139/10-2-11-ТХ).

В целях сохранения воздушно-теплового режима в помещениях дошкольной организации входы в здание оборудованы тамбурами

Здание дошкольного образовательного учреждения включает: 6 групповых ячеек, специализированные помещения для занятий с детьми, предназначенные для поочередного использования всеми детьми или несколькими группами детей (спортивный/музыкальный зал), сопутствующие помещения (медицинский блок, пищеблок, прачечная), служебно-бытовые помещения для персонала.

На первом этаже расположены:

медицинский блок,

пищеблок,

прачечная.

3 групповых ячейки (старшая группа, младшая группа, средняя группа).

На втором этаже расположены:

Спортивный/музыкальный зал

3 групповых ячеек (2 подготовительные группы, 1 старшая группа).

В состав групповой ячейки входит следующий набор помещений: раздевальная (приемная) (для приема детей и хранения верхней одежды), игровая и спальня совмещены (для проведения игр, занятий, приема пищи, организации сна детей), буфетная (для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды), туалетная (совмещенная с умывальной).

Площади групповых помещений: игровые групповой ячейки площадью 50,2 – 61 кв.м. на первом этаже; 61 – 65 кв.м. на втором этаже. С учетом фактической наполняемости групп, площадь игровой комнаты на 1 ребенка составляет 2,0 кв. м

Раздевальные оборудованы шкафами для верхней одежды детей. Шкафы для одежды и обуви оборудованы индивидуальными ячейками-полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Каждая индивидуальная ячейка промаркирована.

Групповые оборудованы детской мебелью шкафами, где хранятся игрушки, наглядные пособия, игры, книги и т.д. Установлены: 2-х местные столы и стулья на каждого ребенка. Стулья и столы одной группы мебели, промаркированы. Дневной сон детей осуществляется в групповых на раскладных кроватях с жестким ложем, а также на выдвигаемых трехъярусных кроватях. Для индивидуального хранения постельных принадлежностей, белья и раскладных кроватей оборудован шкаф купе. Количество постельных принадлежностей, матрасников достаточное (из расчета 3 комплекта постельных принадлежностей, 2 комплекта матрасников на 1 ребенка).

Буфетные расположены непосредственно в групповых. Буфетные групповых оборудованы 2-гнездной моечной раковиной с подводкой горячей и холодной воды, а также в каждой буфетной установлена посудомоечная машина. Столовой посуды достаточно, по количеству детей, имеется отдельная столовая посуда для персонала. Посуда хранится в буфетной в шкафу. Посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

В туалетные групповые ячейки предусмотрены умывальная зона и зона унитазов. Во всех туалетных в умывальной зоне расположено 4 умывальных раковин для детей и 1 – для взрослых, 4 детских унитаза. Количество санитарных приборов достаточное. Детские унитазы установлены в закрывающихся кабинках. Во всех туалетных установлены душевые поддоны с доступом с трех сторон для проведения закаливающих процедур. В туалетных помещениях установлены шкафы для уборочного инвентаря. На первом этаже выделен санитарный узел для персонала.

Проветривание проводится в отсутствие детей и заканчивается за 30 минут до их прихода с прогулки или занятий.

В помещениях игровых перед сном проводится сквозное проветривание проводится до дневного сна.

Для занятий с детьми оборудован музыкальный зал, совмещенный со спортивным залом, с кладовой для хранения инвентаря). На игровое и спортивное оборудование представлены документы, подтверждающие их соответствие гигиеническим требованиям. Все вышеперечисленные документы представлены и просмотрены в МБДОУ детский сад № 230 «Солнышко».

Прачечная расположена на первом этаже, состоит из 2 помещений: стиральная и гладильная. Планировочные решения прачечной выполнены с соблюдением точности поступления грязного и выдачи чистого белья. Помещения прачечной оборудованы умывальными раковинами. В прачечной установлено необходимое оборудование: ванна, варочный котел, машины стиральные, сушильный шкаф, стеллажи для хранения чистого белья. Стены выполнены облицовочной плиткой. Потолок окрашен водоэмульсионной краской. Пол покрыт напольной плиткой. Смена белья производится раз в неделю по графику, постельное белье имеется в достаточном количестве.

На первом этаже выделено помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих растворов. Дезинфицирующие и моющие средства хранятся в упаковке производителя в местах, недоступных для детей. Уборочный инвентарь промаркирован в зависимости от назначения помещений и видов уборочных работ и хранится в помещении для уборочного инвентаря.

Медицинский блок размещен на первом этаже с входом из коридора. При обследовании объекта МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ - ДЕТСКИЙ САД №230 "СОЛНЫШКО" (620041, г. Екатеринбург, Пионеров ул., 5 литер А) 21.02.2020 (09:00-14:00) доступ в помещения медицинского блока был ограничен, двери опечатаны (фотоматериалы прилагаются).

Проведена экспертиза соответствия товаров детского ассортимента, в том числе учебной мебели, санитарному законодательству.

На товары детского ассортимента, в том числе на игрушки, игровую функциональную мебель для детей, учебную мебель представлены сертификаты соответствия в полном объеме. Товары детского ассортимента, в том числе учебная мебель, соответствуют санитарному законодательству. Сертификаты соответствия на товары детского ассортимента, в том числе на игрушки, игровую функциональную мебель для детей, учебную мебель были рассмотрены в момент выхода на объект МБДОУ - детский сад №230 «Солнышко» 21.02.2020г.

Проведена экспертиза установление соответствия (несоответствия) детской мебели антропометрическим данным детей.

В групповых помещениях установлены столы и стулья по количеству детей в группе. Столы и стулья промаркированы. В 6 группах 172 человека по списку. Фактическая наполняемость групп на момент обследования 21.02.2020 (9:00-14:00) 150 человек.

Измерения проведены дальномером лазерным Leica DISTO D110 (св-во о поверке № 343433 от 29.04.2019г., действительно до 28.04.2020г.) новая мебель в 2019-2020 гг. не приобреталась.

<u>Наименование групповой ячейки</u>	<u>Списочный состав детей/ мебель соответствующая росту</u>	<u>Фактическое рассаживание</u>
Группа средняя № 1	Списочный состав детей- 29, фактически 27: -24 с ростом от 100,0 до 115,0 см (соответствует мебель с высотой стула- 26,0 см, стола- 46,0 см, маркировка мебели «1») 5 с ростом от 85,0 до 100,0 см (соответствует мебель с высотой стула- 22,0 см, стола- 40,0 см, маркировка мебели «0»)	Игровая оборудована комплектами детской мебели: -маркировка мебели «1», размеры мебели: высота столов- 46,0 см, стульев- 26,0 см маркировка мебели «0», размеры мебели: высота столов- 40,0 см, стульев- 22,0 см
Группа подготовительная № 6	Списочный состав детей-28, фактически 26: -28 с ростом от 115,0 до 130,0 см (соответствует мебель с высотой стула- 30,0 см, стола- 52,0 см, маркировка мебели «2»),	Игровая оборудована комплектами детской мебели: -маркировка мебели «2», размеры мебели: высота столов- 52,0 см, стульев- 30,0 см
Группа младшая № 3	Списочный состав детей-30 фактически 25 человек: - 14 с ростом от 85,0 до 100,0 см (соответствует мебель с высотой стула- 22,0 см, стола- 40,0 см, маркировка мебели «0») - 16 с ростом от 100,0 до 115,0 см (соответствует мебель с высотой стула- 26,0 см, стола- 46,0 см, маркировка мебели «1»),	Игровая оборудована комплектами детской мебели: -маркировка мебели «0», размеры мебели: высота столов- 40,0 см, стульев- 22,0 см -маркировка мебели «1», размеры мебели: высота столов- 46 см, стульев- 26,0 см

Подбор мебели для детей соответствует санитарным требованиям.

Анализ организации режима дня и учебных занятий.

ДО работает с 07:30 до 18:00.

Ежедневный утренний прием детей проводится воспитателями, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей.

После перенесенного заболевания, а также отсутствия более 5 дней (за исключением выходных и праздничных дней) детей принимают в детский сад при наличии справки с указанием диагноза, длительности заболевания, сведений об отсутствии контакта с инфекционными больными.

В режиме дня присутствуют ежедневно:

- утренняя гимнастика;
- прогулки – 2 раза в день (первая и вторая половина дня);
- дневной сон – 2, 2,5, 3 часа в зависимости от возраста детей;
- 4-х разовое питание (завтрак, 2 завтрак, обед, уплотненный полдник), интервалы между приемами пищи составляют не более 4 часов;
- закаливание;
- непрерывная образовательная деятельность, предметная деятельность, двигательная разминка.

Учебная неделя пятидневная. В учреждении ведётся образовательная деятельность. Продолжительность непосредственной образовательной деятельности соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Перерывы между периодами непрерывной образовательной деятельности не менее 10 минут.

Физическое воспитание детей организовано в форме утренней гимнастики, занятия физкультурой, физкультурные минутки во время проведения занятий, подвижные игры.

Длительность непосредственно образовательной деятельности по физическому развитию составляет для детей младшего возраста – 15 минут, среднего возраста – 20 минут, старшего – 25 минут, подготовительного – 30 минут. Количество занятий в неделю – 3, одно из которых проводится на улице.

Режим дня и расписание учебных занятий соответствуют требованиям нормативных документов.

Организация питания

В составе помещения ДОО оборудованы встроенные помещения пищеблока. Пищеблок имеет типовой набор помещений, технологическим и холодильным оборудование обеспечен. Оборудование находится в исправном состоянии. Сроки и условия хранения пищевых продуктов соблюдаются.

Помещения пищеблока используются в соответствии с проектом. Объемно-планировочные решения пищеблока предусматривают поточность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции.

Пищеблок ДОО предусмотрен для работы на сырье. Согласно проектной документации в состав пищеблока входит одно помещение со следующими зонами: горячая зона, участком моечной кухонной посуды, зона для обработки овощей, мясорыбная зона, зона для обработки яиц. В состав помещений пищеблока входит склад для хранения скоропортящихся продуктов (установлено 4 холодильника), стеллаж для хранения сухих продуктов

Площади и набор помещений соответствуют санитарным требованиям. Загрузочный вход отдельный.

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья и готовой продукции, использованной и чистой посуды. Работа помещений пищеблока предусмотрена на электричестве. Технологическое оборудование размещено так, что обеспечен свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности.

Оборудование пищеблока: производственные столы, раковина для мытья рук, моечные ванны, 6-конфорочная электрическая плита с жарочным шкафом, пароконвектомат, котел пищеварочный электрический, электрокипятильник, машина кухонная универсальная, машина резательно-протирачная, ящик для хлеба.

В местах присоединения производственных ванн к канализации предусмотрен воздушный разрыв не менее 20 мм. от верха приемной воронки. Имеется бактерицидная лампа.

Готовую пищу из пищеблока персонал дошкольной организации доставляет непосредственно в буфетные, расположенные в каждой групповой ячейке. Суточные пробы хранятся в течении 48 часов в холодильнике для хранения суточных проб при температуре +5гр.С. отобраны в полном объеме от каждой партии готовой продукции в промаркированную стеклянную посуду.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии сертификата соответствия, декларации о соответствии, подтверждающих их качество и безопасность. Вся пищевая продукция имеет маркировку. Внутренняя отделка помещений предусмотрена в соответствии с функциональным назначением, позволяет проводить уборку с помощью моющих и дезинфицирующих средств. Влажная уборка всех помещений проведена, уборочный инвентарь промаркирован, используется по назначению, хранится в специально отведенном месте.

Питание детей организуют в помещениях групповых. Для мытья посуды в буфетных оборудованы 2-х гнездные мойки. На момент выхода на объект на пищеблоке работает 3 сотрудника – 2 повара, 1 кладовщик. Сотрудники обеспечены запасом санитарной одежды. Правила личной гигиены сотрудниками соблюдаются.

Должностными лицами ведутся все обязательные учётные журналы:

1. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
3. «Журнал здоровья»
4. «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»
5. «Журнал учёта температурного режима в холодильном оборудовании»
6. «Накопительная ведомость»

Все вышеперечисленные документы представлены в МБДОУ детский сад № 230 «Солнышко».

Проведена экспертиза соответствия (несоответствия) перспективного меню питания детей и фактического рациона питания детей санитарным требованиям.

К проверке представлено примерное 10-дневное меню, утверждённое руководителем учреждения для детей от 3-х до 7 лет. Примерное меню предусматривает 4-х разовый приём пищи воспитанников с включением 2-го завтрака (фрукты, фруктовые соки) для детей с дневным пребыванием 10,5 часов. Представленное примерное меню составлено для детей 3-7 лет.

Примерное меню содержит следующую информацию: прием пищи, наименование блюд, выход блюд, номера рецептур используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания, содержание пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), энергетическую ценность.

Повторяемости блюд нет. Состав завтраков, обедов, уплотненных полдников соответствует требованиям нормативных документов.

Питание по примерному меню удовлетворяет физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах и энергии. В примерном меню содержание белков обеспечивает 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32% и углеводов 55-58%.

В примерном меню энергетическая ценность (калорийность) суточного рациона распределена по отдельным приёмам пищи следующим образом: завтраки – 20 %, обед – 40 %, ужин – 20 %, что соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Питание удовлетворяет физиологическим потребностям детей в энергии (ккал) за 4 приема пищи от 1550-1650 Ккал, Завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда), бутерброды и горячие напитки. Обед включает закуску (салат или порционные овощи), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или

птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает молоко, кисломолочные напитки, булочными или кондитерскими изделиями без крема напиток (чай) с творожных или крупяных запеканок и блюд. Суммарные объемы блюд по приемам пищи: завтрак (400г. - 450г.), обед (650г. - 745г), полдник (350-450), что соответствует требованиям.

Ежедневно в меню включены: молоко, сметана, мясо или рыба, картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло. Творог в меню включен 4 раза за 10 дней, сыр 4 раза за 10 дней. В меню не допускается повторения одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня. Полдник включает творожные или крупяные запеканки, молоко, кисломолочные напитки, хлебобулочные или кондитерские изделия без крема, напиток (чай).

Суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей 3-7 лет (по завтракам и обедам) соответствуют требованиям нормативных документов.

Технологические карты оформлены в соответствии с санитарными требованиями. Технологические карты оформлены в соответствии с санитарными требованиями.

Проведён анализ фактического меню воспитанников. Питание разнообразное, используются обогащённые продукты: соль йодированная, фрукты (яблоки, груши, бананы, апельсины), соки, овощи (капуста, морковь, свекла), хлеб «Крестьянский» обогащённый микро- макро-нутриентами.

Фактический рацион питания соответствует примерному 10 дневному меню.

Воздушно-тепловой режим.

Здание дошкольной организации оборудовано системой центрального отопления и вентиляции.

В помещениях отопительные приборы ограждены металлическими защитными устройствами.

Конструкция окон предусматривает возможность организации проветривания помещений, предназначенных для пребывания детей. Все помещения дошкольной организации ежедневно проветриваются. Контроль за температурой воздуха во всех помещениях пребывания детей осуществляется с помощью бытовых термометров.

Искусственная освещенность.

Световые проемы в групповых, оборудованы регулируемые солнцезащитными устройствами, стойкими к влажной уборке. Чистка оконных стекол проводится по мере их загрязнения, но не реже двух раз в год.

Система искусственного освещения выполнена люминесцентными лампами. Все источники искусственного освещения в исправном состоянии. Осветительные приборы в помещениях для детей имеют защитную светорассеивающую арматуру.

Перегоревшие люминесцентные лампы хранятся в отдельном помещении, в контейнере с крышкой. Доступ в помещение ответственный человек назначенный приказом заведующей МБДОУ – Детский сад №230 «Солнышко» Стаиной В. Н. Вывоз и утилизация ртутьсодержащих отходов на основании Муниципального контракта на оказание услуг по сбору, транспортированию, обезвреживанию отработанных ртутьсодержащих ламп № Ф.2019.39043. от 04.02.2019г.

При обследовании объекта МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ - ДЕТСКИЙ САД №230 "СОЛНЫШКО" (620041, г. Екатеринбург, Пионеров ул., 5 литер А) 21.02.2020 (09:00-14:00) установлено, что в кабинете логопеда около зеркала не установлены настенные светильники местного освещения, конструкция которых должна позволять менять угол наклона и высоту источника света, **что не соответствует п. 10.14. СанПиН 2.4.1.3049-13** (фотоматериалы прилагаются).

Проведена экспертиза выполнения законодательства РФ по вопросам профилактики инфекционных заболеваний (в том числе вакцинопрофилактики) работников, по вопросам охраны условий труда и медицинских осмотров работников.

в МБДОУ детский сад № 230 «Солнышко» представлены личные медицинские книжки сотрудников и прививочные сертификаты в количестве 30 штук, в ходе экспертизы которых установлено:

По штату – 30 сотрудников. Личными медицинскими книжками обеспечены 30 сотрудников.

По результатам медицинского обследования сотрудников: флюорографическому обследованию органов грудной клетки (при поступлении, далее - 1 раз в год) подлежали 30 человек, своевременно прошли, представлен результат обследования у 30 человек, без патологии.

Обследованию на носительство рота- и нора вирусов 1,2 типов в соответствии с решением городской санитарно-противоэпидемической комиссии № 5/1 от 02.09.2016г. подлежали 4 сотрудника пищеблока, обследование пройдено у 4х человек, без патологии.

Вакцинация сотрудников:

-ревакцинации против дифтерии подлежали – 30 человек, своевременно вакцинированы - 30 человек.

-вакцинации против кори подлежали– 30 человек, вакцинированы в полном объеме или выявлены антитела в защитном титре – у 30 человек.

-вакцинации против краснухи в возрасте до 25 лет подлежали и вакцинированы 16 сотрудника.

-вакцинации против эпид. паротита в возрасте до 35 лет подлежало и вакцинировано –.15 человек.

-вакцинации против гепатита В в возрасте до 55 лет подлежало 30 человек, вакцинированы в полном объеме 30 человек.

-вакцинации против гепатита А подлежало 30 человек, вакцинировано в полном объеме или выявлены антитела у 30 человек.

-вакцинации против дизентерии Зонне подлежало - 18 человек, вакцинировано - 18 сотрудников.

-вакцинации, ревакцинации против клещевого энцефалита подлежали 30 человек, вакцинированы в полном объеме – 30 человек.

Вакцинации против гриппа в эпидемический сезон 2019/2020 года подлежало 30 сотрудников, вакцинировано 30 сотрудников.

Гигиеническому обучению и аттестации в 2019г. подлежало 30 сотрудников, прошли 30 сотрудников.

Проведена экспертиза соответствия составленной и утвержденной руководителем организации программы производственного контроля требованиям санитарных правил СП 1.1.1058-01 и фактического выполнения составленной и утвержденной руководителем организации программы производственного контроля.

Программа производственного контроля, утверждена заведующим МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ - ДЕТСКИЙ САД №230 "СОЛНЫШКО" и включает следующие разделы (все необходимые):

- паспортные данные юридического лица;
- перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля;
- перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований;
- перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации;
- перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию;
- мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг;
- перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Программа производственного контроля соответствует требованиям СП 1.1.1058-01.

Проведена экспертиза организации и проведения инструментальных исследований (испытаний) факторов среды обитания человека, выполненных в рамках производственного контроля и согласно программы производственного контроля, а именно:

- оценка выполнения номенклатуры исследований (испытаний) факторов среды обитания человека,
- оценка соблюдения периодичности исследований (испытаний) факторов среды обитания человека; установленной НД.

Протоколы лабораторных испытаний, выполненные в рамках производственного контроля Аккредитованным Испытательным лабораторным центром Центрального Екатеринбургского Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», Аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС.RU.0001.510273:

- смывов с объектов окружающей среды на микробиологические показатели № 16037 от 17.10.2019, № 1531 от 17.02.2020 соответствует требованиям нормативных документов;
- смывов с объектов окружающей среды на паразитологические показатели № 16732 от 31.10.2019г, № 1532 от 17.02.2020г. соответствует требованиям нормативных документов;
- проб готовой пищи по микробиологическим показателям №№ 3189, 3190, 3191, 3192, 3193 от 19.02.2020г. соответствует требованиям нормативных документов;
- песок №№14839, 14840 от 28.05.2019г. соответствует требованиям нормативных документов;
- воды из разводящей сети на органолептические, химические и микробиологические показатели № 24961 от 12.08.2019г. соответствует требованиям нормативных документов;

Лабораторные исследования проведены в объеме, регламентированном программой производственного контроля утвержденной заведующий МБДОУ детский сад № 230 «Солнышко» Стаиной Верой Николаевной.

В ходе обследования МБДОУ детский сад № 230 «Солнышко», проведен отбор проб и смывов с ООС для лабораторных испытаний.

Исследования проведены на базе Аккредитованного Испытательного лабораторного центра Центрального Екатеринбургского Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», Аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС.RU.0001.510273, выданы протоколы лабораторных испытаний с протоколами отбора проб, протоколами измерений:

- смывов с объектов окружающей среды на микробиологические показатели № П-1824 от 20.02.2020. соответствует требованиям нормативных документов;
- смывов с объектов окружающей среды на паразитологические показатели № П-1825 от 20.02.2020г. соответствует требованиям нормативных документов;
- проб готовой пищи по микробиологическим показателям (печень по-строгановски, макаронные изделия отварные) № 3891, 3892 от 21.02.2020г. соответствует требованиям нормативных документов;
- калорийности пищевого рациона № 3893 от 26.02.2020г. соответствует требованиям нормативных документов;

- третьего блюда на содержание аскорбиновой кислоты № 3894 от 26.02.2020г. соответствует требованиям нормативных документов;
- овощей на паразитологические показатели (салат из белокочанной капусты с огурцом и растительным маслом) № 3889 от 20.02.2020г соответствует требованиям нормативных документов;
- соли на содержание йода № 3872 от 20.02.2020г. соответствует требованиям нормативных документов;
- овощей на нитраты (лук репка) № 3888 от 20.02.2020г. соответствует требованиям нормативных документов;
- рыбы (на наличие фосфатов, массовой доли глазури) № 3890 от 21.02.2020г. показатель Массовой доли глазури в пробе "Филе горбуши. Горбуша дальневосточная, филе мороженое" составил 9,5+0,7%, при величине допустимого уровня не более 5%, что не соответствует требованиям **Р. 6, п. 33 ТР ЕАЭС 040/2016** "Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (при соблюдении условий хранения, указанных на ярлыке -18С);
- рабочий раствор дезинфицирующего средства «НИКА-ХЛОР» № 3884 от 17.02.2020г. в пробе дезинфицирующего средства "Ника-Хлор", рабочий раствор 0,015% массовая доля активного хлора составила 0,0222%, при норме 0,0140-0,0164%, в соответствии с Инструкцией № 45 по применению дез. средства "Ника-Хлор "(протокол лабораторных испытаний № 3884 от 17.02.2020г.), что не соответствуют требованиям **п. 17.5 СанПиН 2.4.1.3049-13**;
- световой среды № 3213 от 10.03.2020г. соответствует требованиям нормативных документов;
- микроклимата № 3214 от 10.03.2020г.: относительная влажность воздуха не соответствует требованиям нормативных документов в точках: группа №3 (2 младшая) (игровая) показатель составляет 22+/-3,5 при норме 40-60, группа № 5 (старшая) (игровая) показатель составляет 23+/-3,5 при норме 40-60, группа №1 (средняя) (игровая) показатель составляет 26+/-3,5%, при норме 40-60%, что не соответствует **п. 8.4 СанПиН 2.4.1.3049-13**;
- температура горячей воды № 3215 от 10.03.2020г. В ходе экспертизы документов ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Ленинском, Верх-Исетском, Октябрьском и Кировском районах города Екатеринбурга» (г. Екатеринбург, ул. Мичурина, 91), 11.03.2020г. установлено температура горячей воды из распределительной сети на пищеблоке МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ - ДЕТСКИЙ САД №230 "СОЛНЫШКО" (620041, г. Екатеринбург, Пионеров ул., 5 литер А) составляет 57,4+/-0,3, 4С, при нормативе не ниже 65С, что не соответствует **п. 3.33 СП 2.3.6.1079-01, п. 2.4. СанПиН 2.1.4.2496-09, п. 13.10 СанПиН 2.4.1.3049-13** и подтверждено протоколом лабораторных испытаний температуры воды №3215 от 10.03.2020г., Испытательный лабораторный центр ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», Аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС.RU.0001.510273).
- воды из разводящей сети на органолептические, химические и микробиологические показатели № 3895 от 20.02.2020г соответствует требованиям нормативных документов;
- вода систем горячего водоснабжения № 3896 от 18.02.2020г. соответствует требованиям нормативных документов;
- исследования на иерсинию №3880 от 04.03.2020
- исследования овощей на содержание ДДТ и его метаболитов, гексахлорциклогексан №3887 от 10.03.2020

Выявлены нарушения нормативных документов

№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья ФЗ №52	дата выявления и содержание нарушения
1.	СанПиН 2.4.1.3049-13	17.5.	ст.28 п.1	11.03.2020г. в 11-00 при рассмотрении протоколов лабораторных испытаний установлено, что нарушаются требования к санитарному содержанию помещений дошкольной образовательной организации, а именно дезинфицирующее средство разводится не в соответствии с инструкцией, в пробе дезинфицирующего средства "Ника-Хлор", рабочий раствор 0,015% массовая доля активного хлора составила 0,0222%, при норме 0,0140-0,0164%, в соответствии с Инструкцией № 45 по применению дез. средства "Ника-Хлор "(протокол лабораторных испытаний № 3884 от 17.02.2020г.). Аккредитованный Испытательный лабораторный центр Центрального Екатеринбургского Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», Аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС.RU.0001.510273.
2.	СанПиН 2.4.1.3049-13	10.14.	ст. 28 п. 1	При обследовании объекта МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ - ДЕТСКИЙ САД №230 "СОЛНЫШКО" (620041, г. Екатеринбург, Пионеров ул., 5 литер А) 21.02.2020 (09:00-14:00) установлено, что в кабинете логопеда около зеркала не установлены настенные светильники местного освещения, конструкция которых должна позволять менять угол наклона и высоту источника света (фотоматериалы прилагаются).
3.	СанПиН 2.4.1.3049-13 СанПиН 2.1.4.2496-09	13.10 2.4	ст. 28 п. 1	В ходе экспертизы документов ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Ленинском, Верх-Исетском, Октябрьском и Кировском районах города Екатеринбурга» (г. Екатеринбург, ул. Мичурина, 91),

	СП 2.3.6.1079-01	3.3		11.03.2020г. установлено температура горячей воды из распределительной сети на пищеблоке МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ - ДЕТСКИЙ САД №230 "СОЛНЫШКО" (620041, г. Екатеринбург, Пионеров ул., 5 литер А) составляет 57,4+/-0,3° С, при нормативе не ниже 65° С, при этом для ополаскивания посуды в мойке кухонной посуды на пищеблоке необходима вода с температурой не ниже 65° С, и подтверждено протоколом лабораторных испытаний температуры воды №3215 от 10.03.2020г., Испытательный лабораторный центр ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», Аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС.RU.0001.510273).
4.	СанПиН 2.4.1.3049-13	8.4.	ст. 28 п. 1	При рассмотрении результатов лабораторных испытаний МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ - ДЕТСКИЙ САД №230 "СОЛНЫШКО" (620041, г. Екатеринбург, Пионеров ул., 5 литер А) 11.03.2020г. установлено относительная влажность воздуха не соответствует требованиям нормативных документов в точках: группа №3 (2 младшая) (игровая) показатель составляет 22+/-3,5% при норме 40-60%, группа № 5 (старшая) (игровая) показатель составляет 23+/-3,5% при норме 40-60%, группа №1 (средняя) (игровая) показатель составляет 26+/-3,5%, при норме 40-60%, (что подтверждено протоколом № 3214 от 10.03.2020г.) Испытательный лабораторный центр ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», Аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС.RU.0001.510273).
5.	ТР ЕАЭС 040/2016	Р.6. п.33		При рассмотрении результатов лабораторных испытаний МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ - ДЕТСКИЙ САД №230 "СОЛНЫШКО" (620041, г. Екатеринбург, Пионеров ул., 5 литер А) 11.03.2020г. установлено, что показатель Массовой доли глазури в пробе "Филе горбуши. Горбуша дальневосточная, филе мороженое" составил 9,5+0,7%, при величине допустимого уровня не более 5%, что подтверждено протоколом лабораторных испытаний № 3890 от 21.02.2020г. Испытательный лабораторный центр ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», Аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС.RU.0001.510273 (при соблюдении условий хранения, указанных на ярлыке -18С).

Выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (заполняется только при проведении плановой проверки).

№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья закона	дата выявления и содержание нарушения
-------	--------------------------	----------	---------------	---------------------------------------

Не требуется

Ф.И.О., должности лиц, допустивших выявленные нарушения:

Юридическое лицо и должностное лицо

Нарушения требований других пунктов НД не установлено

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

_____ подписью проверяющего _____ подписью уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя

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

_____ подписью проверяющего _____ подписью уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя

Прилагаемые документы ¹

протоколы лабораторных испытаний:

- смывов с объектов окружающей среды на микробиологические показатели № П-1824 от 20.02.2020.,
- смывов с объектов окружающей среды на паразитологические показатели № П-1825 от 20.02.2020г.,
- проб готовой пищи по микробиологическим показателям (печень по-строгановски, макаронные изделия отварные) № 3891, 3892 от 21.02.2020г.,
- калорийности пищевого рациона № 3893 от 26.02.2020г.,
- третьего блюда на содержание аскорбиновой кислоты № 3894 от 26.02.2020г.,
- овощей на паразитологические показатели (салат из белокочанной капусты с огурцом и растительным маслом) № 3889 от 20.02.2020г;
- соли на содержание йода № 3872 от 20.02.2020г.;
- овощей на нитраты (лук репка) № 3888 от 20.02.2020г.;
- рыбы (на наличие фосфатов, массовой доли глазури) № 3890 от 21.02.2020г., маркировочный ярлык договор поставки №5-230 С от 01.02.2020 по 29.02.2020, ассортимент продуктов ИП Сысоева Е.Ю., ветеринарная справка, товарная накладная №2509 от 16.02.2020, приложение №1 к протоколу №3890 от 21.02.2020, приложение №2 к протоколу №3890 от 21.02.2020, протокол отбра. Экспертное заключение Экспертное заключение
- рабочий раствор дезинфицирующего средства «НИКА-ХЛОР» № 3884 от 17.02.2020г.
- световой среды № 3213 от 10.03.2020г.;
- микроклимата № 3214 от 10.03.2020г.,
- температура горячей воды № 3215 от 10.03.2020г.
- воды из разводящей сети на органолептические, химические и микробиологические показатели № 3895 от 20.02.2020г ,
- вода систем горячего водоснабжения № 3896 от 18.02.2020г.
- исследования на иерсинию №3880 от 04.03.2020
- исследования овощей на содержание ДДТ и его метаболитов, гексахлорциклогексан №3887 от 10.03.2020

Предписание об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований №26/2020-122 от 17.03.2020

Предписание об устранении выявленных нарушений требований технических регламентов таможенного союза №25/2020-122 от 17.03.2020

Фото на 2 листах

Экспертное заключение №66-20-008/12-1580-2020 от 17.03.2020г.

листы отбора проб (образцов) продукции, протоколы (заключения) проведенных исследований (испытаний), санитарно-эпидемиологических экспертиз, объяснений должностных лиц, на которых возлагается ответственность за выявленные нарушения, другие документы или их копии, связанные с результатами проверки

Подписи лиц, проводивших проверку:

Главный специалист - эксперт

Сычева Светлана Викторовна

должность

подпись

ФИО

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

ЗАВЕДУЮЩИЙ СТАИНА ВЕРА НИКОЛАЕВНА

ФИО, должность, руководитель, иное должностного лица или уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя

17.03. 2020г.

подпись

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку

1 - данный раздел Акта может быть изложен на дополнительных листах, каждый из которых подписывается должностным лицом (руководителем проверяемой группы), проводившим проверку

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575797

Владелец Стаина Вера Николаевна

Действителен с 03.03.2021 по 03.03.2022